

Dalla Honda il prototipo di una stazione di idrogeno a pannelli fotovoltaici

Motori Mentre la Bmw sospende le ricerche nel campo dell'alimentazione di motori a combustione interna, bloccando lo sviluppo della Hydrogen 7

Mario Alberto Cucchi

Un vecchio adagio dice: «Il mondo è bello perché è vario». Da una parte la casa automobilistica tedesca Bmw dopo anni di investimenti e ricerca abbandona la strada dell'idrogeno, mentre dall'altra i giapponesi di Honda mostrano il prototipo di una stazione di idrogeno a pannelli fotovoltaici. Due scelte che apparentemente sono agli antipodi.

La nuova generazione di stazioni solari di idrogeno, segna un importante passo avanti nella ricerca

Cerchiamo di capire cosa succede. Bmw sospende le ricerche nel campo dell'alimentazione a idrogeno di motori a combustione interna. In pratica uno stop allo sviluppo della Hydrogen 7 che abbiamo guidato sulle strade tedesche per poi scriverne su queste pagine ormai tre anni or sono.

Come è possibile? Forse ci sono dubbi sull'effettiva capacità di recuperare a lungo termine gli investimenti necessari? In un'intervista rilasciata al quotidiano tedesco Handelsblatt, Klaus Draeger, numero uno della Divisione Ricerca, si è limitato a confermare che «Non si prevedono, per il momento, nuove vetture in prova alimentate a idrogeno», riferendosi alle 100 Hydrogen 7 che, da anni, sono oggetto di test

in Europa. Come dire: basta prototipi, abbiamo già sperimentato abbastanza. Bisogna passare alla produzione altrimenti diventa uno spreco.

Oggi la casa tedesca sta puntando i fari su altri tipi di alimentazione: entro il 2015 è attesa la prima Bmw tutta elettrica. Va detto che in Germania è stato fatto poco per implementare le stazioni di rifornimento di idrogeno che, a gennaio 2010, sono appena trenta.

Proprio in questi giorni Honda, invece, inaugura il nuovo prototipo di stazione di idrogeno a pannelli fotovoltaici presso il Los Angeles Center di Honda R&D Americas. Disegnata come unità singola compatta per essere posta comodamente all'interno di un garage, la nuova generazione di stazione solare di idrogeno ha dimensioni molto ridotte. Un importante passo avanti dato che il precedente sistema di stazione richiedeva sia un elettrolizzatore sia un compressore separato per produrre idrogeno ad alta pressione.

Compatibile con un sistema energetico *Smart Grid*, la stazione di rifornimento di idrogeno Honda permette agli utilizzatori di rifornire la propria vettura durante la notte senza necessità di immagazzinare l'idrogeno, consentendo in questo modo l'utilizzo della potenza elettrica in fasce orarie meno costose. Durante il giorno la stazione solare di idrogeno può invece esportare elettricità «donandola» alla rete civica. Progettata per rifornire lentamente per otto ore continue una vettura elettrica a celle a combustibile, la stazione solare fornisce sufficiente idrogeno per coprire gli spo-



Il prototipo a idrogeno Honda FCX Clarity davanti alla stazione di rifornimento del Los Angeles Center di Honda R&D Americas.

stamenti quotidiani di numerosi automobilisti. Insomma è in grado di esaudire le richieste dei potenziali clienti di vetture elettriche a celle a combustibile.

L'obiettivo è integrare la rete pubblica di stazioni di idrogeno a riforni-

mento rapido. Il prototipo a idrogeno Honda FCX Clarity ha un'autonomia di 460 km sulla base del ciclo di guida europeo. Grazie alle stazioni pubbliche in grado di rifornire l'auto in cinque minuti e all'opportunità di avere un riforni-

mento lento a casa durante le ore notturne con la stazione a *Smart Grid*, Honda FCX Clarity può soddisfare un'ampia gamma di esigenze di guida, dall'utilizzo quotidiano ai viaggi durante il fine settimana.

Il Ticino d'esportazione

Vini senza frontiere Con Buloncelli e Ghisletta per due degustazioni in terra di Borgogna

Grimod

Discorro con Giorgio Buloncelli e Stefano Ghisletta, abitanti a Camorino, giovani personaggi del vino, di notevole peso: non solo per confidenza gli danno del tu. La loro passione è tale che sono diventati in pochi anni due personalità importanti; più note all'estero che da noi. Non hanno interessi di bottega! Ciò gli conferisce credibilità come pochi.

Giorgio Buloncelli esercita la professione di maestro di ginnastica; Stefano Ghisletta è un ottico, con avviato business a Giubiasco, quasi in Piazza Grande. Dai primi anni del terzo millennio, occupano il loro tempo libero nel mondo del vino. Si sono fatti una competenza di rispetto, allargato le conoscenze a persone e prodotti in modo invidiabile. Nei primi anni del duemila, uno dopo l'altro, si sono diplomati ai corsi di sommelier, organizzati e diretti per l'Assp da Davide Comoli. Trovatasi poi ad abitare vicini di casa, la loro passione è sbocciata per affinità elettive; la coltivano a braccetto con costanza e abnegazione. Parla uno dei due? È come lo facesse l'altro. Sono certo di non offendere nessuno paragonandoli ai due famosi Bibi e Bibò del leggendario Corrierino dei Piccoli.

