

La Vetrina del Gusto

ENOLOGIA DELLA SVIZZERA

MERLOT A BIOGGIO

VINI DAL MONDO

SCHEMA TECNICA

NOME VINO **NOSTRANO DELLA SVIZZERA ITALIANA**

MERLOT 2006

PRODUTTORE **CONVENTO CAPPUCCINI - LUGANO**

ZONA DI PRODUZIONE **CANTON TICINO**

MICROZONA **DISTRETTO DI LUGANO - BIOGGIO**

VITIGNO **MERLOT**

GRADAZIONE ALCOLICA **12,5 % VOL.**

ABBINAMENTO **SALUMI E INSACCATI, SECONDI DI CARNE ROSSA E FORMAGGI**

NOTE ORGANOLETTICHE

ASPETTO **ROSSO RUBINO INTENSO**

PROFUMO **SENTORI FRUTTATI, FLOREALI, ERBACEI, SPEZIATI**

SAPORE **ASCIUTTO ED EQUILIBRATO. TIPICITÀ DI VITIGNO**

IL "NOSTRANO" CHE VIENE DAL CHIOSTRO

di STEFANO CATTANEO

MERLOT A BIOGGIO

- a pagina 71: una bottiglia del vino prodotto dai frati Cappuccini disponibile presso **Enoteca Cantonale, Via Cantonale 27 CH 6963 Pregassona - Lugano (Svizzera) prezzo al pubblico Chf. 15**
web: www.enotecacantonale.ch

- in basso: il convento della SS. Trinità con i suoi vigneti

Lasciamo ora **Ascona** per proseguire questo nostro viaggio enografico e, attraversato il **Monte Ceneri**, ci spostiamo nel luganese. A **Bioggio**, quartiere di **Lugano**, ci sono millecinquecento ceppi impiantati a **Merlot**. Altri novecento sono adiacenti al **Convento della Santissima Trinità**, nel pieno centro di **Lugano**. Ma per arrivare a produrre circa settemila bottiglie di buon **Merlot** "nostrano", come è stato battezzato alla sua nascita, vengono acquistate uve selezionate da alcuni piccoli viticoltori del **distretto di Lugano**.

Sto parlando del **Merlot** prodotto dai **Frați Cappuccini di Lugano**, un vino che nella nostra selezione ha stupito piacevolmente al punto di voler andare a fondo e cercare di ricostruire la sua storia che ora vado a raccontarvi.

ART & WINE

IL CONVENTO DELLA SS. TRINITÀ

Frà Corrado nacque a **Jona**, piccolo comune del cantone sargaliese, da una famiglia contadina. Sentita la vocazione religiosa, prese i voti e venne trasferito a **Lugano**. Qui incominciò a impiantare le viti per produrre il vino per il conven-

to. Erano gli anni '50-'51. Nel 1956 **Frà Corrado** imbottigliò il suo primo **Merlot dei Frați Cappuccini**.

Negli anni a seguire vinificò anche dell'uva americana per produrre un vino "nostrano" popolare e nel 1981 imbottigliò il primo vino bianco del convento, derivato da uve di **Kerner**, al tempo proibito per la produzione di vino. Solo in questi ultimi anni è stato riconosciuto quale vitigno vinificabile ed ora utilizzato anche da altre aziende per produzioni in purezza o in assemblaggio con altre uve a bacca bianca.

Ormai in età avanzata, nel 1984 **Frà Corrado** prese con sé un altro cappuccino, **Frà Bernardo**. Originario della **Mesolcina**, regione a sud nel cantone dei **Grigioni**, spinto dalla grande



La Vetrina del Gusto

ENOLOGIA DELLA SVIZZERA

MERLOT A BIOGGIO

passione per la viticoltura, imparò presto le tecniche ereditando i segreti del suo maestro. Nel 1987, al termine di una lunga malattia **Frà Corrado** si spegne e lascia così definitivamente il suo piccolo impero enologico a **Frà Bernardo** che nel 1988 produce il suo primo **Merlot**. Attualmente vengono prodotte anche alcune centinaia di bottiglie di un buon rosato di uva americana che non vengono però messe in commercio. Sono tenute gelosamente da parte per essere degustate dai frati del convento.

IL VINO

Questo vino viene prodotto con il 100% di uve **Merlot**, senza l'assemblaggio, neppure minimo di altri vitigni e affina per dodici mesi in vasche di acciaio inox all'interno della cantina di vinificazione restaurata nel '79 e ricavata nel pozzo del convento risalente al 1700 e attualmente in disuso. Nel bicchiere si presentava di un bel rosso rubino intenso, luminoso e vivo. Lacrime e archetti si alternavano in un bellissimo disegno simmetrico che lambiva le pareti del calice. L'equilibrio di questo vino già si notava nell'esame visivo.

Passando poi alla valutazione olfattiva ci siamo trovati davanti a un bouquet intenso e complesso di sentori fruttati che riportavano alla mente la frutta rossa, il sottobosco in fase di maturazione avanzata, poi l'erbaceo tipico del vitigno, fine ed elegante che non andava con prepotenza a sovrastare gli altri profumi che emergevano ancora. Arrivarono poi alcune note di rosa e violetta e qual-



MERLOT A BIOGGIO

- a sinistra: il portale del monastero
- sotto: un'affettuosa foto di **frà Corrado**

nella sua semplicità ha regalato emozioni che raramente capita di riscoprire. Confermati i sentori percepiti al naso, l'ottima struttura del vino ha fatto da contorno ad una morbidezza quasi inaspettata, considerando che questo vino non tocca minimamente legno durante il suo affinamento; una giusta freschezza e un tannino morbido hanno perfettamente saputo contrastare gli alcoli e i polialcoli armonizzando egregiamente.

che accenno di spezie a completare un panorama piacevolissimo di profumi, fragrante e franco. La conferma dell'ottima qualità di questo prodotto l'abbiamo avuta nella fase successiva. Giunto in bocca, questo vino si è distinto per l'equilibrio e l'eleganza, che

Grande soddisfazioni ha regalato sul finale per la sua intensità e la sua persistenza gustololfattiva. E' decisamente un vino di grande piacevolezza e bevibilità che non stanca mai ed è facilmente abbinabile per un "tutto pasto". Rapporto qualità prezzo decisamente ottimo.



MERLOT A BIOGGIO

FOTO DI MAX GIANNOTTA

ENOLOGIA DELLA SVIZZERA

