

# Viticoltura



**TUTTO PRONTO** Meteo permettendo, in tutto il Ticino è arrivato il momento della vendemmia. Specialmente nel Sottoceneri l'annata 2012 si prospetta di ottima qualità mentre i quantitativi di uva raccolta sembrano invece piuttosto scarsi. (Foto Keystone)

## Qualità innanzitutto per il vino ticinese

Malgrado la crisi economica e del turismo il settore pare in salute. Il direttore di Ticinowine Francesco Tettamanti lo ha confermato. **Massimo riconoscimento ad un Ticinese**

Arriva settembre, arrivano i primi freddi e, soprattutto, arriva la vendemmia e con essa tutta una ritualità che sa di saperi e cultura antichi. Che non sempre si ritrovano tuttavia nei luoghi deputati, ossia le feste e le sagre che in questo periodo impazzano un po' dappertutto, che aiutano certamente a veicolare il prodotto, ma che ogni tanto cadono e scivolano su alcuni particolari (ed è un peccato). Eppure, malgrado la crisi economica e, di conseguenza, del turismo, dell'albergheria e della ristorazione e malgrado i prezzi elevati - così almeno si dice - il settore vitivinicolo ticinese è in salute: i produttori aumentano e la qualità dei prodotti, dopo aver registrato un incremento notevole della qualità dagli anni Ottanta in avanti, pur non riuscendo a progredire allo stesso ritmo si è comunque stabilizzata su ottimi livelli, tanto che i premi fioccano. Tutto bene dunque? Per saperne di più e per fare il punto della situazione e capire i margini di evoluzione del settore ne abbiamo parlato con il direttore di Ticinowine Francesco Tettamanti.

**ROCCO BIANCHI**

### Il Direttore, com'è la vendemmia 2012?

«Direi molto, molto buona. In particolare nel Sottoceneri si vedono cose eccezionali, mentre nel Sopraceneri, dove vi è stato qualche problema, l'andamento è un po' più a macchia di leopardo. Unico neo se vogliamo sono i quantitativi».

### Scarsi o abbondanti?

«Piuttosto scarsi. I bianchi in particolare, che sono molto scarsi poiché hanno avuto la fioritura proprio in un momento di freddo in primavera. C'è almeno un 40% in meno rispetto a un'annata normale. Sui Merlot invece siamo leggermente inferiori, quindi va anche abbastanza bene».

### Le piogge di inizio settembre non hanno preoccupato o rovinato il raccolto?

«No, anzi han fatto bene perché han rinvigorito un po' la vegetazione, che stava sofferto (se le foglie sono sofferenti, la vigna non lavora bene; deve soffrire sì, ma fino a un certo punto). C'era un deficit idrico enorme nel Sottoceneri, in particolare nel Mendrisiotto. Queste piogge hanno quindi permesso alla vite di fare quel rush finale che ha portato ai risultati che oggi stiamo cominciando a vedere. Non dimentichiamo poi che hanno rinfrescato le nottate, ciò che per la qualità è un bene».

### Nessun problema quindi?

«Sarebbe bello. Piccoli problemi ce ne sono sempre, ché alla terra e alla natura non si può comandare. Il vero problema del settore però è che manchiamo di prodotto: la domanda è superiore all'offerta».

### In tutte le gamme di vino?

«Nella fascia alta c'è un buon equilibrio, mentre in quella base abbiamo delle carenze, non così preoccupanti. Sono quelle che interessano di più la ristorazio-

ne, di conseguenza la crisi di questo settore ha calmierato un po' la situazione. Dove invece manchiamo davvero è nella fascia intermedia, che è quella che interessa di più il consumatore medio ed è quella che fa i più grandi volumi».

### La crisi della ristorazione comincia a farvi sentire?

«Sicuramente sì. Difatti molti produttori stanno ripensando alla propria strategia commerciale. Produttori che mai avremmo pensato di vedere sugli scaffali delle grandi superfici o del loro angolo enoteca, adesso cominciano a trovarli».

### Quante bottiglie produciamo in Ticino?

«A dipendenza delle annate tra i 6 e mezzo e 17 milioni e mezzo di bottiglie. Se ogni svizzero consumasse una bottiglia l'anno del nostro vino, riusciremmo a malapena a far fronte alla domanda. Continuo a ripetere: abbiamo un potenziale enorme e i nostri vini godono di grande notorietà; abbiamo insomma un mercato, ma non abbiamo la produzione».

### È possibile incrementarla?

«Difficile, perché non abbiamo il terreno (salvo rare eccezioni, dove è ancora possibile piantare un vigneto in Ticino?) ma

### Il problema



**Manchiamo di prodotto: la domanda è decisamente superiore all'offerta**

soprattutto perché paghiamo moltissimo alla qualità. Che va fatto la nostra fortuna, ma che ha come rovescio della medaglia la limitazione della produzione. Su mille ettari, a disciplinare potremmo produrre circa 10 milioni di bottiglie; siamo circa il 30% sotto».

### Questo ha anche un'influenza sui prezzi. Non siamo un po' troppo cari?

«Dipende dove. È chiaro che il vino base rispetto a quello estero è fuori mercato. Diverso il discorso invece per la gamma media e soprattutto quella alta, dove ci difendiamo bene e, se si fa un rapporto qualità/prezzo, siamo anche concorrenziali».

