

## Vini ticinesi sempre più puri

Una ricerca effettuata su 16 merlot nostrani ha riscontrato al massimo due residui di prodotti fitosanitari



Progressi importanti nell'ambito dei residui di prodotti fitosanitari nei vini ticinesi. Una ricerca effettuata su 16 merlot nostrani di dieci aziende locali diverse mostra che nel 70% dei vini analizzati sono stati trovati al massimo due residui. Un netto miglioramento rispetto alla campagna nazionale 2016, nella quale la percentuale era del 7%.

Nessuna traccia invece di erbicidi, né di insetticidi o acaricidi, incluso il tanto vituperato glifosato. In 6 vini, ovvero il 37,5%, non c'era inoltre traccia di residui.

## Vini ticinesi sempre più puri

### Una ricerca effettuata su 16 merlot nostrani ha riscontrato al massimo due residui di prodotti fitosanitari

Progressi importanti nell'ambito dei residui di prodotti fitosanitari nei vini ticinesi. Una ricerca effettuata su 16 merlot nostrani di dieci aziende locali diverse mostra che nel 70% dei vini analizzati sono stati trovati al massimo due residui. Un netto miglioramento rispetto alla campagna nazionale 2016, nella quale la percentuale era del 7%. Nessuna traccia invece di erbicidi, né di insetticidi o acaricidi, incluso il tanto vituperato glifosato. In 6 vini, ovvero il 37,5%, non c'era inoltre traccia di residui.

La ricerca - presentata oggi in conferenza stampa e portata avanti dall'Interprofessione della vite e del vino dalla Sezione dell'agricoltura, dal Laboratorio cantonale e da Agroscope - fa parte della strategia messa in atto dai produttori nostrani verso una viticoltura sempre più libera da prodotti fitosanitari. L'opinione pubblica, i consumatori e gli stessi viticoltori sono infatti consapevoli che la strada verso piante sane -imperativo imprescindibile per una produzione di qualità- non può passare attraverso trattamenti inutili all'ambiente.

Presenti alla conferenza stampa **Gianni Moresi**, presidente IVVT, **Andrea Conconi**, direttore Ticinowine, **Mirto Ferretti** per Federviti e Agroscope, **Matteo Bernasconi** della Sezione dell'agricoltura e **Marco Jermini**, direttore del Laboratorio cantonale. I tecnici hanno ribadito che l'obiettivo dell'indagine non era quello di avere una fotografia esaustiva della situazione dei vini ticinesi, ma piuttosto testare come le diverse strategie di lotta antiparassitaria, e la gestione delle partite di uva in cantina, possono portare ad una presenza più o meno importante di residui nel vino. Bisogna infatti considerare che cambiare le pratiche di trattamento delle piante è complesso, in primo luogo perché ogni terreno ha caratteristiche proprie e perché ogni anno è diverso in termini climatici. Non può quindi esistere un piano standard.

Nonostante le caratteristiche climatiche e il tessuto produttivo ticinese rendano l'obiettivo di una produzione di uva unicamente biologica difficilmente raggiungibile, il lavoro svolto dimostra che produrre vini con pochissimi residui è possibile.

Link all'articolo: <https://www.ticinonews.ch/ticino/492986/vini-ticinesi-sempre-piu-puri>



## **Vini ticinesi sempre più puri e senza residui. I risultati delle analisi: "Netto miglioramento rispetto a tre anni fa"**

**Presentati oggi i risultati sulla campagna residui fitosanitari della IVVT. Nel 70% dei vini analizzati sono stati trovati al massimo 2 residui: "Nessuna traccia di erbicidi e insetticidi"**

MORBIO – I vini ticinesi sono sempre più puri. È un dato esaltante per tutto il settore vitivinicolo ticinese quello presentato oggi in conferenza stampa alla Casa del Vino di Morbio dalla Commissione fitofarmaci della Interprofessione della vite e del vino (IVVT) presieduta da Mirto Ferretti.

Alla stampa sono stati presentati i risultati di una ricerca effettuata su 16 merlot ticinesi (di 10 aziende diverse sparse nel Cantone) in cui i vini analizzati, oltre a essere ampiamente a norma di legge, hanno mostrato importanti progressi dal profilo dei residui di prodotti fitosanitari. La ricerca, condotta in concerto dall'IVVT, dalla Sezione dell'agricoltura, da Agroscope e dal Laboratorio cantonale, "fa parte della strategia messa in atto dai produttori nostrani verso una viticoltura sempre più libera da prodotti fitosanitari, nella consapevolezza delle difficoltà ambientale che produrre vino alle nostre latitudini comporta", ha spiegato Ferretti.

