

# Il vino Bio ha anche le bollicine

L'Azienda Agricola Bianchi di Arogno, una bella realtà nel mondo biologico.

**È** sempre un piacere soffermarsi con Alberto Bianchi e i suoi famigliari che, ad Arogno, conducono un'azienda agricola biologica. I punti forti di quest'entità, affiliata a BioSuisse e BioTicino, sono di certo l'apicoltura e la viticoltura.

I vigneti sono distribuiti su cinque ettari di terreni, ma solamente negli ultimi due anni Alberto e la moglie Marcy hanno voluto ingrandirsi fino a raggiungere questa quota, dato che i figli Gabriele e Martino stanno gradualmente subentrando ai genitori nella gestione.

Tutto cominciò nel 1999, con l'acquisto dell'abitazione sulle pendici di Arogno: una casa con un vasto terreno e alcuni vigneti. «Da subito era per noi chiaro che avremmo coltivato secondo i criteri e i principi di Bio Suisse e anche il settore apistico l'abbiamo subito convertito alle direttive biologiche», ci racconta Alberto.

Tra le prime barbatelle messe a dimora, le 4000 piante di Maréchal Foch sono state un vero disastro: al primo anno persero tutte le foglie in estate, compromettendone lo sviluppo. Lo stesso accadde anche al secondo anno e allora fu necessario rimpiazzare il tutto, perdendo almeno tre anni di produzione, oltre a ore di duro lavoro. «Nessuno sapeva spiegarci il motivo e solo oggi sono riuscito fare delle ipotesi – ricorda il dinamico agricoltore – la causa di tale ecatombe potrebbe essere un'intolleranza allo zolfo».

Da allora nei terreni di Arogno, ma anche a Maroggia oppure nel Parco delle Gole della Breggia, hanno trovato spazio altri e ben più soddisfacenti vitigni, sia varietà resistenti, sia varietà classiche.

## I vitigni

Tra le varietà interspecifiche ci sono Solaris, Johannitter e Bronner (uve bianche), Cabernet noir, Divico e 91-26-25 tra (uve rosse). Ma la scelta, va oltre questi vitigni con spiccate capacità di resistenza. Motivata dai 15 anni di esperienza, l'azienda Bianchi si è gettata nella coltivazione di alcuni vitigni tradizionali, quelli che nessuno penserebbe di coltivare in modo biologico.

Nel 2013 sono state messe a dimora delle barbatelle di Sirah e Merlot: «Nelle parcelle che già coltivavamo, l'uva Merlot ha reagito bene alla gestione biologica», racconta Alberto mentre ci mostra un piccolo vitigno.

I trattamenti si limitano ad applicazioni di rame e di zolfo, a cui si aggiungono macerati di ortiche o equiseto secondo le necessità. La differenza tra le varietà interspecifiche e le tradizionali sta nella frequenza di questi trattamenti.

## Anche l'uva piace alla *Drosophila suzukii*

Una nuova minaccia per i vigneti di tutti i viticoltori svizzeri, è di certo la *Drosophila suzukii*, un insetto che in questo 2014 ha fatto diversi danni anche sull'uva. A differenza del moscerino della frutta e di altre specie simili, che sono principalmente attratti da frutta marcia, quest'insetto attacca la frutta fresca e matura, depositando le uova sotto la buccia (grazie a un ovidepositore particolarmente robusto). Le larve si schiudono e si sviluppano nel frutto, distruggendone il valore commerciale. Inizialmente la *Drosophila* sembrava non prediligere l'uva ma, anche in seguito all'inverno particolarmente mite, alle condizioni climatiche umide e allo sviluppo abbondante di piante ospiti (ciliegie e bacche), le popolazioni sono divenute importanti. «Per la prima volta abbiamo osservato dei danni consistenti», ci racconta Gabriele che presto si laureerà in enologia alla scuola federale di Changins, mentre il fratello Martino ha conseguito il diploma di viticoltore presso la scuola cantonale di Mezzana.»

Gli acini colpiti dal moscerino marciscono e diventano aciduli. È quindi importante selezionare le uve prima della

vendemmia, un lavoro lungo e delicato, ma indispensabile.

La lotta alla *Drosophila* si limita a delle trappole (prevenzione), oppure a della farina di roccia (curativo), che frena gli attacchi dell'insetto e asciuga gli acini già danneggiati (è disponibile anche in qualità omologata da Bio Suisse). Impensabile annientare il moscerino, dato il suo ciclo riproduttivo impressionante: da 10 a 14 generazioni all'anno, da 300 a 400 uova deposte da ogni femmina.

