

E la storia continua...

Godendo di un microclima eccezionale, nella Tenuta Castello di Morcote i vigneti si adagiano su morbide colline e su terrazze dalla forte pendenza. I vini che ne risultano sono il frutto della natura, ma anche della tecnica e dell'innovazione.



Esiste un luogo in Ticino dove storia e futuro si incontrano, un luogo incantato che già ora è meta di un turismo culturale, vitivinicolo, enologico e gastronomico, non solo locale e svizzero, ma internazionale. Una meta ideale per immergersi nella bellezza e nei ritmi di una natura autentica e incontaminata, per gustare la cucina del territorio preparata con materie prime di produttori locali e insaporita con profumate erbe aromatiche coltivate negli orti, nei prati e tra le vigne e gli ulivi circostanti concedendosi un bicchiere di vino, di quello buono.

Costituita dai 150 ettari che circondano l'unica fortezza medievale del Lu-

ganese, la Tenuta Castello di Morcote, è incastonata nello spettacolare paesaggio del promontorio dell'Arbostora, interamente abbracciato dal Ceresio con le sue terrazze a strapiombo. Una tradizione che sa innovarsi: alla Tenuta si è aggiunta ultimamente l'inaugurazione di una nuova cantina, costruita dove sorgeva l'antico centro agricolo.

Il merito indiscusso di avere creduto in questo progetto va a Gaby Gianini che, alla terza generazione, ha saputo raccogliere con orgoglio l'importante eredità che da cento anni motiva la sua famiglia a una sfida continua proiettando ogni iniziativa nel futuro con forza e passione. La cantina è solo l'ultimo dei

Costruita nel rispetto della sostenibilità e optando per le energie rinnovabili, la nuova cantina collocata nel cuore della splendida Tenuta Castello Morcote è solo l'ultimo dei tasselli che ne fanno un gioiello della produzione vitivinicola del territorio e un luogo di accoglienza aperto all'entoturismo di alta qualità.

tasselli che hanno fatto della Tenuta un piccolo gioiello che comprende 13 ettari di prati secchi dell'alpe Vicania - zona di protezione d'importanza nazionale - con l'omonimo ristorante, 12 ettari di vigna in gestione biologica e biodinamica, un

centinaio di ettari di bosco, nonché la cantina di vinificazione e, appunto, il Castello di Morcote.

Vale assolutamente la pena riassumerne la storia. I resti di una torre di avvistamento e il pozzo antico nella corte del Castello risalgono ai romani. Divenuta successivamente fortezza, tra mito e leggenda si narra anche di un passaggio dell'imperatore Federico Barbarossa, ma dal XV secolo in queste terre si sono avvicendati i Duchi di Milano, i Visconti e in seguito gli Sforza. Dopo la battaglia di Marignano che nel 1515 segnò la fine del Ducato di Milano, i confederati donarono per meriti militari il castello e le sue

«Abbiamo sposato una visione di agricoltura e viticoltura con una gestione biologica certificata, ora anche biodinamica. Utilizzando le tecnologie più all'avanguardia, le uve vengono vinificate nel modo più naturale possibile, riuscendo così a fondere innovazione e riti ancestrali»

Gaby Gianini,
proprietaria Tenuta Castello Morcote



adiacenze all'ultimo castellano, Francesco Paleari di Morcote. La sua famiglia ne ha conservato la proprietà per ben quattro secoli, finché Massimo Gianini, nonno di Gaby, l'ha acquistata nel 1939 dagli ultimi eredi maschi, Giorgio e Giuseppe Paleari. Quest'ultimo, in seguito alla devastazione della viticoltura in tutta Europa a causa della fillossera, si è fatto paladino della nascita della moderna viticoltura ticinese. Direttore dell'Istituto Cantonale di Mezzana, si è incaricato già dal 1915 di divulgare la diffusione del Merlot in Ticino, vitigno che si è capito adattarsi meglio alle caratteristiche del territorio.

«Paleari, che ha vinificato le prime bottiglie di Merlot già nel 1920», rac-

conta la viticoltrice, «ha trasmesso il suo sapere a mio nonno Massimo. Insieme piantarono nel 1940 un vigneto di sette ettari a maggioranza Merlot, vinificato con il marchio Viti. Così è nata la Tenuta Castello di Morcote».

La cantina appena inaugurata, in un luogo carico di storia dove la vigna si coltivava sin dai tempi dei romani, vanta le strutture più moderne ed è stata costruita per diventare un luogo d'accoglienza aperto all'enoturismo di alta qualità, in grado di competere anche con realtà internazionali.

«Siamo un'azienda agricola a conduzione familiare», spiega la proprietaria «curiamo il suolo e coltiviamo la vite sulle strette terrazze seguendo i ritmi e

i cicli della natura. Lavoriamo la terra con estrema attenzione quasi esclusivamente manualmente in gestione biologica e biodinamica, per rispettare questo ecosistema peculiare dove insieme alle vigne, timo, origano selvatico e ulivi - caratteristici della macchia mediterranea - hanno come sfondo le cime innevate delle montagne. Per questo amiamo dire che i nostri vini sono un magico connubio tra fuoco e ghiaccio».