Vini sempre più puri, dicevamo. Sì, perché dai risultati dell'indagine è emerso che quasi il 70% dei vini analizzati sono stati trovati al massimo 2 residui. In ben sei vini non stati trovati residui. "Un netto miglioramento rispetto alla campagna nazionale 2016, nella quale tale percentuale era del 7%", dice orgoglioso il presidente di TicinoWine Andrea Conconi. Ma le belle notizie non sono finite qui. Nei vini presi a campione non è stata rilevata "nessuna traccia di erbicidi e insetticidi, incluso il tanto vituperato Glisofato".

"L'obiettivo dell'indagine – ha aggiunto il consulente agricolo Matteo Bernasconi – non è quello di fare una fotografia esaustiva della situazione dei vini ticinesi, quanto piuttosto testare come le diverse strategie di lotta antiparassitaria, e la gestione delle partite di uva in cantina, possono portare ad una presenza più o meno importante di residui nel vino. Bisogna considerare infatti che cambiare le pratiche di trattamento delle piante è complesso per varie

ragioni: in primo luogo ogni terreno ha caratteristiche proprie e ogni anno è diverso dal successivo in termini climatici. Perciò, un piano standard non può esistere".

"I risultati – afferma il presidente IVVT Gianni Moresi – sono senz'altro incoraggianti e stimolanti per il futuro. Tuttavia, la strada da percorrere rimane ancora molta. L'auspicio in tal senso è che tutte le diverse anime del settore vitivinicolo e l'ente pubblico collaborino compatte verso lo stesso obiettivo".

Il direttore del Laboratorio cantonale Marco Jermini ha spiegato il ruolo del laboratorio nella Commissione fitofarmaci. "Noi fungiamo da poliziotti o controllori. I dati appena illustrati sono un ottimo inizio e fanno ben sperare per il futuro. Maggiori controlli hanno portato a più attenzione. E più attenzione è sinonimo di più qualità". E qualità – viene da dire – fa rima con il vino ticinese.

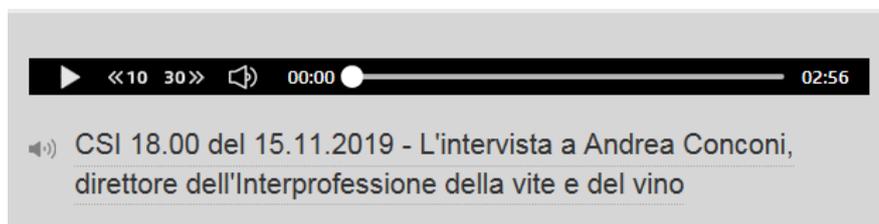
### **I dati della vendemmia 2019**

Nella conferenza stampa sono stati presentati anche i risultati della Vendemmia 2019. Una "vendemmia di qualità" il cui quantitativo raccolto ha superato di poco i 60'260 quintali, ciò che ha permesso di incantinare l'8% in più rispetto alla media decennale. Il prezzo delle uve è quindi stato fissato a 365 franchi al quintale. Le uve raccolte durante la Vendemmia 2019 sono "di livello sanitario buono" e possiedono "una ricchezza zuccherina di 21° gradi Brix".

**Link all'articolo:** <https://m.liberatv.ch/news/cronaca/1403291/vini-ticinesi-sempre-piu-puri-e-senza-residui-i-risultati-delle-analisi-netto-miglioramento-rispetto-a-tre-anni-fa>

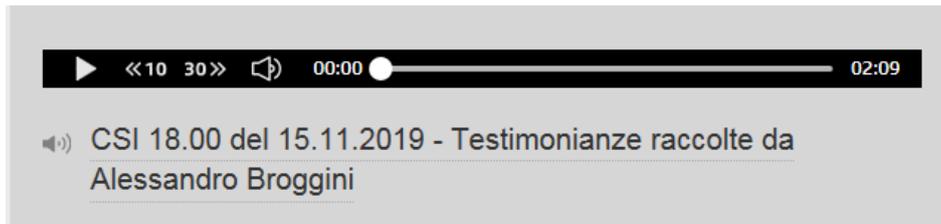


I vini ticinesi sono sempre più puri e mostrano gli importanti progressi della strategia messa in atto dai produttori locali volta a limitare l'uso dei prodotti fitosanitari. È quanto emerso dalle analisi effettuate su 16 Merlot locali, i cui risultati sono stati presentati venerdì. La ricerca è stata portata avanti dall'Interprofessione della vite e del vino, dalla Sezione dell'agricoltura, dal Laboratorio cantonale e da Agroscope.

