

Mirto Ferretti
e Cristina Monico
presentano la ricerca
iniziata nel 2005

“
Un concetto
complesso che
comprende
suolo, clima,
vitigno
e attività
dell'uomo

Il futuro passa dal terroir

Non è lontano il giorno in cui al ristorante gli appassionati di Merlot ticinese sceglieranno il vino in base alle caratteristiche del terroir. “Sommelier, mi consigli una bottiglia prodotta nel terroir Besazio 4” (nome di fantasia, ovviamente).

È una storia di progresso viticolo che va spiegata in modo dettagliato. Lo facciamo con l'aiuto di Mirto Ferretti, presidente della Commissione tecnica della Federviti, e Cristina Monico, giovane bleniese, diplomata ingegnere in enologia e viticoltura a San Michele all'Adige (TN), capo-progetto dello “Studio dei terroir viticoli ticinesi” iniziato nel 2005. “È un concetto complesso” - dicono Monico e Ferretti - “che comprende suolo, clima, vitigno e l'attività dell'uomo nel vigneto. L'interazione di questi fattori crea delle aree omogenee, che danno prodotti caratteristici ed originali”.

In pratica le fasi dello studio sono tre. Prima l'accertamento geo-pedologico, affidato allo studio francese Sigales, di Isabelle Letessier. In un vasto e rappresentativo campionario di vigneti ticinesi (800 ettari di superficie) sono state scavate 95 fosse (profili profondi) ed eseguiti centinaia di carotaggi. La specialista ha poi effettuato i necessari rilievi in questi cantieri all'aperto (dove è stato possibile si è scesi anche due metri); il risultato sarà una cartina a colori

di MARTINO GIOVANETTINA
imagio@bluewin.ch



AL LAVORO
Alcune fasi della ricerca.
Foto: Archivio Progetto terroir

che mostrerà i vari tipi di suolo che abbiamo in Ticino.

Seconda fase, studio del clima, effettuato dal Politecnico di Losanna (responsabile Karine Pythoud), in collaborazione con Meteo Svizzera. Da questa indagine gestita con un modello matematico nascerà una seconda cartina a colori che permetterà di conoscere i vari climi del Ticino.

A questo punto manca un tassello, e siamo alla terza fase: il vino, e allora ci si affida a un ulteriore studio, questa volta fisiologico e agronomico della vite. Materia prima, ovviamente il vitigno Merlot, che copre l'82 per cento della superficie vitata ticinese. Su cinquanta parcelle sono state effettuate delle misure agronomiche (fenologia, vigore della pianta, maturazione); quindi sono stati selezionati 25 terreni da ognuno dei quali, per tre anni (2006-2008), vengono prelevati 150 chili di uva, vinificati presso la cantina del centro di Changins in modo omogeneo, per togliere la 'mano personale', che potrebbe influenzare il risultato, e quindi arrivare a una degustazione comparativa per stabilire le differenze e verificare con le mappe suolo-clima da dove vengono.

È una strada, quella della definizione del terroir viticolo, che fu percorsa per la prima volta in Svizzera nel 2000 dal Canton Vaud, che mise sotto la lente il comportamento del vitigno Chasselas, poi seguirono Neuchâtel, Ginevra e Vallese, ora il Ticino.

Quando a inizio 2009 verrà presentato lo studio completo, la Federviti (ente promotore), in col-

laborazione con la Sezione agricoltura, l'Istituto di Mezzana e l'Interprofessione del vino, potrà mettere sul tavolo un catalogo ragionato per i 3600 viticoltori della Svizzera italiana.

E qualcuno dovrà anche ringraziare il presidente della Federviti, Sergio Monti, che con decisione e generosità ha reso possibile che i motori del progetto si accendessero e restassero accesi. Poi ha giocato anche la disponibilità del Centro Agroscope di Cadenazzo (l'ex-stazione federale di ricerca) e di Mirto Ferretti, che vi lavora e ha fatto da bacino di raccolta dei vari rivoli che compongono questo progetto. Infine Cristina Monico, che ha preso le redini e guida la diligenza con competenza ed entusiasmo. Dice la giovane ingegnere bleniese: "Quel che già si capisce è che non c'è la caratterizzazione di un terroir ticinese. Per il Ticino si potrà parlare di 5-6 terroir omogenei, con proprie caratteristiche. I vantaggi pratici che scaturiranno da questo lavoro sono molteplici: la conoscenza del clima, ad esempio, potrà determinare la scelta di che uva piantare in una determinata regione; inoltre, quando si conosceranno scientificamente le caratteristiche di una zona, esisteranno elementi di valutazione sul modo di lavorarla che adesso mancano".

