

Una scelta per tutti i gusti

21/10/2023 Rosso o bianco, Merlot o Chardonnay: nel mondo dei vini ognuno ha il proprio favorito. Allo stesso modo, anche la Porsche Macan sa convincere gli intenditori con la versatilità. Un viaggio di piacere nel Ticino.

I dieci tornanti contrapposti nella parte inferiore del passo dello Spluga sono davvero unici. Rendono il lento avvicinarsi metro dopo metro alla cima del passo un'esperienza unica. E svelano qualcosa di un'automobile, sebbene, nel pieno traffico stradale, ci troviamo ben lontani da zone limite e migliori tempi. In fondo, non sempre conta la massima velocità in curva o l'accelerazione estrema. Spesso si tratta soprattutto di un amore per i dettagli che si palesa. Di un lavoro raffinato investito dagli sviluppatori nella regolazione della Macan per quanto riguarda la combinazione di sterzo, freni e attuatore. Su percorsi come questi fa vedere la propria efficacia – e risulta in un fenomeno che viene spesso definito piacere di guida.

Queste «Soft Skills» al di là di fatti oggettivi come potenza del motore e velocità massima sono state sistematicamente perfezionate nel corso degli anni da Porsche secondo la tradizione della casa anche nella Macan. Nessun cambiamento radicale, bensì ottimizzazioni mirate atte a garantire che l'essenza del SUV possa manifestarsi in modo ancora più intenso. A partire dal suo lancio nel 2014, la sportiva

versatile realizzata a Lipsia è il modello più apprezzato del marchio; solo in Svizzera è stata venduta in oltre 10.000 esemplari. Per non pochi, la Macan è la vettura d'ingresso nel marchio Porsche. Non è una sorpresa, perché nessun altro modello è in fondo altrettanto versatile della Macan. È pratica, e tuttavia compatta. Tuttofare nell'uso quotidiano e sportiva assieme.

Due motori, quattro varianti

Con il più recente restyling del prodotto nell'autunno 2021, Porsche ha regolato in modo ancor più preciso il comportamento in marcia attraverso variazioni di dettaglio nell'avantreno. Ovviamente, senza sacrificare il comfort di guida. Infotainment e comandi sono stati aggiornati allo standard più recente ed è stata rimodulata l'offerta di varianti. Con Macan e Macan T sono disponibili a scelta due versioni con il motore a quattro cilindri da 265 CV. Nella Macan S e nella Macan GTS viene impiegato rispettivamente un motore Biturbo V6 da 380 o 440 CV. Le versioni differiscono tuttavia a un livello più profondo di quanto le nude cifre facciano supporre.

Le virtù della Macan variano fortemente a seconda delle preferenze personali. Una volta per una certa leggerezza, un'altra per un'aggressività intensa, ma sempre armonicamente bilanciate. Mentre la T con il suo leggero motore turbo da due litri sull'asse anteriore e la regolazione accentuata sportivamente è l'artista delle curve, la Macan S con il potente motore V6 si concentra piuttosto su un solido comfort di viaggio. La Macan GTS segna l'apice emozionale della formazione. Massima formazione e suoni raffinati dall'impianto di scarico sportivo fanno di ogni metro un puro divertimento – soprattutto solo se la performance è stata arricchita dal pacchetto sportivo GTS opzionale. Grazie agli pneumatici Pirelli P Zero Corsa, la GTS è al massimo della forma anche su pista.

Viticoltura biologica sul Lago di Lugano

Per il nostro viaggio in Ticino scegliamo la deviazione attraverso il passo dello Spluga e San Bernardino. È un viaggio avventuroso, più che un mero e semplice spostamento. Facciamo incetta di curve più che di chilometri. Con una compagna di viaggio più che con una vettura.

Aromi finemente equilibrati e maturati con cura, ingredienti selezionati e molto amore per il dettaglio svolgono il ruolo principale anche nella meta del nostro viaggio. Il sole risplende sopra il vigneto biologico di Tenuta Castello di Morcote. Da generazioni si lavora qui per raggiungere livelli di piacere perfetto. L'antica tenuta agrivitivinicola di circa 150 ettari con bosco proprio è posta su una lingua di terra circondata dalle acque del lago di Lugano in immediata prossimità del confine con l'Italia. Nel cuore della tenuta si erge il Castello di Morcote, costruito nel XV secolo. Tutt'intorno, su sette ettari di vigneti terrazzati cresce la materia prima del nobile nettare. La famiglia Gianini possiede e si prende cura della tenuta già da quattro generazioni e il suo impegno va ben oltre la mera coltivazione delle viti.