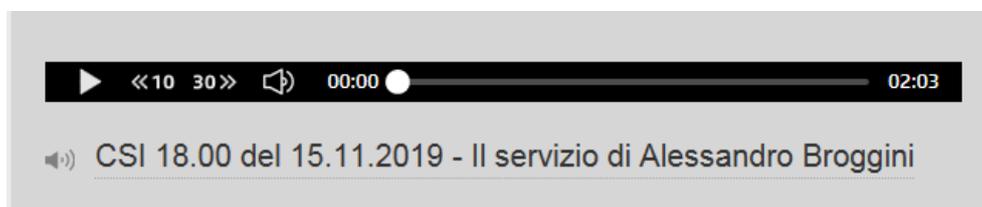


Rispetto alla campagna nazionale 2016, nella quale la percentuale era del 7%, ben il 70% dei prodotti analizzati conteneva al massimo due residui di fungicidi. Totalmente assenti invece erbicidi, soprattutto l'ormai diffuso glifosato, insetticidi e acaricidi.

Cambiare le pratiche di trattamento delle piante e adottare una strategia univoca resta, però, molto complesso dato che ogni terreno ha particolari caratteristiche e, soprattutto, ogni anno presenta differenze tangibili in termini climatici.



L'obiettivo di una produzione totalmente biologica resta difficilmente raggiungibile, ma i risultati incoraggianti mostrano che è possibile produrre vini con pochissimi residui.



Link all'articolo: <https://www.rsi.ch/news/ticino-e-grigioni-e-insubria/Vini-esemplari-in-Ticino-12420684.html>



**Link al servizio:** <https://www.rsi.ch/news/ticino-e-grigioni-e-insubria/Vini-esemplari-in-Ticino-12420684.html>

Teleticino, 15.11.2019, min. 15:48

---



Link al servizio: <http://teleticino.ch/programmi/ticinonews/tg-15-11-19-BJ2029245>



**Link al servizio:** <https://www.rsi.ch/rete-uno/programmi/informazione/cronache-della-svizzera-italiana/Cronache-della-Svizzera-italiana-12306966.html>

## Per un vino senza residui

**VITICOLTURA** / Presentati i risultati di una ricerca per verificare l'efficacia delle strategie di lotta antiparassitaria - Gianni Moresi: «Dati incoraggianti e soddisfacenti»

Produrre vini con pochi residui è possibile. Questa, in estrema sintesi, la conclusione di una ricerca effettuata su 16 merlot ticinesi e portata avanti dall'Interprofessione della vite e del vino (IVVT) in sinergia con la Sezione dell'agricoltura, il Laboratorio cantonale e Agroscope. L'obiettivo è stato quello di verificare come le diverse strategie di lotta antiparassitaria e la gestione delle partite di uva in cantina potessero portare ad una presenza più o meno importante di residui nel vino. I risultati della campagna presentati alla Casa

**Sono stati superati** i 60.260 quintali di uva raccolta durante la vendemmia di quest'anno

del vino Ticino sono «incoraggianti e soddisfacenti», dice Gianni Moresi, presidente di IVVT. Dai dati è emerso infatti che nel 70% dei vini analizzati sono stati trovati al massimo 2 residui. Un miglioramento, questo, rispetto alla verifica a

livello nazionale del 2016 nella quale la percentuale era stata del 7%. Nessuna traccia, invece, di erbicidi, insetticidi/acaricidi e glifosato. «La sperimentazione sul campo - spiega Matteo Bernasconi della Sezione dell'agricoltura - è iniziata nel 2018 e sono state contattate 10 cantine vitivinicole che hanno fornito i piani di trattamento, le date, i prodotti fitosanitari e le dosi applicate».

### La reazione dei produttori

«Il riscontro è positivo - spiega Andrea Conconi, direttore di Ticinowine - il nostro scopo è sensibilizzare sui residui e per

questo abbiamo fatto delle prove in cantina, giornate formative e pratiche corrette per l'uso di prodotti e delle attrezzature. C'è una grande sensibilità e tutti sono coscienti della problematica».

