

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Il vino varesino segue l'esempio del Canton Ticino

Michele Mancino · Thursday, August 13th, 2015

È ancora una nicchia e come tutte le nicchie ha numeri piuttosto contenuti, ma il vino dei ronchi varesini a dieci anni dal riconoscimento **Igt (Indicazione geografia tipica, leggi il disciplinare)** continua il suo percorso di crescita. Non è un'impresa semplice perché **l'agricoltura in provincia di Varese è marginale** rispetto all'industria, ma da una parte una tradizione mai dimenticata e dall'altra la passione di alcuni agricoltori, determinati nel rilanciare la produzione vitivinicola, potrebbero farla decollare definitivamente.

C'è anche un **terzo elemento** che potrebbe giocare un ruolo positivo ed è proprio la marginalità di quella cultura, caratteristica tutt'altro che negativa come insegnano i ricercatori del dipartimento di **economia sostenibile della Liuc del professor Dipak Pant**. L'esempio è proprio dietro l'angolo, nel **Canton Ticino**, dove in tutti gli otto distretti da **Bellinzona a Mendrisio si coltiva la vite per un totale di 1.020 ettari** e la produzione di vino, in particolare **Merlot**, è diventata un capitolo significativo dell'economia locale. A Mendrisio esiste dal 1949 una cantina sociale che copre il 15% della produzione cantonale, con tanto di enoteca interna. Un successo in termini di prodotti testimoniato anche dalle esportazioni arrivate fino a **Dubai**.

I **viticoltori ticinesi sono circa 4mila**, per lo più persone che lo fanno per hobby e con modesti appezzamenti di terreno, ma nel tempo sono nate una **trentina di piccole cantine** e una **decina di grandi produttori** che possono contare su discrete tenute dove si coltivano vigneti ad alta intensità d'impianto per facilitare l'utilizzo di mezzi meccanici e quindi abbattere i costi di produzione. Una tradizione rinnovata dai viticoltori e sostenuta dalla domanda interna.

«Quando gli svizzeri hanno iniziato – spiega **Luca Maffioli**, ricercatore del dipartimento di economia sostenibile della Liuc – molti al di qua del confine sorridevano perché pensavano fosse un'impresa impossibile. Invece i ticinesi hanno dato al loro territorio un **orientamento strategico e sviluppato tutte le capacità** per andare in quella direzione. Ecco perché il loro distretto del vino funziona bene».

In provincia di Varese uno degli artefici principali della rinascita della vitivinicoltura è **Franco Berrini**. Dai filari della sua **Cascina Piano ad Angera** è partito il movimento che ha poi condotto al riconoscimento **Igt del vino dei ronchi varesini**, ottenuto **l'11 ottobre del 2005**. «Questa era la terra di mio nonno e di mio padre – racconta Berrini – e da qui lo sguardo fino alla Rocca un tempo incontrava solo vigneti. Noi cerchiamo di non perdere quella tradizione che ha prodotto tanta bellezza».

Sui terrazzamenti – i cosiddetti ronchi – della cascina, battuti dalla brezza del Maggiore e riscaldati dal sole estivo, maturano uve rosse tra cui **nebbiolo, barbera, vespolina, bussanello, Croatina, uva rara, merlot** e anche qualche vitigno a bacca bianca, come **trebbiano, chardonnay e malvasia aromatica**. I **tre ettari** di terra coltivati a vite da Berrini producono circa 22 mila bottiglie. «Noi non coltiviamo per fare volumi – spiega il viticoltore – ma per riportare la cultura del vino che in questa terra aveva radici antichissime».

I vini prodotti dalla Cascina Piano hanno nomi che riprendono la tradizione territoriale: **Sebuino** (antico nome del borgo di Angera), **San Quirico**, un colle sul confine tra Angera e Ranco, **Verboso Rosso** che ha la stessa radice di Verbanò ed si rifà anche a un'antica storiella che parla delle genti chiacchierone. «Le bottiglie non servono solo a contenere il vino – conclude Berrini – ma devono raccontare una storia, perché qui non s'inventa nulla ma tutto si trasforma grazie a qualcosa che esisteva già».

This entry was posted on Thursday, August 13th, 2015 at 12:16 pm and is filed under [Economia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.