

VINI SENZA FRONTIERE

La fattoria Moncucchetto



Grimod

Nella galleria di ritratti «Donne del vino» la signora Lisetta Lucchini Riva è da includere. La sua fattoria Moncucchetto è invidiabile, i suoi vini - tre, per il momento - non sono da meno. Uno ha anche ottenuto menzioni internazionali: massimo riconoscimento, un «coup de coeur», nella prestigiosa Guide Hachette 1997. La prima volta in visita su in collina fu nell'autunno del 2005. Ne rimasi incantato.

Al momento del congedo la signora disse che non bisogna mai assopirsi sugli allori: in confidenza soggiunse di avere in animo di ampliare e ammodernare la

cantina. Vi ritorno volentieri per aggiornare le mie note. E noto subito che qualcosa di importante è in atto. Nessuna anticipazione; cosa del tutto spontanea, nel rispetto della privacy. Grata la visita, anche perché è sempre piacevole godere la natura incontaminata di un dolce e ampio cocuzzolo, sì e no mezzo chilometro sopra la via Besso, una delle strade più intasate dal traffico di Lugano.

*Pace e tranquillità
a pochi passi dal traffico*

S'imbocca la via Moncuco; prima che diventi via Lugano, curva secca a sinistra; si prosegue nella trasversale intestata a Brenno Bertoni, ci si inerpica poi lungo la collina, sulla via Marietta Crivelli Torricelli. Al no. 30, l'approdo su una sorta di *cul de sac* che fa da piazza di giro. Accomodata lì l'automobile, due i ripiegamenti: il primo a destra conduce all'abitazione; il secondo è un viale molto curato immerso nel verde con i primi filari di vigne: mena negli ambienti di lavoro della fattoria. A mano mancina un filare di uva americana limita un declivio che scende dolce verso quella che Lisetta chiama «la valletta». Proprio così. La vista che si gode dal grande giardino vignato (4 ettari) è impareggiabile. Immaginando di guardare nel binocolo a rovescio, il campo visivo si estende in bas-

so su una porzione di via Sorengo tra le imponenti sagome di due cliniche private. Qui invece - giunti nei locali vinari -, non esito e scrivo, c'è l'autentica clinica del vino: ordine e pulizia ovunque.

L'ampliamento in via di ultimazione è necessario, perché il mercato è talmente evoluto che la domanda supera largamente l'offerta. La capacità produttiva attualmente si attesta intorno alle 15 mila bottiglie l'anno. Aggiungerei che se i fruitori dei vini della fattoria Moncucchetto ne domandano sempre di più, segno è che la loro qualità è notevole; irreprensibile. Nel box descrivo il Merlot - Ticino Doc, normale - che va al prezzo più che accettabile di 20 franchi la bottiglia da 75 cl.

*I tre vini
della Moncucchetto*

Il «Riserva» è la perla della fattoria, ottenuto da viti assai adulte. I ceppi di Merlot hanno più di 40 anni e danno l'uva che vi entra in maggioranza. Più giovani (18 anni) quelli Cabernet Sauvignon le cui uve sono aggiunte per un 10% circa. Ne nasce un vino rosso già complesso in gio-



tente, importante e vellutato. Da bere non troppo freddo (mai sotto i 13°C) va onorevole da solo in aperitivo; tuttavia a tavola farà bella figura con, esempio, filettini di persico al burro.

Tutte le bottiglie sono abbigliate da un'etichetta a fondo scuro con, in riquadrato, un caldo dipinto, colori pastello, del pittore Taddei raffigurante una giovane contadina seduta.

Le novità

Tre le novità che Lisetta ha in serbo per il futuro. La prima è il restyling delle etichette. Due altre, sostanziali; cioè due nuovi vini. Non credo opportuno svelarne i dettagli. Dirò di aver una certa impazienza di provare quello che sarà di certo sorprendente: uno spumante fatto con il metodo classico della Champagne, ovvero con la rifermentazione in bottiglia. Termino con una notizia che potrà solo far piacere agli appassionati dei vini di questa azienda: tra non molto la produzione media è destinata a raddoppiare. In questi ultimi anni Lisetta e i suoi familiari - la figlia Alessandra, sommeliera, è anche lei in azienda - hanno impiantato nuovi vigneti, ad Agra e nelle vicinanze.

MERLOT TICINO DOC DI LUCCHINI

Il suo colore è rosso rubino, piuttosto intenso; limpido, brillante nei riflessi. I suoi profumi fruttati, fan sentire anche la marasca e qualche nuvoletta speziata. Al sorso si presenta di buon corpo, con la freschezza non troppo stretta dai tannini; che sono - mi si conceda l'espressione - bene educati. La tipicità del vitigno è riconoscibile senza indugi.

Accompagna bene primi piatti, carni arrostate non eccessivamente saporite; qualche formaggio giovane.



AZIONE

LA OFFERTA È VALIDA SOLO DAL 30.6 AL 6.7.2009 OPPURE FINO A ESAURIMENTO DELLO STOCK



6.60
invece di 8.40
Erdinger senz'alcol
6x33cl

www.erdinger-alkoholfrei.ch

ERDINGER
ALKOHOLFREI

Faris Al-Sultan,
vincitore Ironman

ISOTONICA, PIENA DI VITAMINE,
IPOCALORICA

Erdinger è in vendita alla tua Migros