Dal 2007 si sono creati il Blog *Nonsolodivino* dov'è possibile tenere dei forum; frequentatissimo dagli appassionati di vino: italiani e francesi più che di casa nostra. Vi pubblicano, 3-4 volte la settimana, interessanti articoli su temi di attualità. Lo scorso 12 gennaio proposero un evento di gran successo sui vini ticinesi all'estero, con bella rilevanza da parte dei colleghi

francesi. «Vini ticinesi sempre più apprezzati in terra di Borgogna», nel Blog. I nostri conterranei hanno organizzato due degustazioni in *Bourgogne* per condividere i vini del Ticino con alcuni loro amici produttori appassionati: per la «Paulée» di Mersault, una sorta di festa-celebrazione vendemmiale. Primo incontro con Patrick Essa, e altri produttori, coi vini ticinesi del 2005. La seconda, con Patrick Essa e Jean-Luc Thunevin, proprietario di Château Valandraud di Saint Emilion, per degustarne alcuni del 2007. Le cui

bottiglie, non ancora in commercio, erano state appositamente preparate dai nostri vinificatori.

A Patrick Maclart e altri produttori importanti è toccato di apprezzare quelli dell'ottima vendemmia 2007. Nel testo originale di Maclart, le sue impressioni. Traduco «*Un regard français sur: les Merlots du Tessin*», interessante la ricchezza espressiva.

«In occasione della *Paulée* di Mersault, gli amici ticinesi di passaggio in Borgogna ebbero la buona idea di presentare alla sagacità delle mie papille un

florilegio di Merlots della loro regione. Produzione sempre più reputata, sovente quei vini in degustazioni comparative alla cieca battono allegramente i loro colleghi *Libournais* o italiani. Le tariffe sono ormai anch'esse comparabili! Un grazie a Stefano Ghisletta e Giorgio Buloncelli d'aver raggruppato le divine bottiglie; e a M.me Deodatus per l'accoglienza, la gentilezza d'averci messo a disposizione la sua casa per questa degustazione eccezionale. In generale ho trovato i vini di livello molto elevato di qualità, d'ambizione e... di prezzi. In effetti, su questo punto nessun complesso: i vini competono con le migliori produzioni francesi e italiane. Tuttavia, alcuni a prezzi attrattivi, in ogni modo elevati».

Propongo sette note di degustazione di Patrick Maclart, dei vini che conosco: ragioni di spazio e monotonia lo impongono; elenco gli altri sette, tralasciando il millesimo: tutti 2007.

Trapletti - Az. Trapletti (Mendrisio): *Rampeda* - Fratelli Meroni (Tre Valli); *Sinfonia barrique* - Chiericati (Bellinzona); *Carato Riserva* - Delea (Locarno); *Platinum* - Brivio (Mendrisio); *Vinattieri* - Vinattieri Ticinesi (Ligornetto); *Rebhuh's* - Daniel Huber (Malcantone).

«*Bondola del Nonu*», Mondò (Bellinzonese) - Naso di mirtilli molto marcato, foglie stropicciate, carne, maturo. In bocca riprende gli aromi del naso, con begli amari; tannini rustici in un insieme ben costruito, bella persistenza.

Sassi Grossi, Az. Gialdi (Tre Valli) - Superbo naso, affumicato, lardo, mora, con un'impressione di freschezza. Il *boisé* è un poco eccessivo. In bocca è esplosivo con un attacco che sembra te-

nue, ma si sviluppa subito su lamponi, burro, sambuco maturo, grande complessità. Finale su tannini magnifici, sostenuto, senza eccessi. Il *boisé*, ancor troppo marcato a metà, migliora alla fine. Lungo come un finale di Verdi!

Biasca Riserva, Fratelli Meroni (Tre Valli) - Non filtrato. Naso profondo, terreo, minerale, ghiaioso, frutti neri freschi, uva. In bocca è molto concentrato, rotondo sul frutto «uva». Tannini levigati, morbidi e avviluppanti, generosi. Il *boisé* è presente senza la minima volgarità. Acquisto senza esitazioni.

Gran Risavié, Klausener (Malcantone) - Naso affumicato, carne arrostita, sambuco, panna fresca. Complesso. Bocca all'attacco filante, profumato, sul frutto. Le definizioni di *boisé* e tannino sono primarie. Buona lunghezza, retrogusto interessante. Migliore al naso che in bocca.

Culdrée, Trapletti - Molto scuro. Naso oppresso dal *boisé*, troppo importante per me: maschera troppo. In bocca torna l'attacco sul legno, grande struttura tannica. Finale un po' corto; retrogusto sui frutti, interessante.

Ronco dei ciliegi, Mondò - Veste molto scura. Naso molto maturo, frittata in composta, impressione di calore. Macerazione carbonica in parte? Bocca all'attacco morbido, simpatico, sempre quest'impressione di *carbo*. Finale conveniente.

Rovio Riserva, Gianfranco Chiesa (Rovio) - Naso complesso e sottile, frutti rossi, vegetale; si sviluppa molto bene su frutta e struttura interessanti. Finale molto bella, acidità marcata; di tenuta».

Un bravo a tutti, in particolare ai F.lli Meroni!



La parata dei vini ticinesi degustati in Bourgogne.