

A garanzia di qualità e autenticità dei vini ticinesi

Vini senza frontiere L'Associazione Viticoltori Vinificatori Ticinesi (Avvt) al Centro Maghetti di Lugano

Grimod

Far conoscere al pubblico il meglio dei vini ottenuti dalle loro vigne, poiché tutti sono viticoltori, è stato l'obiettivo centrato dall'Avvt (Associazione Viticoltori Vinificatori Ticinesi), che negli scorsi giorni ha proposto una degustazione libera al Quartiere Maghetti di Lugano, riunendo 25 produttori, ovvero tre quarti dei soci. Il sodalizio ha compiuto 25 anni nel 2009 e li porta molto bene.

L'Associazione esisteva già in Svizzera; nel 1984 è nata però la Sezione ticinese. Era l'epoca della crisi del Merlot. Seguirono poi gli anni della svolta salutare nella viticoltura, nel modo di vinificare, di affinare e maturare i vini. Da fine anni Settanta all'inizio degli Ottanta risale la «discesa» in Ticino di alcuni viticoltori d'Oltralpe, in prevalenza svizzero tedeschi. I quali hanno fatto scuola anche tra le nostre più importanti ditte.

Il vocabolo composto «*Selbstkelterer*» significa vinificatori che producono i loro vini da uve coltivate in vigneti di proprietà o affittati. A metà del decennio 1980-1990 i loro vini, principalmente rossi di Merlot, s'imposero all'attenzione di amatori e conoscitori: avveduti consumatori, ristoratori, professionisti; soprattutto, colleghi. Il mondo vitivinicolo ticinese seppe profittarne, un po' reinventandosi. In una nota settimanale di allora, in *Piaceri della Tavola*, mi venne spontaneo definirli con l'espressione che piacque: «vini nuova frontiera».

Per iniziativa di alcune piccole aziende già facenti parte del gruppo elvetico, nacque la Sezione Ticino dell'Avvt, attualmente è presieduta da Fernando Cattaneo titolare, con la signora Nicoletta, della San Matteo di Cagiallo. L'anno scorso, per il 25.mo, ha ripubblicato, aggiornandolo, l'ottimo libro *L'arte di coltivare il vino*. Sulla graziosa fascia centrale traversante copertine e patelle sono raffigurati, in fila continua, i ritratti, in formato francobollo, dei titolari (dipinti da G. Susinno) delle 33 aziende che ne

soci che per fronteggiare crescenti domande di mercato hanno comperato uve da terzi se ne sono disciplinatamente usciti: atto significativo di correttezza; esemplare verso i colleghi ossequienti lo statuto. Altro aspetto rallegrante: i viticoltori vinificatori si stimano a vicenda e non sono gelosi. Ti complimenti con uno di loro per il vino che ti ha fatto degustare? Di rimando suggerisce di non mancare l'assaggio dei vini del tal collega; del tal altro.

Ho rivissuto questa esperienza sabato scorso al Maghetti, dove ho scoperto alcuni vini nuovi; tra i quali alcuni bei spumanti realizzati col metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Uno mi ha colpito particolarmente, tratto da uve Pinot nero (mi ricorda il celebre champagne *Blanc de Noir* della Cooperativa di Mailly). Impressionante per la delicatezza del perlage; una schiuma appena accennata: «*Comme avaler le bon Dieu en culottes de vélours de soie!*», espressione che fu cara a Marzio Snozzi, il ticinese che fu il factotum della Mumm; indi, l'inusitata freschezza del mix di frutti maturi. È il «Pizzichino» di Bettina e Mike Rudolph, giovane coppia erede di una storia intercontinentale, venuta nel Malcantone qualche anno fa trasferendosi da Zurigo. Ha preso in affitto 2 ettari e mezzo di terreni vitati o ripristinati a vigneti in una bella posizione sul golfo di Agno. Dalla loro «Tenuta San Giorgio», da dove si gode uno strepitoso panorama, escono due bianchi e due rossi; un terzo è in preparazione: avrà nome «Crescendo».

Altra novità rivelazione è stato il «Bianco Ticinese 2009» della fattoria Moncucchetto, il primo «firmato» da Cristina Monico, la giovane enologa ingaggiata l'anno scorso dalla proprietaria Lisetta Lucchini. Definirlo incantevole non è troppo elogiativo: giallino brillante, profumi composti di fiori campestri, il gusto secco di freschezza carezzevole preannunciata da una certa «grassezza» che si disegna quieta all'interno del cali-



Vigneti con vista panoramica sul golfo di Agno. (Tenuta San Giorgio)

fanno parte: piccole, in prevalenza; alcune anche grandi. Tutti coltivano vigneti di proprietà, con superfici da uno a nove ettari, per complessivi 100; giusto un decimo del vigneto Ticino. Sono sparsi in tutto il Cantone: da Gudo alla Capriasca, da Brissago per le Terre di Pedemonte al Malcantone, dal Luganese al Mendrisiotto; fino a Biasca.

L'Avvt promuove qualità e autenticità dei vini ticinesi. Ogni socio coltiva le sue uve, vinifica, matura e affina, mette in bottiglie e le abbiglia; le conserva accuratamente; si occupa anche delle vendite. Ciascuno ha i propri principi, ma tutti sono uniti dal desiderio di fare sempre meglio, prestandosi reciproci aiuti e assistenze «per raggiungere – scrive Fernando Cattaneo – quei risultati di “eccellenza” cui tutti noi aspiriamo».

Lo statuto dell'Avvt prescrive di vinificare solo uve coltivate in proprio. I

ce. Parlare con Cristina, lasciandole raccontare come ha voluto e saputo estrarre certe essenze dalle uve allevate e vinificate, Chardonnay e Pinot nero (e una terza, che non posso dire) è prolungato piacere che induce a degustare avanti.

Novità assoluta per chiunque: l'Avvt si è ritagliata un posto fisso alla Markthalle, Zurigo (Kreis 6), importante recente centro commerciale dove prevalgono i generi alimentari. A contare da novembre prossimo durante due mesi sono presenti i vini di tre vinificatori associati, e una serata speciale cui devono partecipare i tre «autori». E così di seguito... Presenza ticinese di vaglia, per un totale di almeno due anni. Il che non è poco!

Info

www.viticoltori.ch