

Medienspiegel

29.01.2024

Avenue ID: 1904
Artikel: 1
Folgeseiten: 5

Print



18.01.2024

La Turrita

Giorgio e Andrea Rossi Una Bondola "slow" e controcorrente

01



Giorgio e Andrea Rossi

Una Bondola "slow" e controcorrente

DI MATTEO GIOTTONINI

Alla scoperta dell'azienda Mondò e del suo ruolo nella riscoperta della Bondola, antico vitigno autoctono ticinese recentemente entrato a far parte dei Presidi Slow Food.

«C'era una volta un corso di sommelier...». Così potrebbe iniziare la storia di questa cantina, narrando di quando tre giovani poco più che ventenni – correva l'anno 1993 – si iscrissero a quel corso per imparare qualcosa, approfittandone per farsi due risate in compagnia. A raccontarla sono due di quei tre, ovvero i fratelli Giorgio e Andrea Rossi: il primo appena risalito dalla cantina, il secondo rientrato appositamente dai vigneti. «Siamo cresciuti qui al Mondò, sulla collina di Sementina, con la vigna nel sangue», esordisce Giorgio. «Sin da piccoli ci facevano vangare i filari oppure falciare con la "ranza", ma è solo con quel corso, frequentato con nostro cognato, che abbiamo scoperto la cultura del vino. Già nostro padre faceva un po' di vino, ma noi ci siamo messi in testa di fare qualcosa di più serio».

La loro vita professionale era però indirizzata su altre strade, sicché per l'ingegnere civile Giorgio e il radiotecnico Andrea la vigna e il vino rimasero per diversi anni solamente un'attività accessoria. Il richiamo era però troppo forte per non essere ascoltato, anche perché la produzione aumentava di anno in anno, il vino piaceva e si vendeva bene. Giorgio, coadiuvato dal resto della famiglia, capisce che quello è il suo destino. Affitta un vigneto, poi un altro e un altro ancora, fino a costruire la propria cantina, inaugurata nel 1999. Dopo alcuni anni, anche Andrea cede a quel richiamo, lasciando il suo impiego precedente e rag-

giungendo il fratello. Oggi Mondò vanta sei dipendenti e una produzione di circa sessantamila bottiglie annue, frutto degli

«PUNTARE SULLA BONDOLA È STATA UNA SCELTA CONTROCORRENTE. NON LA VOLEVA PIÙ NESSUNO, MA A NOI SEMBRAVA UNA VARIETÀ DA VALORIZZARE»
otto ettari di superficie vitata, suddivisa in cinquanta parcelle. Tutti i vigneti sono da lavorare manualmente, quindi senza l'aiuto del trattore. Un lavoro da matti, ammette Andrea, pur senza scomporsi troppo.

«La fatica non ci spaventa, non abbiamo alcun rimpianto. Può sembrare una frase fatta, ma il nostro lavoro è anche il nostro hobby. Chiaramente le difficoltà non mancano, basti pensare che molti nostri vigneti sono definiti "eroici" per la pendenza e la difficoltà della lavorazione. Che cosa dire? Se non hai la passione, non duri molto». A complicare ulteriormente un quadro già di per sé ostico, il fatto che – tranne un corso di viticoltura a Mezzana – sono entrambi autodidatti. Per Giorgio, però, questo è stato un vantaggio. «Vinificare è un lavoro che richiede sensibilità, dove impari molto con la pratica. All'inizio ho potuto sperimentare cose che, se avessi studiato, forse non avrei mai fatto. Se mi sembrava una buona idea, io ci provavo. Puntare sulla Bondola, ad esempio, è stata una scelta controcorrente. Non la voleva più nessuno, ma a noi sembrava che fosse una varietà da valorizzare».

Una varietà quasi dimenticata

Sin dagli inizi la Bondola è stato un punto forte di quelli del Mondò: nel 2007 la



La Turrita
6500 Bellinzona
076 321 47 87
www.editore.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'635
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 18
Fläche: 184'492 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 90715042
Ausschnitt Seite: 2/6

Print

loro *Bondola del Nonu Mario* – in omaggio al nonno, viticoltore d'antan – è persino stata integrata nel ristretto novero dei vini facenti parte della *Mémoire des vins suisses*, facendola conoscere nel resto della Confederazione. Quest'uva a bacca rossa, unica varietà riconosciuta come autoctona del nostro Cantone, è stata per decenni regina dei vigneti ticinesi. All'inizio del secolo scorso l'arrivo del Merlot, ritenuto qualitativamente migliore, l'ha però sempre più relegata ai margini. Ne rimanevano labili tracce in pochi vigneti sopracenerini, coltivata più che altro per ricordare i tempi che furono.

«Negli anni Novanta eravamo pochissimi a vinificarla in purezza. Da subito, però, abbiamo voluto darle importanza, dato che vedevamo un potenziale di miglioramento. Abbiamo quindi creato tre nuovi appezzamenti di Bondola, tra Monte Carasso e Sementina, per un totale di circa cinquemila metri quadrati. Vorremmo piantarne ancora, dato che la richiesta non manca».