Costo di questa operazione, più di 300'000 franchi, in gran parte a carico della Federviti. Tanti o pochi? Cristina Monico non ha dubbi: "Non troppi se si pensa ai vantaggi. Penso che ne trarrà giovamento la qualità del vino, lo capisco anche dall'entusiasmo dei viticoltori coinvolti; migliorerà la

qualità del prodotto se si sapranno usare bene le informazioni contenute nello studio".

E non scomparirà un po' la poesia legata alla tradizione empirica? "Non credo proprio, si tratta solo di conoscere meglio l'ambiente di lavoro. Se il produttore dirà: il mio vino proviene da un terroir di questo tipo, è certo che non saranno fandonie. E anche una questione di chiarezza verso i consumatori, che potranno orientarsi meglio. Le attuali zonazioni legate a un comune o alla storia sono indicazioni 'solo' geografiche, che, certo, hanno il loro valore, però spesso sono poesia mescolata all'esperienza. E negli anni a venire non basterà. Anche per chi vinifica solo o in parti importanti uve altrui, l'identificazione con un terroir a cui appartiene un determinato vino sarà un ottimo strumento di marketing, di chiarezza. Sta a chi vende profilarsi in questo senso".

Sorride compiaciuto Mirto Ferretti. Per chi come lui è da una vita nel mondo del vino, queste accelerazioni dimostrano che attorno a questo settore c'è vitalità e voglia di crescere. Questo studio, nei prossimi anni, porterà a numerosi cambiamenti, uno per tutti le etichette, che, v'è da immaginare, conterranno indicazioni adesso sconosciute. E tutto a vantaggio di un'oenologia ticinese che così facendo si adegua agli standard internazionali.

von **MARTINO GIOVANETTINA**
 imagio@bluewin.ch

Die Zukunft gehört dem Terroir

Mirto Ferrari und Cristina Monico präsentieren das Ergebnis ihrer Studie

Der Tag ist nicht mehr fern, an dem Merlot-Liebhaber im Restaurant ihren Wein aufgrund der Charakteristiken des Terroirs wählen. "Sommelier, raten Sie mir zu einer Flasche, die im Terroir Bezazio 4 produziert wurde (natürlich ein Phantasiename)." Es ist eine Geschichte des Fortschritts im Weinbau, die im Einzelnen erklärt sei. Wir tun es mit Hilfe von Mirto Ferrari, Präsident der Technischen Kommission der Federviti und der jungen Cristina Monico aus dem Bliental, Diplomingenieurin in San Michele all'Adige (TN), Projektleiterin der 2005 begonnenen Studie über die Terroirs der Tessiner Weinberge.

"Ein vielschichtiges Projekt," sagen Monico und Ferrari - "es umfasst Boden, Rebsorte und Tätigkeit des Menschen im Weinberg. Die Wechselbeziehung dieser Faktoren schafft einheitliche Flächen, die charakteristische, originelle Produkte hervorbringen."

Es gibt drei Studienphasen. Erstens die Abklärung im Bereich Geologie/Bodenkunde, die dem französischen Studio Sigales von Isabelle Letessier anvertraut wurde. Aus einer aussagekräftigen Auswahl von Tessiner Weinbergen (800 Hektar Fläche) wurden 95 Tiefenprofile erstellt und hunderte Kernbohrungen durchgeführt. Die Spezialistin hat dann in diesen Baustellen im Freien die notwendigen Erhebungen ausgeführt (wo es möglich war, bis in eine Tiefe von zwei Metern). Das Ergebnis wird eine farbige Übersichtskarte der im Tessin vorhandenen Bodenarten sein.

Die Klimastudie als zweite Phase wurde an der Technischen Hochschule Lausanne (verantwortlich: Karine Pythoud), in Zusammenarbeit mit Meteo Schweiz, erstellt. Von dieser an einem mathematischen Modell erarbeiteten Forschungsstudie wird eine zweite farbige Karte abgeleitet, die über die verschiedenen Klimata im Tessin Auskunft gibt.

