

Inhaltsverzeichnis 12.10.2016

Lieferschein-Nr.: 9753413
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 4
Total Seitenzahl: 5

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
11.10.2016	La Rivista / Camera di Commercio Italiana <i>TicinoWine Il meglio della produzione vitivinicola 2014</i>	8'000	1



Camera di Commercio Italiana

La Rivista
8027 Zurigo
044/ 289 23 23
www.ccisweb.com/IT/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 70
Fläche: 158'346 mm²

Ticinowine

promozione vitivinicola ticinese

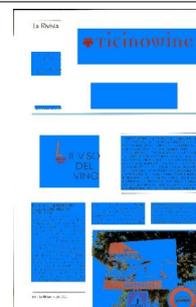
TicinoWine Il meglio della produzione vitivinicola 2014

Anche quest'anno,
al Palazzo dei
Congressi di
Lugano, è tornato
"Il Viso del Vino"
di Rocco Lettieri

Lo scorso 5 Settembre, *TicinoWine*, come consuetudine, ha organizzato "Il Viso del Vino", la tradizionale manifestazione per presentare in anteprima i vini ticinesi in arrivo sul mercato. Questa edizione vedeva sfilare i vini della vendemmia 2014.

Lo scopo principale di *TicinoWine* (presidente Uberto Valsangiacomo, direttore Andrea Conconi) è quello di coinvolgere il massimo numero di addetti ai lavori (i *wine lovers*, si dice oggi) in un emozionante viaggio dove 52 produttori hanno proposto in degustazione 172 vini così suddivisi: 116 rossi, 50 bianchi, 1 rosato, 4 spumanti e 1 dolce. Vini che sono stati degustati dalle 10 di mattino e sino alle 13 dai professionisti: giornalisti (tanti anche dalla svizzera tedesca e francese, come da altre parti d'Europa ed extraeuropei), sommelier, ristoratori, enotecari e venditori alla presenza del produttore o da personale dipendente, e dalle 15 alle 19 in degustazione libera anche da privati e ad amanti del vino.





Testimoni del prestigio della produzione enologica del Canton Ticino

Si è così potuto mettere a confronto le caratteristiche di vini con spiccata tipicità e carattere, veri testimoni del prestigio che la produzione enologica del Canton Ticino ha saputo guadagnarsi negli ultimi trent'anni. Anche in questa edizione è stato previsto un ulteriore spazio degustativo, dove il pubblico ha avuto la possibilità di assaporare altri 26 vini che non hanno potuto essere presentati nell'edizione precedente, in quanto non ancora pronti o non ancora disponibili. Una imperdibile occasione per degustare il frutto del lavoro di un intero settore, che ha fatto della qualità il proprio emblema. Ancora presente a questa edizione c'era l'Associazione VITI, che al proprio stand di degustazione (con Daniele Maffei) ha proposto una scelta di prodotti contraddistinti dallo storico marchio di qualità. Un'anteprima che ha già avuto una più ristretta cerchia di validi produttori presenti a Zurigo lo scorso 29 Agosto

e selezionati per la *Memoire des Vins Suisses*. I suggerimenti di *TicinoWine* erano tali: "... in un ambiente professionale e rilassante, prendetevi un pò del vostro tempo per degustare e scegliere il vino da mettere in cantina. Lasciatevi consigliare dagli imprenditori vitivinicoli che sapranno descrivervi al meglio le caratteristiche dei loro vini. Fatevi sorprendere da questo 2014 che punta all'eleganza e al fruttato. I vini sono freschi ed equilibrati, piacevoli, pronti per essere sorseggiati e per accompagnare le gustose pietanze del territorio... In questi anni le cantine ticinesi hanno investito in tecnologia che unitamente all'esperienza degli enologi, così come la sapiente e paziente cernita delle uve da parte dei viticoltori, hanno permesso di ottenere risultati inimmaginabili solo una decina di anni addietro...".

