|  |
| --- |
| **Presentazione dell'annata 2015. Palazzo dei Congressi. Lugano 4 settembre 2017**Una vendemmia piccola ma di grande qualità. Il mese di settembre è stato decisivo per la vendemmia 2015. Si arrivava da un agosto caldo e secco, che ha permesso di portare le uve ad una maturazione fenologica anticipata. La quasi totalità delle uve raccolte era di qualità eccellente, con una media cantonale di ricchezza zuccherina di 88.8 gradi Oechsel che corrisponde a circa 12.3-5% d’alcool naturale.**Raccolto**Le condizioni metereologiche dell’annata 2014, hanno influenzato la formazione delle gemme delle quali la quantità cieca era superiore alla media con conseguente minor numero di grappoli per pianta. Il tasso di allegagione inferiore ad un’annata media ha dato un minor numero di acini per grappolo. Ne è risultata una vendemmia con un quantitativo inferiore alla media decennale del 18%. I più toccati sono stati i distretti del Mendrisiotto e della Valle Maggia, che hanno subito riduzioni decisamente superiori, superando il 20%, sempre rispetto alla media degli ultimi 10 anni.Come già accennato, poca quantità, ma di una ricchezza zuccherina importante con una gradazione media del Merlot pari a 21,3 Brix (88,8° Oé). La vendemmia 2015 ha raggiunto una gradazione media superiore a quella degli ultimi 10 anni di 0,3 Brix e nettamente al di sopra della media raggiunta nel piovoso 2014. Grazie al buon tenore in zuccheri e ad una buccia con una proporzione maggiore di cellule per acino, vi erano le premesse per la produzione di vini concentrati e con spiccate qualità organolettiche cosa che effettivamente è stato.**Serata Media & Partner**Come di consueto, la sera che anticipa l’evento, si è svolta la serata Media & Partner della Ticinowine, che ha scelto come “location” la Casa del vino Ticino a Morbio Inferiore. Una sessantina i giornalisti e i partner che hanno partecipato alla serata. Buona la presenza dei giornalisti da oltre Gottardo ai quali, anche per questa edizione, si è aggiunta una decina di giornalisti anglofoni dell’associazione Circle of Wine Writers nonché i responsabili della scuola di sommelier Jubilant Nova Wine di Pechino a dimostrazione che anche all’estero il vino svizzero e quello ticinese sono sempre più conosciuti e apprezzati. Si è trattato inoltre dell’occasione per mostrare ai vari partner provenienti dalla Svizzera interna e dall’estero la realizzazione concreta di un progetto presentato solo un anno fa: la Casa del vino Ticino per la promozione dei vini e dei prodotti agroalimentari ticinesi.La serata è anche l’occasione per una premiazione ufficiale. Dopo i saluti di rito, sono stati assegnati i premi Ticinowine, alla persona, all’ente o all’istituzione, che si è distinto in particolar modo nella promozione del vino del Canton Ticino.Quest’anno ad aggiudicarsi il premio Ticinowine sono stati i coniugi Gio e Carla Rezzonico, che nel 2001 hanno dato vita alla rivista trimestrale TicinoVino per far scoprire il nostro territorio e i nostri vini: un lavoro fatto di passione e amore per il nostro Cantone.Per la prima volta il premio alla Carriera è stato assegnato postumo. Ticinowine non poteva, simbolicamente, non ringraziare Adriano Petralli che per 12 anni è stato presidente dell’Interprofessione della vite e del vino ticinese (IVVT). Numerosi traguardi tra cui l’ottenimento della DOC nel 1997 sono stati raggiunti grazie al suo impegno.**Degustazione vini bianchi in purezza non Merlot**Attualmente in Ticino dal 20 al 25% del Merlot è vinificato in bianco. A questo aggiungiamo i vini bianchi ottenuti da altri vitigni che occupano il 10% della superficie. Si tratta di una produzione di nicchia, ma di alta qualità. Tra i vitigni maggiormente coltivati, 40 ettari sono a Chardonnay seguito da Sauvignon Blanc, Viognier e altre varietà. Un certo interesse da parte dei viticoltori è posto su due vitigni interspecifici: il Johanniter e il Sauvignon Grigio.Per far conoscere questi vini, difficilmente reperibili, è stata organizzata una degustazione di 15 vini ottenuti da diversi vitigni vinificati in purezza: un’occasione per scoprire un Ticino di non solo Merlot. Ci si è astenuti dall’inserire nella degustazione, vini assemblati e questo per meglio marcare le peculiarità dei singoli vitigni. |
|  |
|  |