### Clima e territorio

Le caratteristiche climatiche del tessuto produttivo ticinese rendono l'obiettivo di una produzione di uva unicamente biologica difficile. «Il Ticino presenta sfide importanti nell'eliminazione totale dei residui, ma i risultati ottenuti dalla ricerca ci stimolano ad andare avanti», conclude Conconi.

## Per un vino senza residui

**VITICOLTURA** / Presentati i risultati di una ricerca per verificare l'efficacia delle strategie di lotta antiparassitaria - Gianni Moresi: «Dati incoraggianti e soddisfacenti»

Produrre vini con pochi residui è possibile. Questa, in estrema sintesi, la conclusione di una ricerca effettuata su 16 merlot ticinesi e portata avanti dall'Interprofessione della vite e del vino (IVVT) in sinergia con la Sezione dell'agricoltura, il Laboratorio cantonale e Agroscope. L'obiettivo è stato quello di verificare come le diverse strategie di lotta antiparassitaria e la gestione delle partite di uva in cantina potessero portare ad una presenza più o meno importante di residui nel vino. I risultati della campagna presentati alla Casa del vino Ticino sono «incoraggianti e soddisfacenti», dice Gianni Moresi, presidente di IVVT. Dai dati è emerso infatti che nel 70% dei vini analizzati sono stati trovati al massimo 2 residui. Un miglioramento, questo, rispetto alla verifica a livello nazionale del 2016 nella quale la percentuale era stata del 7%. Nessuna traccia, invece, di erbicidi, insetticidi/acaricidi e glifosato. «La sperimentazione sul campo - spiega Matteo Bernasconi della Sezione dell'agricoltura - è iniziata nel 2018 e sono state contattate 10 cantine vitivinicole che hanno fornito i piani di trattamento, le date, i prodotti fitosanitari e le dosi applicate».

### La reazione dei produttori

«Il riscontro è positivo - spiega Andrea Conconi, direttore di Ticinowine - il nostro scopo è sensibilizzare sui residui e per questo abbiamo fatto delle prove in cantina, giornate formative e pratiche corrette per l'uso di prodotti e delle attrezzature. C'è una grande sensibilità e tutti sono coscienti della problematica».

### Clima e territorio

Le caratteristiche climatiche e del tessuto produttivo ticinese rendono l'obiettivo di una produzione di uva unicamente biologica difficile. «Il Ticino presenta sfide importanti nell'eliminazione totale dei residui, ma i risultati ottenuti dalla ricerca ci stimolano ad andare avanti», conclude Conconi.



condiviso al problema. «Uno degli obiettivi in quel momento – annota Jermini stesso – era cercare di ridurre al minimo necessario (per la cura della pianta) la presenza di prodotti fitosanitari nel vino». A quel punto il Laboratorio cantonale, ‘gendarme’ per mandato, si è rivelato un compagno di viaggio importante e l’intesa si è dimostrata proficua. «Il nostro ruolo ispettivo– ribadisce Jermini – ha contribuito a sensibilizzare i vinificatori sul fatto che il mercato chiede maggiore attenzione e rispetto per l’ambiente». Del resto, la realtà vitivinicola ha saputo essere ricettiva (vedi a lato). A livello dell’Interprofessione ticinese ci si è spesi, infatti, non poco nel promuovere occasioni informative: anche il prossimo 10 dicembre il tema, sentito, tornerà sul tavolo della Giornata cantonale del viticoltore promossa da Federviti. Per voltare pagina, richiama Mirto Ferretti, presidente della Commissione fitofarmaci, servono «pazienza e competenza». In viticoltura, spiega, «ogni territorio ha caratteristiche proprie e ogni anno il clima è diverso. Quindi non è possibile proporre un piano standard di protezione del vigneto. Occorre provare di continuo. D’altro canto, abbiamo una sola vendemmia all’anno». La tenacia, come mostra Matteo Bernasconi, consulente della Sezione dell’agricoltura, allineando i dati sul responso delle analisi sui sedici vini ‘campione’, paga. «L’esito finale è molto incoraggiante e il miglioramento indicato sostanziale». Ora bisogna perseverare, ne va anche dell’immagine.