Collocata nel cuore della Tenuta, la nuova cantina è stata costruita dove sorgeva l'antico centro agricolo, nel bel mezzo di un anfiteatro naturale sul quale poggiano le terrazze vitate affacciate sul lago. «È stata costruita in modo da inte-



Unica fortezza medievale del Luganese, nel 1939 il Castello di Morcote è stato acquistato da Massimo Gianini, nonno di Gaby, dagli ultimi eredi della famiglia Paleari, proprietari da inizio Cinquecento.

grare la nuova zona di vinificazione agli antichi edifici in pietra, quasi come un simbolo del nostro legame con le radici e della nostra visione innovativa di fare vino. Abbiamo optato per un'architettura sostenibile, utilizzando materiali naturali e scegliendo di impiegare energie rinnovabili. Eliminare i combustibili fossili puntando sull'energia solare ci permette di ridurre il più possibile l'impatto sull'ambiente», sottolinea la viticoltrice. Una scelta che ne fa una finestra sul

futuro. «Abbiamo sposato una visione di agricoltura e viticoltura con una gestione biologica certificata, ora anche biodinamica che, anche se ai profani pare come una magia, funziona. Eccome, se funziona!», esclama Gaby Gianini «Utilizzando le tecnologie più all'avanguardia, le uve vengono vinificate nel modo più naturale possibile, riuscendo così a fondere insieme innovazione e riti ancestrali».

Pionieri in Ticino già da quasi dieci anni nell'abbandono della chimica in vi-

gna, l'obiettivo della Tenuta Castello di Morcote è diventare oggi - come allora - un riferimento nel panorama vitivinicolo svizzero, abbracciando la scelta della sostenibilità e il rispetto della terra. In tutte le fasi produttive l'impegno è quello di favorire e difendere i cicli naturali. Sia in vigna sia in cantina, attenendosi ai criteri stabiliti dalla certificazione Bio.

Ma è anche la proposta di una realtà dove poter vivere un'esperienza diretta e autentica del produrre vino, a contatto con la natura e la terra, cosa sempre più richiesta da chi visita la regione, ma anche da chi vi risiede. Ad affiancare Gaby Gianini in questa nuova avventura sono due giovani enologhe, Emilie Gerbex e Benedetta Molteni. Un team al femminile.

«Lo stile dei nostri vini si contraddistingue per la ricerca di armonia ed equilibrio. Il nostro obiettivo è quello di creare vini eleganti, longevi, che sappiano parlare del terroir da cui provengono. Alla cantina attualmente fanno capo 13 ettari di vigna, sette a Morcote e sei nel Mendrisiotto», specifica Gaby Gianini.

Il suolo di Morcote, un unicum in Ticino, è costituito da porfido rosa, quarzite di origine vulcanica che testimonia l'intensa attività vulcanica avvenuta nel luganese circa 250 milioni di anni fa, cui è seguita la formazione delle Alpi che ha portato in superficie questo strato di lava cristallizzata. Da qui nascono i vini della Doc Castello di Morcote e il Fuoco. Per i rossi vengono utilizzati Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Per il Castello di Morcote bianco, le uve Merlot vengono invece vinificate in bianco e assemblate con uve Chardonnay. Più a sud, nel Mendrisiotto, area caratterizzata da suoli calcarei, si trovano i vigneti di Ligornetto, della regione del San Giorgio e di Morbio Superiore, da cui nascono le uve per produrre il Bianca Maria, il Moro, il Rubino e il Favola. Attualmente, sta riscontrando un ottimo successo, frutto dell'incontro tra i due terroir, il 13 Rosé, Rosato di Merlot Ticino Doc.

Biologica e biodinamica

L'ampiezza della Tenuta Castello di Morcote e la diversità delle superfici - pascoli, prati secchi, vigneti, frutteti e orti - a cui fa da corona una vasta superficie ricoperta da boschi, ricchi di flora e fauna selvatica, rende l'azienda della famiglia Gianini ideale per un'agricoltura biologica-biodinamica.

La biodinamica (dal greco *bios* = vita e *dinamikòs* = movimento) è un metodo nato per rinnovare l'agricoltura basato sui principi dell'antroposofia, dottrina sviluppata dal filosofo austriaco Rudolf Steiner. In base a questa concezione, un'azienda agricola funziona come un microcosmo organico, dove l'uomo coltiva la terra in sintonia con la natura e il cosmo, convivendo con una grande varietà di piante e animali che generano un ciclo naturale completo. Tutto ciò che serve, cresce, vive e si trasforma all'interno di questo ecosistema.

Sul piano pratico, lavorare la vigna con il metodo biologico e biodinamico significa innanzitutto bandire fitofarmaci e concimi di sintesi, utilizzando invece preparati naturali e infusi omeopatici. Lo scopo è quello di favorire lo sviluppo delle piante secondo i cicli della natura, senza sforzarle inutilmente.

Nei vigneti della Tenuta, inoltre, si cerca di incrementare la biodiversità favorendo lo sviluppo di essenze erbose e floreali, di arbusti e piante come anche l'insediamento di animali. Questi, insieme a concimi a base di compost, aiutano a creare l'humus, concime naturale, che permette un miglior sviluppo delle viti migliorando la fertilità del terreno.

Donatella Révay