### Anche con bottiglie a 60 e più franchi?

«Innanzitutto bisogna dire che questi vini rappresentano una parte infima di mercato (meno dell'1%). Per di più quando noi li abbiamo messi a confronto alla cieca con dei vini esteri di pari prezzo, sono sempre usciti molto ma molto bene. Nessuno si scandalizza a comprare vini francesi e italiani a prezzi decisamente superiori e invece per quelli svizzeri di eccellenza si ha sempre da obiettare sul prezzo».

### Sbagliando?

«Io parto sempre dal presupposto che il consumatore non è un imbecille, per cui se trova in un vino un prodotto di eccellenza, che rappresenta molto bene il territorio e lo può degustare, offrire o regalare, lo acquista. Idem il produttore, che se produce un certo tipo di vino e lo vende a un determinato prezzo, è perché sa di poterlo fare. Nessuno produce per tenere i prodotti in cantina. Lo stesso vale per altri prodotti: perché acquistiamo magliette oltre i 100 franchi, scarpe da 200 o completi da mille, quando potremmo trovarli a dieci volte meno? Perché il vino, che per di più ha dei costi di produzione altissimi, non è permesso quello che in altri settori, con costi sicuramente inferiori, è considerato lecito e normale?».

### Quanto costa produrre vino in Ticino?

«Dipende dal tipo di vino: più si sale di gamma, più si riduce la resa della vite e si complica la vinificazione, per cui aumentano i costi. Da un chilo d'uva puoi ottenere da 6 a 7,2 decilitri di vino a dipendenza di come la tratti. Se poi la fai appassire, ancora meno. Un vino base ti costa quindi 4,30 di uva, cui si aggiungono la bottiglia, il tappo, l'etichetta, la capsula e l'imballaggio, cui si aggiungono il costo del lavoro e quelli logistici, che comunque dipendono molto dalle dimensioni della cantina e dal-

### TRA PREMI E MEDAGLIE

«Quello ticinese è anche un vino molto apprezzato nei concorsi (nazionali ed internazionali), come ci conferma Francesco Tettamanti: «i concorsi enologici sono per i produttori ticinesi una occasione di confronto e una opportunità promozionale qualora si ottengano dei riconoscimenti. La notevole offerta di vini d'importazione, che coprono oltre i 2/3 del consumo nazionale, permette ai nostri prodotti di misurarsi con altre realtà definibili senza eufemismi come delle vere e proprie corazzate, per condizioni di produzione e per tradizione enologica. Al momento, essendo la produzione appena sufficiente a coprire la domanda interna, non vi sono produttori che hanno presentato vini a concorsi esteri, fatto che avveniva molto più frequentemente quando si era alla ricerca di sbocchi commerciali al di fuori dei nostri confini. Vi sarebbe l'effetto quasi controproducente di creare una domanda senza avere l'offerta».

«A mio parere - prosegue Tettamanti - il riconoscimento che maggiormente ha dato lustro alla vitivinicoltura ticinese è stata l'assegnazione nel 2010 del titolo di "Viticoltore dell'Anno" a Meinrad Perler da parte degli organizzatori del Grand Prix du Vin Suisse e della rivista specializzata "Vinum". Un titolo che premia non solo un vino ma la globalità dei vini presentati nelle varie categorie al concorso. Ciò dimostra che il Ticino non è solo sinonimo di eccellenti Merlot, ma che ha grandi potenzialità anche con i suoi bianchi e con gli assemblaggi, sia rossi sia bianchi. Sarebbe bello poter vedere ancora un ticinese prendere questo scettro e sono convinto che prima o poi questo ambito traguardo possa essere nuovamente raggiunto, le potenzialità produttive e umane ci sono».

«Solo in quest'ultimo anno abbondano le medaglie d'oro ottenute dai nostri vini nelle varie categorie. Le medaglie d'argento e i diplomi sono ancora più numerosi. Qualche esempio: International Wein Prämierung Zürich, 5 medaglie d'oro. Mondial du Merlot Sierre-Lugano, 11 medaglie d'oro. La Sélection, 5 medaglie d'oro. Grand Prix du Vin Suisse, 11 medaglie d'oro».



la sua produzione. Diciamo che in Ticino a meno di 7 o 8 franchi è impossibile produrre. Poi si può solo salire. A tutto ciò, non va dimenticato, bisogna aggiungere il guadagno del produttore e dei venditori».

### Dove può ancora migliorare il vino ticinese?

«I migliori vini si fanno in vigna. I viticoltori, non solo i produttori, hanno fatto dei passi enormi negli ultimi vent'anni. E qui, e nella determinazione del momento topico della vendemmia (ogni tanto ci si fa ancora prendere dalla fretta), che possiamo a mio modo di vedere i più ampi margini di miglioramento. La qualità per il Ticino è tutto; senza, non riusciremo a vivere».

### Diversi produttori e viticoltori sono piuttosto in là con gli anni. La viticoltura ticinese ha un futuro?

«Io sono convinto di sì. Ci sono dei giovani che stanno riprendendo diversi vigneti dagli anziani e se questi lo facevano come attività accessoria, quelli riprendono più vigine, in modo da poter diventare professionisti. Pertanto ci sarà una sempre maggiore professionalizzazione della viticoltura e questo non può fare che bene».