

Genere di media: stampato
Tipo di: stampa specializzata

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

Attualità regionale

La magia della raccolta nei filari e vini ticinesi che si sono distinti



Nella foto Enrico Trapletti con il suo spumante.
Foto: Hans-Peter Siffert

C'è già chi ha preso quei due o tre giorni di vacanza, magari anche meno, per dare una mano al fratello, allo zio, o a qualche amico. In Ticino si è già iniziato a vendemmiare il bianco e per il prossimo mese ce ne sarà molto di lavoro da fare tra i filari. Ci sono diversi modi di organizzarsi per la vendemmia.

All'interno dello stesso gruppo di vendemmiatori spesso ci sono professionisti, amici, parenti, ma soprattutto persone di tutte le età. È forse questo l'aspetto più apprezzato: l'incontro tra persone diverse, per fare una bella attività all'aperto. La possibilità di coinvolgere i più giovani è molto preziosa, anche perché permette di tramandare alle nuove generazioni un'attività antica, preziosa e profondamente radicata nel nostro territorio.

Vendemmia con Agriviva

Partecipare alla vendemmia nella Svizzera occidentale è un'esperienza indimenticabile per i giovani. Agriviva sta cercando ragazzi tra i 16 e i 25 anni, che abbiano voglia di passare del tempo all'aria aperta e dare una mano nella raccolta alle famiglie di viticoltori, a partire dal 15 settembre. Per annunciarsi ci si può registrare online sulla piattaforma

www.agriviva.ch. Oppure si può chiamare lo 021 614 24 21. Le uniche condizioni sono conoscere il francese ed essere in buona forma fisica. Tramite Agriviva si riceverà un piccolo compenso giornaliero, sarà garantito il vitto e l'alloggio e il biglietto di andata e ritorno per la località di destinazione. Un'opportunità anche per migliorare le proprie conoscenze di francese. Abbiamo chiesto ad **Anita Tomaszewska**, responsabile dell'Ufficio ticinese dei servizi Agriviva, come funziona per il nostro cantone. «In Ticino non c'è un'offerta così definita per i giovani, forse perché le piccole aziende trovano personale con il passaparola tra parenti e amici oppure si affidano a professionisti. Invito comunque i giovani ticinesi interessati a fare questa esperienza, magari in Svizzera romanda oppure chiedendo di persona alle aziende viticole della loro zona se hanno bisogno di una mano. Vendemmia è un lavoro fisico, sano e che si fa in compagnia. Sarà un'esperienza unica e rimarrà un ricordo bellissimo».

Alcuni dei medagliati al Grand Prix du vin suisse

Vale senz'altro la pena ricordare che in Ticino si producono ottimi vini che si possono scoprire e conoscere magari andando in cantina. Uno dei modi migliori per farlo è senza dubbio scorrere la lista dei medagliati al Grand Prix du vin suisse e andare a incontrare i produttori.

Tra le Cantine che hanno ottenuto le medaglie d'oro e d'argento, fa molto piacere vedere come ci siano realtà consolidate, di lunga tradizione, come **Chiericati vini**, **Agriloro**, **Delea** e **Terreni alla Maggia** tra gli altri, ma anche viticoltori giovani come **Andrea Silbernagl**, medaglia d'oro con il suo Merlot affinato in botti di rovere, con i vigneti e la cantina a Brusata di Novazzano, o **Matteo Monzeglio** di Tavernes, che da qualche anno ha deciso di proseguire l'attività avviata dal padre dedicandosi a tempo pieno alla viticoltura. Matteo, che abbiamo sentito al telefono, si è detto piuttosto stupito, ma molto soddisfatto delle tre medaglie, una d'oro e due d'argento, ottenute nelle categorie Assemblaggi rossi e Merlot. «A sturmi di più è stata la medaglia d'oro

ottenuta con il *Tre sorelle*, non me l'aspettavo proprio».

I nostri complimenti vanno anche a **Davide Cadenazzi**, membro della direttiva UCT, che con *Fiamma*, ha ottenuto la medaglia d'oro nella categoria Assemblaggi rossi.

A questo indirizzo web si può consultare l'intera lista dei vini che sono stati premiati con una medaglia:

<https://www.vinea.ch/grand-prix-du-vin-suisse/>

Per chi fare il tifo

Il 21 agosto scorso sono stati nominati anche i 78 finalisti che sono in corsa per aggiudicarsi il premio per il miglior vino di ogni categoria e i premi speciali del concorso. Ad aver impressionato in modo particolare i giurati quest'anno sono stati soprattutto i vini vallesani, che hanno ottenuto ben 39 delle 78 nomination. Il Ticino, che non figura nella categoria Merlot, è ancora in gara con tre nominati: nella categoria assemblaggi bianchi con **Stria bianca dei Fratelli Corti**, in quella dei vini rosati e dei rossi vinificati in bianco con **Sinfonia in bianco Barrique della Chiericati Vini SA** e nella categoria spumanti con **Godié della Tenuta Vitivinicola Trapletti SA**.

È la prima volta che uno Spumante ticinese fatto col metodo champenoise entra in finale e la soddisfazione e l'orgoglio di Trapletti per gli spumanti, prodotti e lavorati dalla A alla Z nella sua Cantina di Coldrerio è incontenibile e senz'altro giustificata. Inoltre è la prima volta in assoluto che uno Spumante ticinese metodo champenoise entra tra i finalisti del Grand Prix. Il risultato si conoscerà nel corso della serata conclusiva del 29 ottobre 2020.

I nostri complimenti, naturalmente, vanno a tutti i medagliati e non possiamo non fare il tifo per i tre nominati ticinesi, ricordando come in un anno difficile come questo, riuscire a ottenere un riconoscimento prestigioso, è senz'altro un ulteriore stimolo per continuare nella propria professione e tramandare la propria passione e le proprie conoscenze alle generazioni future.

CB

