



La viticoltura in Ticino

Il Cantone Ticino, unico cantone della Confederazione interamente rivolto a sud delle alpi, è uno dei più importanti cantoni produttori vitivinicoli elvetici e rappresenta a livello nazionale il produttore di vini rossi per antonomasia. La viticoltura è presente in Ticino da oltre duemila anni. Il suo notevole sviluppo qualitativo inizia tuttavia primi del Novecento, con la ricostruzione dell'intero patrimonio viticolo devastato alla fine del 1800 da una serie di malattie inavvertitamente importate dalle Americhe. Le autorità cantonali, con grande lungimiranza, hanno deciso di trarre profitto da questa grave situazione, lanciando un programma di studi e di sperimentazioni con l'intento di ricostituire il proprio patrimonio viticolo con un particolare accento posto sulla qualità della produzione. Nel 1906 vi fu il primo impianto del nobile vitigno Merlot, proveniente dalla regione di Bordeaux e componente, unitamente al Cabernet Sauvignon e al Cabernet Franc, dell'uvaggio che ha reso i vini di questa prestigiosa regione francese, famosi in tutto il mondo. Gli ottimi risultati ottenuti dalle sperimentazioni hanno in seguito indotto le autorità e le principali cantine a promuovere gli impianti di questa varietà. I viticoltori hanno intravisto le potenzialità qualitative e commerciali del vitigno e hanno iniziato un'opera di ricostituzione che è durata oltre un trentennio.

Gli oltre 1000 ettari di vigneti coltivati in Ticino sono attualmente coperti per oltre l'80% da questo vitigno, assunto col passare del tempo a vero simbolo della vitivinicoltura cantonale. La vitivinicoltura ticinese è una realtà molto particolare, gestita da oltre 3600 viticoltori, che con grande passione e sacrificio, coltivano piccoli appezzamenti sovente molto scoscesi, altrimenti destinati all'espansione delle zone boschive. Una viticoltura quasi eroica, tipica delle zone alpine e prealpine come la Valtellina, l'Alto Adige e la Valle d'Aosta, dove le antiche popolazioni sono riuscite con immane fatica a strappare terra coltivabile alla montagna. La vite è presente un po' ovunque, da Chiasso alle prime rampe che conducono ai passi del San Gottardo e della Novena, dove il fiume Ticino ha le sue sorgenti.

Si tratta di vigne sovente poco visibili dai principali assi di transito, ma che fanno parte integrante del paesaggio ticinese, sempre più apprezzato da turisti provenienti da ogni parte d'Europa. Il Vitigno Merlot, come detto, rappresenta circa l'80% della superficie coltivata, mentre la superficie rimanente è occupata da una ventina di varietà, fra le quali spiccano il Gamaret nelle uve a bacca rossa e lo Chardonnay in quelle a bacca bianca. I terreni e il clima che caratterizzano le varie zone del Cantone, in gergo definite "terroir", sono decisamente diverse fra loro: a meridione, nella zona situata fra il lago di Lugano e Chiasso, i terreni sono caratterizzati dalla presenza di molta argilla, ricchi e profondi che, grazie al clima più caldo tipico di questa zona, danno origine a vini di grande eleganza e morbidezza.

Le regioni situate a nord del Monte Ceneri, che dividono il Cantone, sono invece caratterizzate dall'attività dei ghiacciai e dai torrenti, che hanno plasmato il territorio lasciando depositi morenici e coni di deiezione, piuttosto pietrosi e ricchi di sabbia e limo. Queste caratteristiche di terreno, unitamente al clima fortemente influenzato dalla vicina catena alpina, permettono la produzione di vini austeri, destinati anche a lungo invecchiamento.

Il vitigno Merlot si è rivelato in Ticino una varietà di uva molto versatile, dando origine a prodotti estremamente diversi fra loro, in funzione dei vari terroir di produzione e delle filosofie aziendali. Si passa da vini rossi molto leggeri, prodotti con l'intento di esaltare il carattere molto fruttato che questo nobile vitigno possiede, a vini molto complessi che, per la loro giusta maturazione, necessitano di un prolungato invecchiamento in botti di rovere (barriques). Un unicum a nostra conoscenza è l'ormai tradizionale bianco di Merlot, un vino bianco prodotto con uve Merlot, a bacca nera, vino bianco di grande piacevolezza da gustare nella sua giovinezza. Pure molto apprezzati gli uvaggi fra il Merlot e altri vitigni come ad esempio il Cabernet Sauvignon e i bianchi di nuova generazione, affinati in barrique e prodotti con uve Chardonnay, Sauvignon bianco e Sémillon.