### **‘Il nostro settore sta cambiando’ L’obiettivo ora è raggiungere tutti**

Altro che ramato. Il mondo della viticoltura sta decisamente voltando pagina. Chi si è messo in gioco per dimostrare sul... campo che si può fare, ci crede davvero. «Il settore agricolo – ci spiega Nicola Marcionetti, tra i partecipanti volontari alla campagna pilota – sta subendo un grande cambiamento. C’è piena consapevolezza del carico sull’ambiente che questo settore ha. Ecco perché andiamo alla ricerca dei sistemi utili a ridurre il più possibile gli agenti esterni». Il messaggio è forte e chiaro: «Il lavoro messo in atto nell’agricoltura moderna darà risultati più ampi». Ben oltre, insomma, il riscontro ottenuto dai sedici Merlot alla lente. «Ciò che conta – gli dà man forte Pierluigi Alberio, pure lui della partita – è essere presenti sul territorio e diffondere competenze ed esperienze nel segno della sostenibilità». E qui si fa largo un interrogativo: tra i 2’700 viticoltori ticinesi quanti sono pronti oggi a fare proprie le buone pratiche sperimentate dai loro colleghi? «La rispondenza è alta – assicura a ‘laRegione’ Andrea Conconi di Ticinowine –. Per cominciare abbiamo lanciato l’invito a chi mette la sua etichetta sulle bottiglie di vino in commercio – produttori, vinificatori e trasformatori, a febbraio toccherà ai viticoltori, ndr –, che ci hanno già sollecitato più volte per avere le informazioni del caso. Prima, però, dovevamo essere in possesso dei riscontri scientifici». Nell’Interprofessione della vite e del vino non c’è l’intenzione di forzare verso un rimedio o l’altro. «Il nostro scopo – insiste Conconi – è soprattutto sensibilizzare sulla presenza dei residui dei fitofarmaci». A venire in aiuto ai contadini oggi vi sono degli strumenti in più. «Dall’inizio degli anni Duemila – ricorda ancora il responsabile – è iniziata la posa delle stazioni meteo, consultabili online, per poter intervenire il meno possibile con trattamenti superflui. A breve il Cantone attuerà il progetto di centri dove rivolgersi per lavare i macchinari e smaltire i residui in modo corretto. Ci si sta muovendo sempre di più, quindi, per una viticoltura più ecologica». Lo riconoscono pure i ‘controllori’ del Laboratorio cantonale. «Un altro elemento che testimonia la sensibilità del settore, qui a livello nazionale – conferma Marco Jermini –, il manuale per l’autocontrollo dell’ambito produttivo ormai in dirittura d’arrivo. Guida che affronterà la tematica dalle uve in entrata al prodotto finale, passando per tutti i pericoli annessi al vino. Alcuni hanno pure agito in anticipo». Certo, annota il direttore, sono in tanti a produrre uve e vino. «Cruciale sarà raggiungere tutti».

## **Conconi: ‘Abbiamo reagito subito’ Annunciato il divieto per l’autunno**

Il Mendrisiotto lo ha toccato con mano. I pesticidi non lasciano tracce solo nel vino. Vengono a galla pure nell’acqua. Il clorotalonil – oggi in regressione – individuato nel pozzo Gerbo a Genestrerio insegna. E anche qui lo stesso Laboratorio cantonale ha chiamato in causa agricoltura e viticoltura. «E noi abbiamo reagito subito diffondendo una circolare – ci fa sapere Andrea Conconi, direttore di Ticinowine –. Non ci siamo tirati indietro: l’abbiamo usato – viene utilizzato anche nei giardini privati e in campicoltura –, ma era autorizzato dall’Ufficio federale. In ogni caso abbiamo reso attenti all’uso di questi prodotti». Un ruolo importante, fa capire dal canto suo Marco Jermini, direttore del Laboratorio cantonale, lo gioca il processo di omologazione dei fitofarmaci. «Che dovrà tenere conto degli effetti di tossicità anche delle molecole di trasformazione di questi prodotti che finiscono nel terreno – come è stato il caso del clorotalonil, ndr –. In luglio l’Ufficio federale dell’agricoltura ha revocato l’autorizzazione per dodici sostanze. Il Consigliere federale Parmelin ha detto che entro l’autunno si sarebbe fatto lo stesso per il clorotalonil. Certo il processo di omologazione è complesso, sebbene un po’ più di precauzione sarebbe appropriata».