



# TICINO

Il Canton Ticino è conosciuto a livello europeo per essere la seconda zona dopo Bordeaux dove il vitigno Merlot si è ritagliato una grande fetta di terreno per la sua coltivazione. La sua storia non è così antica ma cenni a riguardo non si trovano con molta facilità. Possiamo sapere che ai primi del Novecento si avviò il progetto per la partenza del settore vitivinicolo lavorando su due fronti: il primo la lotta condotta a livello europeo contro la Fillossera ed il secondo l'introduzione di viti di qualità per fermare il fenomeno dell'uva americana (che offriva scarsi risultati), la quale vide nel Merlot un vitigno produttivo, duttile ad ogni clima del Cantone e base per produrre vino di un certo livello. Il periodo successivo alla seconda guerra mondiale vide la massima espressione del vino ticinese, nuove disposizioni legislative, nuove procedure in vigneto ed una massima tecnologia, che hanno portato il Merlot ad essere un vino di qualità che, può essere paragonato ad altri vini prodotti nelle regioni più acclamate.

Alcuni dati che seguiranno daranno l'idea del vigneto ticinese, aprendo un focus su una zona che in piccoli spazi racchiude vaste condizioni climatiche differenti, essendo caratterizzata da un clima mediterraneo rispetto a quello più consueto svizzero regolato dalle Alpi.

A livello nazionale il Ticino sale al quarto posto per la produzione di vino in termini di qualità, dopo canton Vallese, Vaud e Ginevra con una superficie di circa 1.100 ettari vitati, in maggioranza collocati su colline (importante indice di qualità) con i conseguenti terrazzamenti realizzati per evitare l'erosione dei terreni dalle numerose piogge (una sorta di produzione estrema) e che trova una macro classificazione in due aree (distinte per quanto riguarda il clima ed il terreno): il Sopraceneri che misura 500 ettari e ha terreni con sedimenti morenici, ricchi di granito, gneiss e particolarmente sabbiosi che, producono vini piuttosto morigerati e per un lungo affinamento. Seconda area è il Sottoceneri, con i suoi 540 ettari che presentano un terreno con maggiore presenza di argilla e ricco di scheletro. Ciò significa vini raffinati e più rotondi al palato.

La Mesolcina, seppur trovandosi nei Grigioni, con i suoi 30 ettari vitati si annette alla realtà vitivinicola Ticinese.

Da questa macro suddivisione troviamo poi una classificazione per distretti, dove i 156 comuni vitivinicoli vengono divisi in 8 distretti: Bellinzona, Blenio, Riviera, Leventina, Valle Maggia, Locarno, Lugano e Mendrisio.

Il re dei vitigni è il Merlot che occupa l'82% del suolo, seguito da Bondola, Pinot noir, Carminoir. Per quanto riguarda le uve a bacca bianca, al vertice troviamo lo Chardonnay, Sauvignon e Chasselas, che danno vita ogni anno ad una media di 5 milioni di bottiglie.



# GABRIELE MOSSI

## OSOGNA

La Cantina «Ra Canva» è nata dall'amore per la terra e dalla passione per l'arte della vinificazione di Gabriele Mossi, noto pilota istruttore di elicotteri. Il vigneto sito a Biasca è stato ereditato dal nonno materno e alcune piante vantano diversi decenni di vita. Coltiva la vigna con dedizione, lavorando nel rispetto dell'ambiente e curando ogni singolo grappolo. Le uve così prodotte in quantità limitatissime e con una resa massima di 500 g/m<sup>2</sup> vengono in parte lasciate in appassimento sulla pianta fino ad autunno inoltrato.

Si vogliono ottenere vini complessi ma al contempo armonici, capaci di emozionare, che esprimano al meglio le caratteristiche della varietà utilizzata e del terroir che ne determina il carattere e l'unicità.

Produzione di circa 1.000 bottiglie annue.





GABRIELE MOSSI  
ICARO  
TICINO DOC

100% Merlot

Vino rosso morbido e corposo. Nasce dalla minuziosa lavorazione eseguita interamente a mano di uve Merlot selezionate da vecchi ceppi siti in località Croce a Biasca, raccolte a stagione inoltrata dopo parziale appassimento in pianta. L'affinamento per 30 mesi in piccole botti di legno di rovere francese conferiscono al vino un sapore e un'armonia inconfondibili. Si abbina a carni rosse alla griglia o arrosto, formaggi stagionati e cacciagione.