## Testo tratto dalla Rivista Ticino VINO
## Piccoli produttori – Francesco Franchini

Non gli piace mettersi in mostra. Non cela la sua timidezza e il suo timore di apparire presuntuoso. Ma dietro questo atteggiamento schivo si nasconde una grande passione. «Sa – ci spiega Francesco Franchini, autore del "Poggio del cinghiale" – il mio è un "vin de garage"». Poi gli sembra di essersi sbilanciato troppo e aggiunge: «Ma non voglio certo paragonarmi ai vini francesi...!» Non vuole nemmeno parlare dei premi che ha vinto: «Non mi piace – spiega – il discorso competitivo nel mondo del vino!» Un'affermazione che abbiamo già sentito da diversi produttori, tra cui Christian Zündel, una delle personalità più rappresentative dell'enologia ticinese. Un personaggio che Franchini cita spesso e che giudica "generoso e affascinante", come i suoi amici Adriano Kaufmann e Daniel Huber. Quando ho iniziato a vinificare mi sono stati di grande aiuto con i loro consigli.
Il vigneto di Francesco Franchini si trova infatti accanto a quelli coltivati da Zündel, Kaufmann e Huber. «Da lassù - racconta con passione dimenticando la timidezza - il panorama è incredibile, nonostante ci si trovi solo a 400 metri di altitudine. Spazia dal ramo italiano del Lago Maggiore, al Monte Rosa... Ci si sente davvero fuori dal mondo...» Una pace ben diversa dall'ambiente convulso della produzione televisiva: Franchini lavora infatti alla Televisione della Svizzera italiana come regista delle luci. «Amo molto questa attività, ma lavorando con la luce artificiale sento il bisogno di vivere all'aria aperta, alla luce del sole, a contatto con la natura. La mia attività di viticoltore mi offre tutto questo».
Produrre il vino, quanto è hobby e quanto è lavoro? La risposta tarda ad arrivare, perché il nostro interlocutore prima di rispondere riflette. «A volte è un hobby, ma qualche volta diventa un lavoro». Svolgere le due attività richiede sacrifici. «Tutto il mio tempo libero va nel vigneto. Lavorando alla televisione sono comunque agevolato, perché il mio lavoro si svolge a turni».
Come è nata la sua passione per il vino? «Sentivo il bisogno di stare a contatto con la natura. Quando mia moglie ed io eravamo fidanzati amavamo passeggiare nei vigneti di Castelrotto dove i miei suoceri hanno una proprietà. Quando mi hanno dato la possibilità di tornare lassù per coltivare quei ronchi ero felice». L'attività comincia nel 1983, proprio gli anni in cui i suoi amici e colleghi svizzero-tedeschi stavano iniziando la loro straordinaria esperienza. «Il mio primo vino l'ho prodotto da Adriano (Kaufmann, ndr) nel 1985. Si chiamava già "Poggio del cinghiale", abbiamo deciso di dargli questo nome, perché proprio in quella regione sono arrivati i primi cinghiali in Ticino». In un primo tempo ha vinificato rosso, rosato e bianco (di Merlot). Con il passare degli anni la produzione si è poi concentrata sul rosso (poche migliaia di bottiglie) e su uno spumante, il Château Cassé (poche centinaia di bottiglie). Il "Poggio del cinghiale" è affinato per 9 mesi in botti di rovere non nuove, ma di secondo passaggio, che hanno cioè già ospitato vino per due volte. Come mai questa scelta? «Per ottenere un vino che non risenta troppo del gusto della barrique e che possa proporre i suoi profumi e i suoi aromi originali nel pieno rispetto della tipicità del terroir». Progetti per il futuro? «Sto pensando a una riserva, un vino più strutturato, più speciale». Sarà la nuova sfida di questo simpatico personaggio, che non pensa però di far diventare il vino la sua professione: «Nemmeno quando andrò in pensione. Questo deve rimanere un hobby».

## Testo di Grimod, sul quotidiano LaRegione

... Sturo questo 2005, giovane ma godibile, per ammirare un bel rosso cupo, sentire profumi semplici, tuttavia compositi e persistenti e per gustare un sapore pieno, armonicamente suadente. Si potrebbe tenere sicuramente cinque, sei anni senza patemi d'animo. Mi accompagna degno, faccio esempio, un piatto di lasagne, con un ragù di vitello leggermente arricchito di porcini. Consigliatomi nella Boutique del Vino di Lino Gabbani.