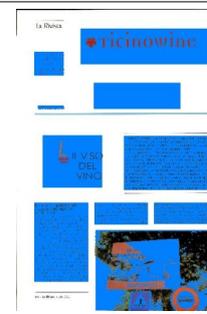
Un'annata complicata

Per prepararmi alla degustazione anch'io ho fatto ricerca nel web per avere certezze su questa a dir poco annata difficile, come si sa-

peva. E così ho appreso dalla Sezione dell'Agricoltura del Dipartimento delle finanze e dell'economia (DFE) e l'Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese (IVT) che la vendemmia 2014 è stata contraddistinta da un inizio primavera molto favorevole con i mesi di aprile, maggio e buona parte di giugno particolarmente soleggiati e miti, che hanno dato origine ad un importante anticipo nello sviluppo vegetativo delle viti, permettendo così una fioritura leggermente anticipata e ben riuscita, con ottime prospettive produttive. I mesi successivi non si sono invece rivelati favorevoli.

Come noto, l'estate 2014 è stata contraddistinta da temperature piuttosto fresche e da un soleggiamento nettamente al di sotto della media. Questo clima ha causato la totale erosione dell'anticipo vegetativo, creando ai viticoltori non poche difficoltà nella coltivazione della vite. Indiscutibile l'abilità dei viticoltori nel







gestire la maturazione in condizioni non sempre ideali. Il clima umido, poco soleggiato che ha contraddistinto i mesi di agosto e settembre ha messo a dura prova la professionalità dei viticoltori che hanno dovuto dare il meglio. Ritardo di maturazione, malattie fungine e *Drosophila Suzukii* hanno dato origine ad una notevole mole di lavoro supplementare che alla fine si è però rivelata pagante.

Raccolto inferiore alle aspettative.

In termini quantitativi l'annata 2014 è da annoverarsi fra le più esigue degli ultimi anni. Solo nel 2008 si sono registrati quantitativi inferiori. La produzione globale di uve Merlot, vitigno che rappresenta oltre l'80% della superficie vitata cantonale, è stata di 53'271 quintali, dell'8.94% inferiore alla media decennale. Quantitativi che hanno consentito di mettere sul mercato il 15.75% in meno di bottiglie rispetto alla vendemmia 2013. Gran parte del calo di produzione è stato causato dall'importante lavoro di cernita dei grappoli durante il raccolto, necessario per eliminare

la parte di acini attaccati dalla drosophila. Il livello qualitativo dei grappoli del 2014 riflette l'andamento stagionale, almeno per quanto concerne i tenori zuccherini. Dopo anni di opulenza ci si confronta con questa vendemmia 2014 con tenori inferiori del 10% rispetto alla media decennale. Dai primi riscontri degustativi dei vini appena prodotti si può affermare che ci si trova di fronte ad una annata più che valida per quanto concerne i

vini bianchi. Per quanto riguarda i rossi ci si dovrà aspettare un'annata con vini fruttati, delicati e tendenzialmente con un grado di prontezza superiore rispetto alle annate precedenti, fatte salve le riserve che, grazie alla forte selezione eseguita in vendemmia, quasi tutti i produttori proporranno, anche se in quantitativi certamente inferiori.

La mia personale degustazione

In effetti, non si può parlare che bene dei vini bianchi degustati poiché pochi facevano capo alla vendemmia del 2014, infatti, molti erano della vendemmia 2015. Vini fre-

schi, aromatici, fruttati, eleganti, con sentori agrumati (limoncella, ananas, pompelmo, cedro) e di frutta fresca verde (mela, pera, pesca-noce) e buona presenza in bocca di acidità e ottima sapidità. Buona la sferzante mineralità nel retrogola. Buoni anche i toni finali ammandorlati.

Degustati 35 vini su 50 (dove erano presenti ho preferito degustare il 2014 alla 2015) e il ricordo sopra gli 88/100 va verso i seguenti vini (in ordine di presentazione sul libretto): Granito di Agriloro 2014; Bianco Rovere di Brivio 2015; Bianca Maria Castello di Morcote 2015; Ottavo Cantina Il Cavaliere 2015; Sinfonia Bianco di Chiericati 2014; Sileno Chardonnay di Corti 2014; Dialogo di Ghidossi 2015; Nottambulo di Klausener 2014; Centoquindici Viognier Tenuta Luigina 2015; Bianco di Cademario di Monti 2015; Bianco della Piana di Pelossi 2015; Chardonnay di Rovio 2015; Terre Nobili Tamborini 2015; Fortuna di Weingartner 2015 e Dosso Chardonnay di Zündel 2014.

