

## Viticultura Profumi di montagna, sole e granito

Il Merlot «Tre Valli» è vinificato dalla Gialdi vini con uve coltivate nei comuni di Giornico, Biasca e Serravalle. Un terroir che al vino conferisce carattere e attitudine all'invecchiamento.



Nicola Pintus (a sinistra) e Feliciano Gialdi brindano con il «Tre Valli». Foto piccole: scorci di Giornico, con la chiesa romanica di S. Nicolao.



A Giornico, lungo la «via delle genti», quella che fino a inizio Ottocento permetteva il passaggio sull'asse Nord-Sud.

TESTO: NATALIA FERRONI  
FOTO: ALAIN INTRAINA

La strada si fa stretta, l'asfalto lascia il posto al ciottolato. Avanziamo sull'antica mulattiera della «via delle genti», quella che fino ad inizio Ottocento permetteva il trasporto delle merci e il passaggio delle persone sull'asse Nord-Sud valicando il san Gottardo. A destra, filari di vigna e a sinistra, vite a pergolato. L'occhio è appagato dal verde intenso della vite rigogliosa e dal grigio del granito grezzo: un angolo di Giornico che porta con sé un indiscutibile valore paesaggistico e culturale, a testimonianza della perseveranza delle vecchie generazioni a coltivare, per il sostentamento, fazzoletti di terra rubati alla natura. E allora, il sistema della pergola permetteva

al contadino di raggiungere una migliore insolazione per la maturazione dell'uva e nel contempo, a terra, di coltivare mais e patate, oltre che lasciare brucare l'erba alle pecore. È in questa cornice suggestiva che incontriamo Feliciano Gialdi dell'omonima cantina.

A Bodio vinifica il Merlot di 280 fornitori. Sono viticoltori appassionati, hobbisti che curano terreni tramandati da padre in figlio, dei comuni di Giornico, Biasca e Serravalle, nella regione delle Tre Valli. «Sono famiglie che hanno piccoli vigneti come vediamo qua lungo la mulattiera. In media consegnano 1.000-1.500 chili d'uva a vendemmia. Con gli anni, anzi con le generazioni, si è creato uno stretto rapporto di fiducia che lega la nostra azienda ai numerosi viticoltori» racconta Gialdi. E Nicola

Pintus, capo-cantiniere da poco in pensione, non può che confermare. Lui, che ha lavorato per quasi trent'anni in cantina a Bodio.

Da questa regione di montagna nasce anche il Merlot «Tre Valli», da poco introdotto nella linea Pro Montagna di Coop (vedi box). Come si presenta il Merlot «di montagna» rispetto a un Merlot «del piano»? «È il terroir a fare la differenza. Il suolo di questa regione di montagna è soprattutto costituito da granito e gneiss. La buona acidità e mineralità tipiche di questo terreno conferiscono ai

vini carattere e una buona attitudine all'invecchiamento». «E poi questa regione delle Tre Valli – prosegue Gialdi – è molto ventilata. Ciò vuol dire meno nebbia e meno muffe in paragone, ad esempio, alla pianura del Mendrisiotto. È anche una zona con un'escursione termica pronunciata: caldo di giorno, freddo di notte, a tutto vantaggio di un'uva sana e di buona gradazione».

«La grande quantità d'acqua di questa primavera ha avuto ad esempio meno ripercussioni negative qua in montagna che in piano» interviene Nicola Pintus.

Feliciano Gialdi quest'anno può festeggiare i 60 anni di attività della cantina avviata da suo padre Guglielmo. Un traguardo importante del quale Feliciano va fiero. E un motto che, come un «fil rouge», ha seguito le sue decisioni aziendali con passione e tenacia: «per vinificare occorre la migliore tecnologia – conclude il 67enne –; per invecchiare occorre seguire la tradizione».

### Tre Valli Un Merlot classico

Il Tre Valli Pro Montagna, Merlot DOC (fr. 13.90/75 cl), di Gialdi è ottenuto da uve Merlot delle Tre Valli: Bassa Leventina,

Riviera e valle di Blenio. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox termoisolate, mentre la maturazione in botti di rovere e in parte in barriques di 2° e 3° passaggio. Il Tre Valli rappresenta un classico Merlot, ottimo da abbinare a carni, grigliate e formaggi a pasta dura. Per ogni bottiglia venduta, Coop devolve 30 centesimi al Padrinato Coop per le regioni di montagna, l'organizzazione lanciata dal Coop nel 1942 che sostiene in particolare le famiglie svizzere dei contadini di montagna nel migliorare le proprie condizioni di lavoro e di vita.