L'ultimo risultato raggiunto da questo processo di riscoperta è stato l'ingresso della Bondola nell'elenco dei Presidi Slow Food, marchio che contraddistingue comunità che si impegnano per salvare dall'estinzione varietà autoctone tradizionali (uve e vini, ma anche ortaggi, formaggi, salumi eccetera), tramandando altresì tecniche produttive rispettose dell'ambiente e capaci di valorizzare l'intero ecosistema. Per la Comunità della Bondola, che raggruppa cinque produttori sopracenerini tra cui l'azienda Mondò, ciò significa il rispetto di un metodo di produzione che contempla modalità di lavorazione vicine al biologico, rinunciando ad esempio all'uso di diserbanti. Una scelta senza dubbio lungimirante. «Lo scopo di questo Presidio è quello di volersi migliorare, tutti assieme. È un piccolo presidio, ma è sufficiente per mostrarsi uniti verso l'esterno: se riusciamo a far conoscere il nostro lavoro e a fare promozione, è proprio perché siamo uniti. La Bondola è parte della cultura tici-

nese, ma per molti anni ha rappresentato unicamente un lascito dei nostri avi: ora siamo riusciti a capire che può offrire qualcosa di interessante, pertanto prende ancora più valore».

Bondola vs. Merlot

Andrea, mentre affetta pane e formaggio per un aperitivo improvvisato, tiene a puntualizzare alcuni aspetti più... gode-recci. «Con certi abbinamenti nostrani, la Bondola è perfetta: castagne e lardo, patate e luganighe. *cicitt*, capra bollita, *oss in bògia* e salumeria. Secondo me, è il vino "da grotto" per eccellenza, anche perché – a differenza del Merlot – si può apprezzare anche fresca e rimane molto amabile. Purtroppo, molti grotti faticano ancora ad accettarla».

Il Ticino, enologicamente, è da più di un secolo sinonimo di Merlot. Alla luce delle non poche difficoltà mostrate da questo vitigno nei confronti dei cambiamenti climatici, sempre più viticoltori se ne stanno però disamorando, cercando delle alternative. È ancora Andrea a farsi portavoce di quanto accade tra i filari. «Il clima dell'estate scorsa ha fatto diventare matti tutti i viticoltori ticinesi. Riuscire ad avere un raccolto di Merlot senza danni da muffe o altre malattie era quasi impossibile, mentre la Bondola era perfetta. Chiaramente non è stato semplice, abbiamo dovuto curarla bene, evitando la sovrapproduzione e arieggiando i grappoli. Ad ogni modo risulta più robusta del Merlot, quantomeno nei confronti della peronospora. Patisce però la troppa pioggia, dato che gli acini hanno la buccia sottile e le muffe hanno vita facile. Inoltre, è

LA BONDOLA

SI ESPRIME AL MEGLIO
NEI VIGNETI DI COLLINA.
SEMBRA INOLTRE BENEFICIARE
DEL CAMBIAMENTO
CLIMATICO IN CORSO

molto sensibile alla *Drosophila Suzukii*, il moscerino del ciliegio, ma con gli anni stiamo imparando a gestirlo. In generale,



La Turrta
6500 Bellinzona
076 321 47 87
www.editore.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'635
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 18
Fläche: 184'492 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 90715042
Ausschnitt Seite: 3/6

Print

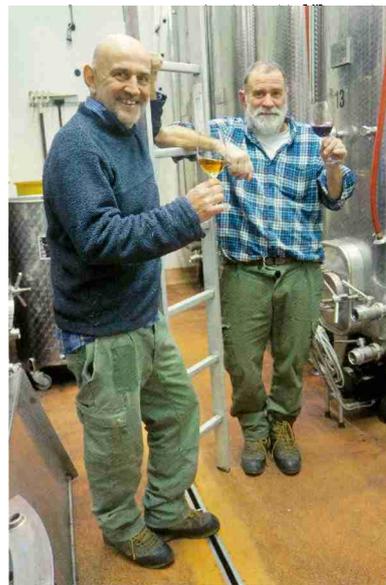
la Bondola si esprime al meglio nei vigneti di collina, più magri, meno umidi e più ventilati di quelli in pianura. Sembra inoltre beneficiare del cambiamento climatico in corso: se prima era molto incoostante e spesso maturava poco e male, il clima secco e caldo delle ultime estati le sta dando una grossa mano».

