

Genere di media: stampato
Tipo di media: stampa specializzata

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

Parola ai lettori

Per Bacco

È notizia fresca che, secondo i piani del Consiglio federale, dall'11 maggio ci saranno nuovi allentamenti, nuove riaperture. Tra i settori interessati, la ristorazione. Ottima notizia. È pure fresca la notizia che l'IVVT (Interprofessione della vite e del vino ticinesi) ha deciso nuovi parametri per la prossima vendemmia. In buona sostanza: il raccolto per metro quadrato di superficie vitata computata passerà da 1 kg a 800 g (meno 20%) e le Cantine ritireranno non più di 500 g di uva al metro quadrato. Ciò significa che un viticoltore che fino nel 2019 ha consegnato 10'000 kg di uva, a settembre potrà raccoglierne 8'000 kg e consegnarne al vinificatore solo 5'000; i restanti 3'000 kg in succo d'uva, in alcool disinfettante o più verosimilmente lasciati nei vigneti per la gioia degli uccelli e dei predatori. La vendemmia ticinese del 2019 ha raggiunto 62'000 quintali (cifra arrotondata), quella di quest'anno sarà di poco più di 30'000. Pessima notizia.

Da anni nelle cantine ticinesi c'è troppa giacenza, questa è la realtà. Ma è altrettanto vero che poco si è fatto e si fa. Nel 2019 i viticoltori hanno perso circa 60 centesimi al kg sul prezzo dell'uva (fino ad allora la media era di 4,10-4,20 franchi al kg). Quello che succede nel settore vitivinicolo è solo un esempio di ciò che succede o può succedere in molti altri settori produttivi (si veda il grave pericolo di licenziamenti o di ulteriore precarietà e instabilità). Non è accettabile, non lo è in nessun ambito, che la crisi del Coronavirus amplifichi situazioni già delicate. Con altre parole: non è accettabile, è scandalosamente inaccettabile, che, paradossalmente, la pandemia aiuti certi settori a mettere a posto situazioni delicate pregresse (un esempio su tutti la Mikron che annuncia, nel bel mezzo della crisi, 110 licenziamenti). Questi artifici sono da smascherare e da condannare. Ma restiamo nel settore vitivinicolo. Grandi retoriche che inneggiano al Merlot prodotto del Terroir (in italiano Territorio), grandi messe in rassegna fotografica di fazzoletti di Ticino coltivati a vigneti collinari con pendenze impossibili (e intanto, negli ultimi anni, il Cantone ha permesso l'impianto di grandi vigneti in pianura, a lavorazione meccanica; bella coerenza). Una rivista, TicinoVino/Wein, in carta patinata, che da anni non dedica uno straccio di articolo di analisi approfondita sulle difficoltà del settore. Sempre e solo articoli semipubblicitari con facce più o meno affaticate di viticoltori e di vinificatori sorridenti che coltivano e producono l'eccellenza. Il Merlot, un marchio turistico, con il boccalino. Gastroticino, l'associazione dei ristoratori, che non fa una piega; ristoratori, molti e molto incompetenti in fatto di vino, che acquistano vino estero, soprattutto dall'Italia ma anche dalla Spagna, a prezzi molto più competitivi rispetto ai vini svizzeri, e non arrossiscono nel farli pagare 35-40 franchi. Impossibile bere vini ticinesi nei ristoranti e nei bar sotto i 30 franchi. La regola, non scritta ma applicata, è che l'esercente moltiplica per un fattore 2,5-3 il prezzo della bottiglia. Sono rari i ristoranti in Ticino che si prendono l'onore e l'onore di costruire una carta dei vini con una netta prevalenza di vini ticinesi e svizzeri. Cercare e provare costa troppa fatica, e la professionalità può andare a farsi benedire. Siamo dei masochisti. Due giovani e promettenti viticoltori ed enologi che hanno lavorato per alcuni anni in Ticino, curiosi di conoscere la nostra realtà, si dicevano esterrefatti quando leggevano la carta dei vini nei ristoranti. Non è possibile, dicevano in francese. Purtroppo in tempi di crisi spesso viene fuori il peggio: io cerco di cavarmela, gli altri si arrangino. E se provassimo a tirar fuori anche solo la metà del meglio che abbiamo in noi? La metafora della barca, siamo tutti sulla stessa. Ma sulla barca c'è chi comanda e chi rema e strasuda. Se la barca è a motore, gli uni prendono il sole, gli altri fanno i mozzi. Fuor di metafora, è solo con lo sforzo comune, solo con l'inventiva comune che si ottiene qualcosa. In tempi di sacrifici, tutti fanno sacrifici, in tempi buoni, tutti debbono ottenere la loro parte. Le decisioni prese dall'IVVT sono inaccettabili, e sono un insulto per i circa 2'800 viticoltori ticinesi. Forza allora Signori e Baroni del vino: meno sicumera, più concretezza, e con le persone giuste ai posti giusti. Uniti, per Bacco, ce la faremo!

Ivano Fontana