Wir kommen zur dritten Phase: Der Wein ist Gegenstand einer wei-



AN DER ARBEIT
 Einige Phasen der Recherche
 Foto: Archiv
 Projekt Terroir

teren, diesmal physiologischen und landwirtschaftlichen Studie. Im Vordergrund steht offensichtlich die Rebsorte Merlot, die 82 Prozent der mit Reben bebauten Tessiner Fläche einnimmt. Auf 50 Parzellen wurden landwirtschaftliche Messungen vorgenommen (Witterungseinfluss, Leistungsfähigkeit der Pflanze, Reifung). Dann wurden 25 Rebgebiete ausgewählt, um von jedem während drei Jahren (2006-2008) je 150 Kilo Trauben zu entnehmen, die dann im Zentrum von Changins einheitlich zu Wein bereitet werden. So werden persönliche Einflüsse vermieden, die das Ergebnis beeinflussen könnten. Schliesslich gelangt man zu einer vergleichenden Degustation, um die Unterschiede festzustellen und sie aufgrund der Boden-

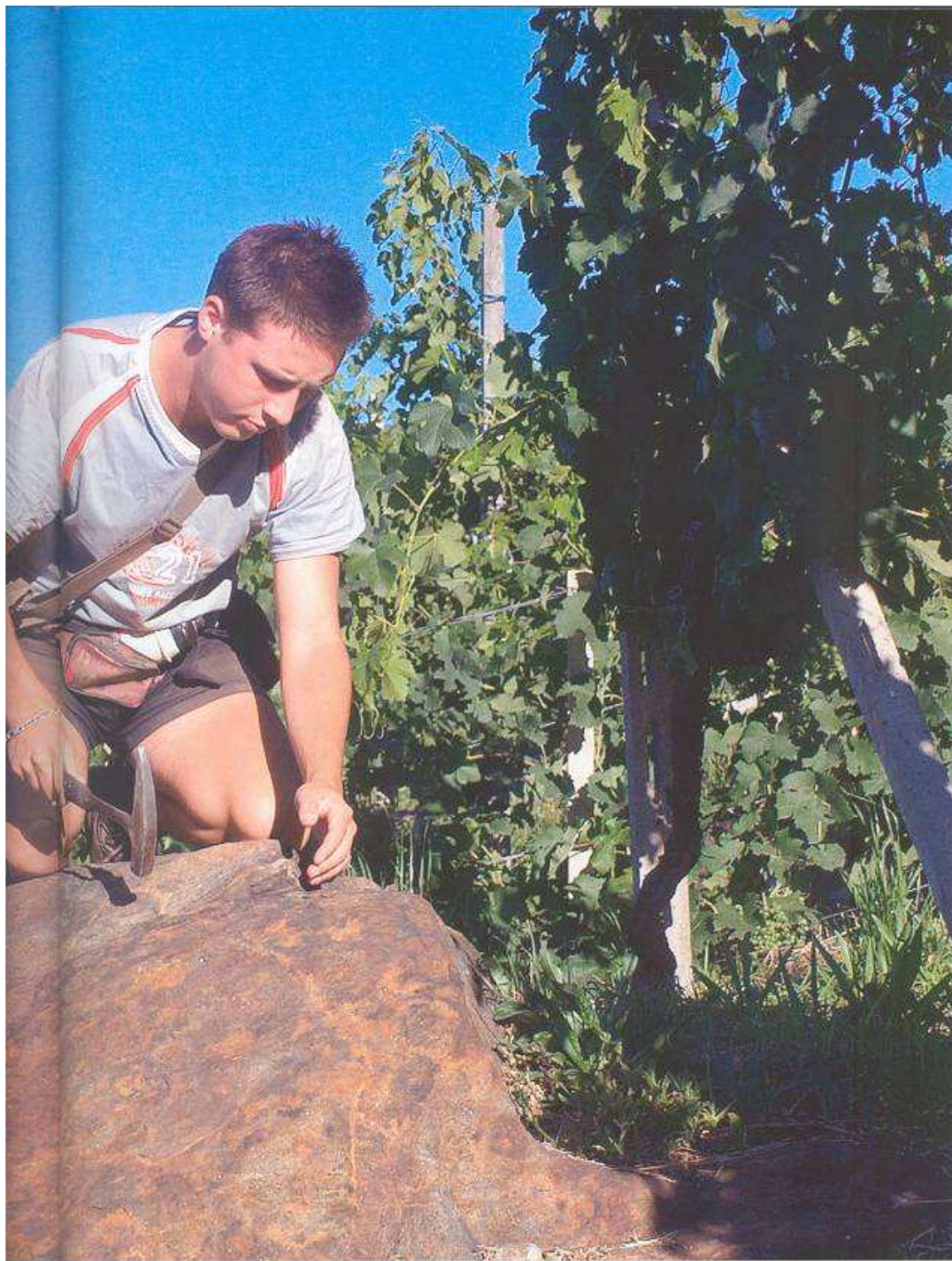
Klima-Karten, aus denen sie stammen, zu überprüfen.