«Da dieci anni abbiamo introdotto qui l'agricoltura biodinamica», spiega Maurizio Gianini, che dirige l'attività con sua moglie Gaby. Hanno rinunciato all'impiego di macchine e sostanze chimiche. I tralci

delle viti vengono tagliati a mano, le erbacce rimosse manualmente e anche il raccolto avviene integralmente tramite lavoro manuale. Inoltre, una sana biodiversità assicura che le viti trovino delle condizioni ideali per la crescita. «La nostra terra è vulcanica. In Ticino è qualcosa di unico», afferma Gianini. Su questo fertile terreno trovano le migliori condizioni i vitigni Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Le radici possono penetrare bene attraverso il suolo tenero di porfido rosa e quarzite. Le correnti termiche del lago di Lugano generano un clima idoneo sulle pendici del vigneto poste tra 400 e 500 metri sopra il livello del mare, con un'ottimale escursione dal giorno alla notte.

Al posto dei fertilizzanti chimici, i viticoltori biologici impiegano la ricetta tradizionale biodinamica: un corno di vacca viene riempito di sterco bovino e sepolto nel terreno durante l'inverno. In primavera, questa miscela viene disciolta nell'acqua e spruzzata. Inoltre, le viti a Morcote dispongono di maggiore spazio. Teoricamente sarebbe possibile una resa di un chilogrammo di uva per metro quadrato – dai sette ettari si potrebbero dunque ottenere 70 tonnellate di uva. Attraverso il terrazzamento e la piantumazione distanziata, qui si producono soltanto tra 25.000 e 30.000 chilogrammi. In questo modo si ricavano uve di massima qualità, la cui lavorazione avviene direttamente sul posto.

Nella tenuta speciale crescono anche ulivi, frutta e verdura. Pollame, asini, cavalli e api mellifere popolano il territorio. Persino le farfalle sarebbero ritornate dopo la conversione dalla monocoltura all'agricoltura biodinamica.

La qualità non è un caso

La cantina, una fusione tra un edificio tradizionale preesistente e uno nuovo integrato, si trova in mezzo al vigneto. Qui – con molta conoscenza tecnica e sensibilità – dall'uva nasce il vino.

A seconda della varietà, per la maturazione si utilizzano tini in acciaio o in legno, anfore di terracotta o barrique. I processi che intercorrono tra la vite e il vino richiedono non solo molto tempo, bensì soprattutto anche know-how e attenzione. Perché in una cosa potrebbero essere d'accordo gli ingegneri Porsche e i viticoltori biologici: la qualità non è un caso. Già le minime variazioni possono determinare una differenza decisiva. «Si possono verificare differenze di sapore – a seconda della posizione della botte nella cantina», spiega Gianini. Pertanto, le uve di ciascun vigneto vengono vinificate separatamente. Grazie a questa suddivisione è possibile monitorare meglio la qualità. In seguito, le varietà vengono filtrate assieme per assicurare una qualità costante in tutte le bottiglie e garantire un aroma equilibrato.

In questo modo si producono circa 65.000 bottiglie di vino all'anno. Principalmente Merlot rosso e bianco, ma anche Cuvée e Rosato. Durante il periodo di maturazione che supera anche i 18 mesi, il vino viene testato regolarmente. Deve inoltre mettersi di tanto in tanto alla prova in degustazioni alla cieca contro altri prodotti. Alla fine non contano solo i meri fatti, ma anche il piacere puro.

Sulla via del ritorno in Svizzera centrale, decidiamo nuovamente per un tour panoramico – questa volta attraverso l'ampio passo del Lucomagno. Con il sole del sud alle spalle, scivoliamo lungo la strada. Nel

vano bagagli tintinnano sommessamente un paio di bottiglie di puro nettare biologico ticinese.

Testo: Philipp Aeberli

Fotografie: Marcus Werner

Image Sublines

Path: Una scelta per tutti i gusti/Images/img_1.jpg
Title: Macan GTS with GTS Sport-package, Vico Morcote, 2022, Porsche Schweiz AG
Subline: Macan GTS mit GTS-Sportpaket

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/it_CH/2023/products/porsche-macan-merlot-tessin-34037.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/eee1c356-cee6-4abf-afb5-82e7be37c4f7.zip