Per i vini rossi bisogna fare un po' di riflessio-



ni. Mi aspettavo quanto comunicato nel documento ufficiale della Sezione agricoltura, ma credo senza ombra di smentita che si sia andato oltre le buone aspettative. Le motivazioni: chi non aveva grande materia prima per fare vini da invecchiamento ha portato in bottiglia vini di grande qualità poiché era stata fatta una grande selezione. Quindi l'astuzia del vero professionista è stata quella di fare un solo vino con tutte le uve e di buona/ottima piacevolezza di beva, conferendo al vino frutta rossa fresca, grandi profumi, eleganza e finezza, freschezza e integrità, sapiente uso del legno. In bocca, bella coerenza naso bocca, carnosità del frutto, legno calibrato, setosa trama tannica, tannini levigati e garbati. Il finale puntato sulla balsamicità. Vini che avranno grande piacevolezza nei prossimi due/tre anni per poi lasciarsi andare alla buona conservazione per poter resistere qualche anno dopo i cinque canonici di cantina. Discorso diverso per chi ha scelto di fare vini da conservazione. Direi quasi tutti ottimi, anche se chi li ha proposti ha dimezzato o quasi la quantità di produzione solita.

Per la mia degustazione dei vini rossi (degustati 45 su 116), diciamo tra quelli *freschi e fruttati*, le scelte sono andate per questi vini: Machia di Chiappini; Artù de Il Cavaliere; Ultima Goccia di Chiodi; Salorino di Corti; Lavertezzo di Delea; Meride di Favino; Acqua Reale di Garzoli; Saetta di Ghidossi; Serravalle di Gialdi; Belcantonissimo di Klausener; Tendo di Matasci; Bongio di Mezzana; Merlot di Pugerna di Chiesa; Sottorocchia di Tenuta San Giorgio; Silbernagl di Andrea; Gaio di Trapletti e Roncobello di Valsangiacomo.

Tra i vini rossi 2014 dichiarati *in barriques*, queste le mie preferenze tra quelli degustati con punteggio superiore ai 93/100 (se qualche vino manca vorrà dire che non è stato possibile degustarlo per mancanza di tempo): Sottobosco di Agriloro; Riflessi d'Epoca di Brivio; Lenéo di Corti; Pinot Nero Pinea di Miriam Hermann-Gaudio; Sassi Grossi di Gialdi; Ronco di Persico di Huber; Balin di Kopp von der Crone Visini; Vittoria e Rosso del Principe di Tenuta Luigina; Rovere e Malcantone di Monti; Lamone Riserva di Pelossi; Arco Tondo di Tenuta San Giorgio;

Emozione di Weingartner e Orizzonte di Zündel.

Ticino Wine Night

La manifestazione si è chiusa con la *Ticino Wine Night*, cena con abbinamento vini svoltasi nell'adiacente Ristorante Ciani. Circa 50 vini proposti tra spumanti, bianchi, rosati, e gli immancabili Merlot DOC Ticino.

In chiusura doveroso segnalare che gli ospiti della stampa provenienti da fuori Ticino sono stati accompagnati in visita alla Cantina del Castello di Emanuele Scotti, in zona cantine storiche di Mendrisio, per un saluto di benvenuto con salumi di primissima qualità (prosciutto crudo, culatello, lardo, pancetta e mortadella di fegato) con spumante Brut di Guido Brivio. Ancora uno spostamento in bus alla ex Osteria del Ghitello di Balerna (che diventerà la sede della *TicinoWine*) dove sono stati proclamati i vincitori del premio *TicinoWine* (andato alla Coop e ritirato dalla responsabile Sylvia Berger) e del premio *TicinoWine alla carriera* andato all'ing. Giovanni De Giorgi, capo della Sezione Agricoltura dal 1982 al 2007. Alla cena tipicamente ticinese è stata offerta una degustazione libera di vini del Sopra e Sotto Ceneri, molto apprezzata.

Agli stessi giornalisti, il giorno della degustazione, è stato offerto un pranzo di grande classe presso il Grand Hotel Villa Castagnola. 3 vini per tre piatti: appetizer; trancetto di luccioperca in manto di mandorla e agrumi su spinacini e crema di fave; fondente di pistacchio e fichi con nocino turbinato.

TicinoWine è parte integrante dell'Interprofessione del Vite e della Vino Ticinese, organizzazione mantello che si occupa di tutto ciò che ruota attorno alla filiera vitivinicola cantonale. Si occupa prevalentemente della promozione, della produzione enologica ticinese e della sua immagine.
info@ticinowine.ch- www.ticinowine.ch