Eine solche Bestandsaufnahme des Terroirs der Weingebiete wurde in der Schweiz erstmals 2000 im Kanton Waadt durchgeführt und dabei die Rebsorte Chasselas unter die Lupe genommen. Die Kantone Neuenburg, Genf und Wallis, nun auch Tessin, folgten.

Wenn 2009 die vollständige Studie vorgestellt wird, kann die Federviti als Promotor, in Zusammenarbeit mit der Abteilung Landwirtschaft, dem Institut Mezzana und dem Berufsverband Wein, einen durchdachten Katalog für die 3600 Weinbauer der Italienischen Schweiz auf den Tisch legen.

Dank gebührt Sergio Monti, dem Präsidenten der Federviti, der es entschlossen und grosszügig er-





möglichst hat, dass die Motoren des Projekts gezündet und am Laufen gehalten wurden. Dank auch dem Centro Agroscope in Cadenazzo (früher Eidgenössische Versuchsanstalt) und Mirto Ferretti, der dort arbeitet und als Sammelbecken der einzelnen Teilchen des Projekts gewirkt hat. Und schliesslich Cristina Monico, die das Steuer in die Hand genommen hat und die Kutse mit Sachverstand und Begei-

“
**Ein vielseitiges
 Konzept, das
 den Boden,
 das Klima,
 die Rebsorte
 und die
 Tätigkeit des
 Menschen
 berücksichtigt**

sterung führt. Sie sagt: "Man begreift schon jetzt, dass es kein einheitliches Tessiner Terroir gibt. Man wird im Tessin von 5-6 homogenen Terroirs mit eigenen Merkmalen sprechen. Die praktischen Vorteile, die sich aus dieser Arbeit ergeben, sind vielfältig: Die Klimakennntnis kann zum Beispiel die Wahl der Traubensorten beeinflussen, die für eine bestimmte Region geeignet sind. Wenn die Cha-

akteristiken eines Gebiets wissenschaftlich erfasst sind, wird man auch über Elemente verfügen, die heute noch fehlen und die eine zielbewusste Wahl der Arbeitsmethoden erlauben werden."

Die Kosten belaufen sich auf mehr als 300'000 Franken und gehen zum grossen Teil zulasten der Federviti. Viel oder wenig? Cristina Monico hat keine Zweifel: "Nicht zuviel, wenn man an die Vorteile denkt. Ich denke, dass die Qualität des Weins davon Nutzen zieht. Ich verstehe auch die Begeisterung der beteiligten Weinbauer: Wenn die Qualität des Produkts gesteigert wird, werden sie die in der Studie enthaltenen Informationen zu nutzen wissen."

Verschwindet nicht die mit der auf Erfahrung beruhenden Tradition verbundene Poesie? "Ich glaube nicht, es wird nur darum gehen, das Arbeitsumfeld besser zu kennen. Wenn der Produzent sagt, sein Wein komme aus einem Terroir dieser Art, sind das gewiss keine Märchen. Es ist auch eine Frage der Klarheit gegenüber den Konsumenten, die sich so besser orientieren können. Die jetzigen Zonen, die mit einer Gemeinde oder mit der Geschichte verknüpft sind, geben geographische Hinweise, die wohl ihren Wert haben, aber oft Poesie und Erfahrung vermengen. In den kommenden Jahren wird das nicht genügen. Auch wer nur oder zum grössten Teil Trauben anderer Weinbauer verarbeitet, kann den Bezug auf das betreffende Terroir als gutes Argument für das Marketing nutzen. Verkäufer werden sich in diesem Sinne profilieren müssen."

Mirto Ferretti lächelt zufrieden. Wer wie er in der Welt des Weins lebt, wertet diesen beschleunigten Wandel als Zeichen der Vitalität und des Strebens nach Wachstum. Diese Studie wird in den nächsten Jahren viele Veränderungen hervorrufen, zum Beispiel bei den Etiketten, die bislang unbekannte Angaben aufweisen werden. Ganz zum Vorteil des Tessiner Weinbaus, der sich auf diese Weise dem internationalen Standard nähert.