## I vini

La produzione attuale, con 1,5 ettari di vigneti e una parte di uva venduta, si aggira sulle 5000 bottiglie l'anno. In futuro, con i nuovi vigneti in produzione, si dovrebbero raggiungere le 20000 bottiglie. Vini che hanno già saputo farsi apprezzare in occasione degli aperitivi organizzati da BioTicino, oppure ottenendo riconoscimenti, per esempio dalla rivista *Vinum* nel 2014.

Il Cerus è il vino rosso, prodotto con una fermentazione classica in vasche inox e 22 mesi di invecchiamento in barriques (30% nuove, 70% di secondo o terzo passaggio). È un vino di colore rosso rubino intenso, con aromi di ciliegia nera, spezie, bacche di bosco e piacevoli sentori del legno.

Il bianco, Alma, è prodotto con i vitigni Johannitter e Solaris. Di color giallo paglierino, sprigiona profumi esotici, come ananas, banana, lime, accompagnati da note floreali.

Il Marà è un vino frizzante, ottenuto con il metodo tradizionale che però non si può chiamare Champagne, poiché il nome, protetto, si può usare solamente per i vini prodotti in questa regione francese.

## Non chiamiamolo Champagne

Per ottenere questo «Champagne», nel vino vengono inoculati dagli appositi lieviti che trasformano, per fermentazione, le piccole quantità di zucchero o mosto aggiunto. L'intero processo avviene a bottiglia chiusa e il risultato sono le classiche bollicine, decisamente diverse da quelle degli spumanti o di altri vini frizzanti, spesso aggiunte artificialmente. Uno speciale e delicato procedimento permette in seguito di togliere la feccia e i depositi, prima di applicare il classico tappo con la capsula.



Foto: Elia Stamparoni

Vista dell'azienda Bianchi a Arogno.



Foto: Elia Stampanoni

## Visite e degustazioni

Per degustare i prodotti ad Arogno le porte sono sempre aperte. Quest'anno l'Azienda ha partecipato per la prima volta a «Cantine aperte» e nel corso dell'anno sono diversi i gruppi che si annunciano per una visita dell'azienda e della cantina, seguiti da una degustazione e da una cena. Lo scorso settembre, BioTicino ha pure organizzato una giornata dove, dopo la vendemmia in comune, è seguita la pigiatura e la vinificazione, intercalati da un gustoso pranzo in compagnia a Arogno.

## Le api e le pecore

L'azienda ha un altro grosso settore, quello dell'apicoltura che ha pure dovuto superare un anno difficile. Le arnie sono circa 600 e il raccolto di questo 2014 è stato misero, la metà rispetto alla norma. «Un'annata disastrosa», racconta Alberto, «che bilancia il buon 2013 e, si spera, venga compensata da un migliore 2015.» Nei prati e, a fine vendemmia tra i filari, pascolano poi alcune pecore, così come anatre, galline e altri volatili.

## L'impegno per il Bio

Alberto Bianchi dal 2011 è pure nel comitato di BioTicino, dove ha subito apportato il suo contributo, per esempio nell'organizzazione del corso di apicoltura Bio. Il dinamico apicoltore-viticoltore è anche delegato in seno a Bio Suisse, un compito che permette un interessante scambio di esperienze e opinioni con le altre realtà della Svizzera.

Elia Stampanoni

*Indirizzi utili: Azienda Agricola Bianchi, strada da Röv 24, 6822 Arogno*

*[www.aziendagricolabianchi.wordpress.com](http://www.aziendagricolabianchi.wordpress.com)*

## Agenda Bio Ticino

### **Venerdì 7 novembre 2014:**

Pre Cena Fiera di San Martino.

Ore 20.00, Mendrisio, capannone

BioTicino alla fiera di San Martino.

BioTicino offre a tutti i collaboratori

alla fiera di San Martino una cena

all'insegna dell'allegria.

Iscrizioni a Alessia Pervangher

([infobioticino@gmail.com](mailto:infobioticino@gmail.com) o

0797727176).

### **8 - 11 Novembre 2014:**

Fiera di San Martino, Mendrisio.

BioTicino è presente alla Fiera di San

Martino con un capannone con

mescita e bar.

Cercasi numerosi e volenterosi

aiutanti. Dettagli seguiranno.

Alberto Bianchi nel vigneto di casa.