

Genere di media: stampato
Tipo di: stampa specializzata

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

Attualità regionale

Finora non è stata un'annata semplice

È stata una «stagione un po' difficile» ha dichiarato **Giuliano Maddalena**, presidente della Federviti Cantonale, nella conferenza stampa di presentazione dell'annata viticola che si è tenuta lunedì 30 agosto, sui tavoli in sasso sotto la bella pergola della Cantina Bösciuro a Cugnasco. Nell'occasione si è parlato di quantitativi, prezzi, grandine, ma anche di scorte in cantina, concorrenza estera e commercializzazione.

Pioggia e grandine non compromettono l'ottima qualità delle uve

«La maturazione ottimale per la vendemmia delle uve merlot, dovrebbe essere raggiunta con 10-15 giorni di ritardo rispetto alle ultime annate» ha annunciato Giuliano Maddalena, che ha però anche chiarito come in realtà più che di un ritardo di quest'anno, siano state le ultime annate ad essere state caratterizzate da una vendemmia anticipata «I giorni della raccolta dell'uva in Ticino, come testimonianza ad esempio la celebre etichetta "Selezione d'Ottobre", in passato erano molto più autunnali».

«Ad aver fatto notizia quest'anno è stata soprattutto la grandine che ha colpito diverse zone: Bellinzona, Sant'Antonino, Arbedo, Biasca e le Terre di Pedemonte e ad aver subito i danni maggiori sono stati i vigneti che non erano protetti dalla rete antigrandine. Nella regione del Mendrisiotto, risparmiata dalla grandine, si sono invece registrati diversi smottamenti, soprattutto nei vigneti terrazzati». In alcune località si sono registrate perdite fino al 90-100%. È però presto per poter fornire delle indicazioni sui quantitativi. Le precipitazioni continue del mese di luglio hanno anche limitato la finestra temporale per gli interventi fitosanitari. «Un prodotto, per poter agire», ha ricordato Maddalena,

«deve restare sulla foglia per circa un paio d'ore». Anche per questo motivo sono stati registrati focolai di peronospora e oidio. Per quanto riguarda invece il moscerino del ciliegio (*drosophila suzukii*) fino ad ora non ci sono state molte segnalazioni. È però ancora presto per valutarne l'impatto soprattutto in relazione al ritardo di maturazione degli acini. Dopo aver garantito l'ottima qualità delle uve ticinesi anche quest'anno, «che garantiscono la produzione di vini che fanno incetta di premi» Giuliano Maddalena ha però anche ricordato come «restino determinanti le condizioni meteo dell'ultimo periodo prima della vendemmia».

Quantitativi e prezzi

Le Cantine quest'anno si sono impegnate a ritirare 840 grammi di uva al metro quadro per le uve rosse DOC, al prezzo di 4.- al chilo. «L'auspicio è che il prezzo venga rispettato» ha ribadito Maddalena, «perché», come ha precisato **Rudy Studer**, presidente della Federviti Mendrisio, «il limite di produzione per metro quadro è definito dall'Interprofessione, è legato al DOC, e si è tenuti a rispettarlo. Mentre il prezzo d'acquisto da parte delle Cantine è soltanto indicativo». Ci si affida quindi al buon senso. Fino a due anni fa, lo ricordiamo, veniva ritirato un chilo per metro quadro, ma l'accordo raggiunto quest'anno soddisfa tutti gli attori della filiera anche se, come ha sottolineato Studer, «le aziende con vigneti giovani e produttivi, devono diradare parecchi grappoli». Dai prezzi e dai quantitativi è stata poi avviata un'interessante conversazione sui quantitativi in giacenza nelle cantine, le nuove abitudini di consumo e il mercato che hanno coinvolto **Andrea Conconi**, direttore di Ticinowine.

Sul mercato il bianco è più richiesto del rosso

«Gli ettari vitati in Ticino sono sempre 1037» ha ricordato Andrea Conconi, direttore di Ticinowine «ma la gente beve sempre meno vino. Succede in Ticino, in Svizzera e nel mondo». Diventa quindi sempre più difficile vendere vino. Non c'è nessun problema legato al vitigno del Merlot, «lo dimostra il fatto che sia ormai il secondo più coltivato in Svizzera, ha addirittura superato il Gamay. Il Merlot piace ancora, solo che molto spesso, anche alle fiere oltre Gottardo, la preferenza più che per il vitigno va al colore del vino. In questi ultimi anni stiamo registrando un interesse maggiore per il bianco piuttosto che per il rosso». Questa tendenza è forse da ricondurre a nuove abitudini di consumo, legate a un evento, a



Da sinistra, Giuliano Maddalena presidente Federviti e Sandro Vosti, proprietario della cantina Bösciuro. Foto: Cristian Bubola.

un'occasione speciale, più che al bere vino durante i pasti. Anche **Sandro Vosti**, proprietario della Cantina Böscioro che ha ospitato la conferenza stampa, lo ha confermato: «Anche qui da me in Cantina, non appena iniziano a salire le temperature, mi chiedono tutti il bianco». In base ai dati citati da Conconi, l'anno scorso «il consumo di vino bianco in Ticino è cresciuto dell'1,6% mentre quello di vino rosso è diminuito della stessa percentuale».

In conclusione, Conconi ha anche sottolineato come oramai il discorso legato al commercio del vino, considerate le nuove abitudini di consumo e la forte concorrenza dei vini esteri, deve coinvolgere davvero tutti «Dapprima il viticoltore o il trasformatore, che non può più solo limitarsi a lavorare in vigna e in Cantina, ma deve anche riuscire a formarsi una propria clientela, a promuovere la sua produzione. Anche il singolo avventore del bar o del ristorante può fare la propria parte ed è caldamente invitato a richiedere un vino ticinese, quando si siede al tavolo o al bancone».

Ridimensionato il problema delle cantine stracolme

In realtà la notizia secondo cui nelle Cantine Ticinesi ci

sarebbe già vino per i prossimi trentadue mesi è stata ridimensionata: «A quell'intervallo di tempo, vanno innanzitutto tolti i dodici mesi necessari per l'affinamento di un vino e si arriva così a circa 20 mesi» ha chiarito Rudy Studer, «e poi bisogna fare anche una distinzione tra i bianchi e i rossi. Per i bianchi le scorte superano raramente il periodo di dodici mesi. Inoltre ci sono grosse differenze anche tra le varie Cantine. A Mendrisio ad esempio non c'è poi così tanto stock. Infine ci sono anche i vini riserva che hanno bisogno di tempi di affinamento più lunghi. Personalmente non sono così preoccupato dai quantitativi di queste scorte, anche perché un vino che ha il tempo per maturare diventa più buono».

A patto, naturalmente, che queste scorte non aumentino ancora. Come ogni anno, la vendemmia inizierà con le uve bianche per poi concludersi con quelle rosse.

Ad ognuno il suo vino. Oramai, mancano davvero pochi giorni, per iniziare a vedere le tipiche cassette di plastica rossa riempirsi di grappoli maturi.