

HOME   CONTATTI
GIOVEDÌ, NOVEMBRE 22, 2018



IL TICINO
PRODUTTORI
VINI E DEGUSTAZIONI
OLTRE TICINO
NEWS

☆ IN EVIDENZA
CORRADO BETTONI, L'ESPRESSIOI

## TENUTA LUIGINA: UN ASSAGGIO D'ANFORA!

15 novembre 2015  
 DEGUSTAZIONI, PRODUTTORI  
 1 commento



La Tenuta Luigina ci aveva già stupito parecchio con alcuni sui vini già dal suo esordio. La sua **Gemma dell'Est 2011**, ricordo, un'esplosione di gusto racchiuso in una struttura potente e ricca, sicuramente tra i vini più buoni del nostro Cantone.

Oggi, ancora, ci stupisce per **la ricerca, la sperimentazione e l'estro** nella produzione dei suoi vini. Delle 7'000 bottiglie che producono all'anno da una superficie vitata di circa 2 ettari sparsi in almeno tre località differenti del Mendrisiotto, **l'anno prossimo avremo modo di berne almeno un migliaio vinificate e affinate in anfora!**



Eccole le 4 anfore acquistate dall'azienda Tava Ceramiche di Trento che da qualche anno si sta specializzando proprio nella realizzazione di anfore in terracotta per la vinificazione. La terracotta è una sorta di barrique 'senza legno', vale a dire che **permette la microossigenazione del vino contenuto all'interno, senza l'apporto dei tannini del legno. In questo modo si ottengono vini ancora più intensi di frutto, ma meno duri di tannini forti.** Queste anfore contengono circa 300 litri di liquido e sono tutte fatte a mano. Hanno un costo parecchio elevato, circa il doppio di una barrique. Per questo il suo utilizzo è mirato a vini di un certo livello qualitativo, quasi una nicchia! Del resto qui alla Tenuta Luigina non esistono vini semplici. Sono tutti di altissima qualità, sostanza e ricchezza.



Nella **prima anfora**, che andiamo ad assaggiare, Ettore ci spiega c'è soprattutto del **Cabernet Sauvignon**, vendemmiato il 30 settembre 2015 (cioè da 40 giorni) a cui ha aggiunto una piccola quantità di Merlot al fine di colmare e riempire tutta l'anfora. L'uva viene raccolta, diraspata e inserita nell'anfora senza venir pigiata. La fermentazione parte da sola con i lieviti che si trovano sull'acino. Viene utilizzata un po' di solforosa per poter controllare la fermentazione. In questo momento all'interno c'è del vino e ancora del mosto non completamente svolto. All'assaggio il vino è ancora leggermente dolce, è ancora petillant, è ancora in fermentazione. Gli acini sono ancora interi! Un sorso interessantissimo che prelude ad un vino con un bel tannino importante, quello del Cabernet, e sensazioni fruttate già abbastanza intense.



Nella **seconda anfora**, quella di colore più chiaro, c'è tutto **Merlot** raccolto all'inizio di ottobre in super-sovra-maturazione. Quest'uva è stata fatta fermentare in acciaio inox per una decina di giorni e poi una parte del vino è stato travasato in

Iscriviti alla newsletter



Be the first of your friends to like this



**TiciVino**  
8 hours ago

video stupendo



Azienda Agricola Bianchi

This is "Azienda Agricola Bianchi" b...

4
Comment
Share

### Cerca sul sito:

Search The Site ...

### ULTIME RECENSIONI



COMANO (Vigneto Ai Brughi) VERTICALE 1989-2016

15 aprile 2018

---



ROBIN GARZOLI a MAGGIA

28 gennaio 2018

---



RICHIAMO 2015 e TERRE DEI CASTELLI 2016

5 gennaio 2018

### ULTIME NEWS/EVENTI



VENDEMMIA 2016 – presentazione dell'annata 2016

24 settembre 2018



queste è quella che vediamo qui in quel di Stabio. Il vino contenuto è già molto interessante con un'espressione di frutto quasi violento!

Nella **terza anfora** c'è del **Viognier**. Forse è quella più interessante. L'uva è in macerazione da 70 giorni e ancora si presenta alla beva con sensazioni dolci di mosto. Si percepisce una grande sapidità.

Insomma, che dire, bravi pionieri ticinesi, sperimentatori, azzardatori. Del resto, dico io, quando la materia prima è di grande grande qualità, quando l'uva raccolta è perfetta, quando si lavora bene con attenzione e con passione, anche il vino è meraviglioso, sia che venga vinificato in acciaio, in barrique, o in anfora. Sarà però ancora più interessante valutare lo stesso merlot che Ettore sta facendo affinare una parte in anfora e l'altra in barrique. Vorrò essere presente al momento del primo confronto!



Il **Modesto 2013**, un Cabernet Sauvignon in purezza, vinificato in acciaio e affinato per un anno in barrique. Ettore ne ha prodotte soltanto **600 bottiglie** e ci racconta che normalmente usa il Cabernet in assemblaggio col Merlot per la Gemma dell'Est. Questa volta, però, l'uva era talmente bella e il vino è particolarmente interessante che ha voluto imbottigliarlo in purezza. Lo assaggio. Un vino fresco, potente con un tannino importante. Note di frutta matura, il legno porta leggere note di vaniglia e spezie, cuoio, poi ancora sensazioni minerali. Un vino in continua evoluzione. Molta eleganza e grande bevibilità. Gusto e sapidità e soprattutto molta persistenza.

**Mille Petali 2014**, bianco di Viognier. Il vigneto è a Vacallo dove sono allevate poco più di 700 piante. Vengono prodotte circa **400 bottiglie**. La vinificazione avviene in acciaio con macerazione pellicolare e l'affinamento in barriques per pochi mesi. Non fa malolattica e non viene filtrato. Intense note di frutta matura, fiori, note minerali e sapide, leggera vaniglia ancora abbastanza persistente. Al palato è molto fine e persistente, con un gusto pieno e ricco di mineralità e sapidità. Il prossimo anno assaggeremo il Mille Petali Anfora. Prenoto fin d'ora la mia bottiglia!



Grazie Ettore dell'accoglienza, grazie della degustazione. Ero già una tua fan ... riconfermo!

prosit,

Vittoria Fagetti

13 novembre 2015



MONDIAL DU MERLOT –  
edizione 2017

18 maggio 2017

## 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 barrique 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](http://www.ticinowine.ch)



00:00 / 04:41

RSI

## Vinificazione in anfora

Il direttore di Ticinowine Andrea Conconi, ci fa conoscere Robin Garzoli, un viticoltore della Valle Maggia che da un paio d'anni mette parte delle sue uve nelle anfore. La riscoperta di una tradizione vecchia di secoli, permette di produrre vini più puri, grazie al fatto che l'argilla non cede sapori terziari, come invece fa il legno.

24.10.2017

<https://www.rsi.ch/la1/programmi/intrattenimento/cuochi-d-artificio/filmati/Vinificazione-in-anfora-9702142.html>