

TECNOLOGIE DI AFFINAMENTO

♦ **Ticino** Le tecniche di vinificazione sono in costante evoluzione e, talvolta, dal passato emergono ottime soluzioni. Ecco le sperimentazioni di alcuni viticoltori locali.

In cantina materiale e forme dei serbatoi di vinificazione hanno una grandissima importanza. Nei secoli si è assistito a un'evoluzione di tecnologia e macchinari alla ricerca del vino perfetto. Si è passati dalle giare di terracotta utilizzate già nel 5000 A.C., alle botti di legno che richiedono grande maestria nella costruzione e nella conservazione. Negli anni '40 sono arrivate le botti di cemento armato rivestite dapprima con piastrelle di vetro e, più tardi, con resine epossidiche, fino a raggiungere le più tecnologiche vasche d'acciaio. Con le loro installazioni per i rimontaggi automatici e le intercapedini per il controllo della temperatura, le vasche «inox» sono le più pratiche e le più utilizzate in tutto il mondo. Alcuni produttori, dal canto loro, hanno fatto marcia indietro, o meglio, hanno dato uno sguardo su quanto si è fatto nel passato.

Uova di cemento

Christian Zündel, viticoltore del Malcantone, è stato il primo in Ticino, ad esempio, a testare le botti di cemento a forma di uovo. «Ho

visto ciò che realizzavano i miei colleghi in altre zone e ho voluto provare». Ci racconta il viticoltore. «Ritengo che il moto circolatorio provocato dalla sua forma e la traspirazione attraverso la porosità del cemento danno risultati interessanti, soprattutto nei vini bianchi. Il cemento per la costruzione di vasche è stato utilizzato a lungo. Chiaramente il materiale adoperato per queste vasche a forma di uovo è selezionatissimo. Non necessitano di rivestimento interno come si faceva una volta, e quindi permettono al vino di traspirare come avviene nelle barrique, senza cedere l'impronta dell'aroma del legno. Inoltre la loro forma sinuosa favorisce un moto circolare che mantiene in sospensione il sedimento, dando origine a vini più pieni ed eleganti». In pratica il *bâtonnage* utilizzato nell'affinamento dei vini in barrique qui avviene in automatica per una legge fisica.

Anfore e giare

Altre botti che ripercorrono la storia e che ritornano in voga anche in Ticino sono le anfore e le giare. Ideali per

il trasporto del vino e dell'olio, le anfore sono state utilizzate già ai tempi della Magna Grecia e ampiamente diffuse dagli Etruschi in Italia. Oggi il loro interesse sta nel forte potere di termoregolazione di questo materiale. La prima cantina a testare le giare in Ticino è stata l'azienda Agriloro, a Genestrerio. L'enologo e direttore Francesco Tettamanti spiega l'effetto: «È presto per delle conclusioni, stiamo ancora facendo delle prove. Però, durante la vendemmia ci siamo accorti che la temperatura resta sotto controllo e non si hanno fermentazioni tumultuose». Anche qui, a creare l'armonia tra anfora e vino sembra siano, oltre al materiale usato, an-



Christian Zündel dell'omonima azienda, tra barriques e «uova» di cemento.



Da sin., Francesco Tettamanti e Mattia Vossen dell'Azienda Agriloro, al cospetto delle anfore in terracotta.

che la sua forma. «Abbiamo notato una maggiore freschezza del vino affinato, sia nel colore che nell'aroma. Aspettiamo a pronunciarci e tra qualche anno tireremo le dovute constatazioni». Nel

frattempo due produttori hanno deciso di cimentarsi con le anfore, Garzoli a Maggia e la Tenuta Luigina a Stabio. Tra qualche anno, ne berremo i risultati. ●

ANDREA CONCONI

CANTINE APERTE

28 e 29 maggio 2016

Da ben 18 anni, l'ultimo fine settimana di maggio è dedicato alla viticoltura ticinese. Le giornate di «porte aperte» presso le cantine del nostro Cantone sono un evento attesissimo dagli amanti del vino. Dalle 10.00 alle 18.00 di sabato 28 e domenica 29, vigneti e barriera ospiteranno centinaia di visitatori. Non mancheranno banchetti, animazioni serali e altre attività complementari alle degustazioni. La lista delle cantine e ulteriori informazioni su: www.ticinowine.ch