Mentre l'intervista volge al termine, in tavola compaiono tre bicchieri e una bottiglia di *Rosato del Nonu Mario*, costituito al 75% proprio da Bondola: una vera e propria specialità, dato che normalmente dà vita unicamente a vini rossi. La discussione si sposta sugli stereotipi insiti in molti consumatori devoti a Bacco: l'opinione comune dipinge, infatti, nel migliore dei casi la Bondola come un vino "rustico", semplice e senza pretese. Nel peggiore, come un "vinaccio" che si può bere unicamente reggendosi al tavolo per evitare di cadere all'indietro, vittime del disgusto. Un vino da svizzero tedeschi, tutt'al più. «Se devo essere onesto», ammette Giorgio, «se la produciamo ancora è soprattutto grazie agli svizzero tedeschi. In questi trent'anni sono loro che ci hanno sostenuto e che l'hanno apprezzata. Tuttavia, negli ultimissimi anni la stanno riscoprendo anche i ticinesi: la differenza l'abbiamo notata con il rosato, che è piaciuto subito anche qui. Credo, inoltre, che possa essere la varietà perfetta per uno spumante, ma questa è musica del futuro. Un altro aspetto interessante della Bondola è che invecchia molto bene, a dispetto dello stereotipo secondo il quale è un vino da bersi giovanissimo. Durante la conferenza stampa per l'annuncio del Presidio ho aperto una nostra Bondola del 2005 e i pochi fortunati che l'hanno provata erano strabiliati. Se ben fatta, la sua acidità può fungere da conservante e renderla longeva. Chiaramente deve essere vinificata bene, non troppo "leggera": noi difatti la mettiamo da sem-

pre anche nelle *barriques*. E pensare che i primi anni ci davano dei matti...».

Una preziosità da preservare

Al mondo sono stati finora censiti circa settecento Presidi Slow Food, tra cui solo venti riguardanti vini. Ad affiancare lo Sciacchetrà ligure, la Stanushina macedone o il vino georgiano in anfora ci sarà dunque anche la Bondola: un vero e proprio attestato di stima, per una varietà che meriterebbe sicuramente più dell'attuale 1.5% della superficie vitata cantonale (a fronte dell'82% del Merlot). *Nemo propheta in patria*, come si recita dalla notte dei tempi: una consapevolezza che anche Giorgio sta acquisendo negli anni. «Durante le fiere enologiche si conoscono molti altri produttori e spesso capita di "degustarsi" i vini a vicenda, scambiandosi opinioni. Tendenzialmente, tutti fanno provare quelli che reputano essere i propri vini migliori, quindi per noi il *Ronco dei ciliegi* o il *Mondò*. Negli ultimi anni ho iniziato a percepire che vini del genere – che tutti considerano ottimi – si possono produrre un po' dappertutto. Quando facevo provare la Bondola, spiegando che è qualcosa di locale e di molto particolare, le prime volte quasi mi vergognavo. In verità rimangono tutti strabiliati, la provano e si illuminano loro gli occhi! Da un lato riconoscono la semplicità del prodotto, ma dall'altro anche il fatto che è unica al mondo, senza dimenticare che è comunque un buon vino. Moltissimi colleghi, anche molto più grandi di noi, sono rimasti stupiti dal fatto che non siamo mai stati capaci di valorizzarla. Questo fa capire tante cose. Molti produttori ticinesi insistono nel voler copiare da altrove, non capendo che in realtà abbiamo in casa un vero e proprio *atout*. Questi episodi ci danno ancora più forza e ci convincono che valorizzare la Bondola è la scelta giusta!».





La Turrita
6500 Bellinzona
076 321 47 87
www.editore.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'635
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 18
Fläche: 184'492 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 90715042
Ausschnitt Seite: 4/6

Print

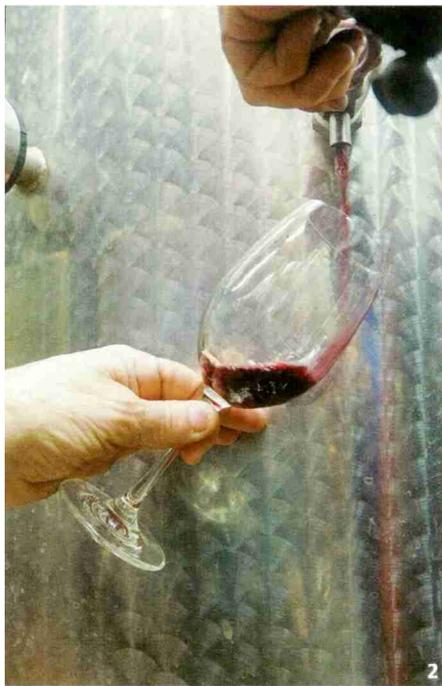


Foto Matteo Giannolini

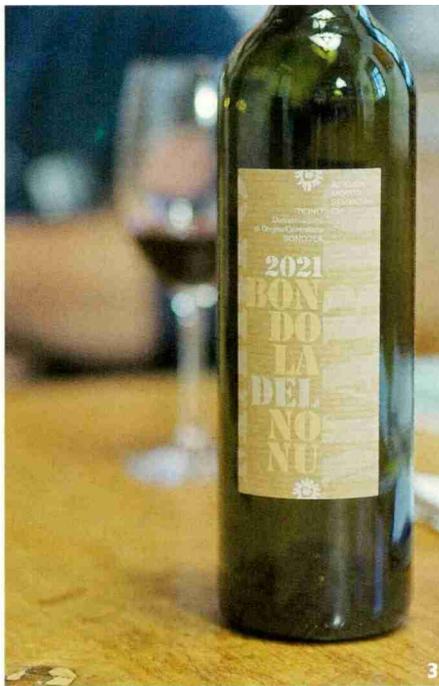


Foto Matteo Giannolini

- 1 Andrea con la Bondola vinificata in rosso e Giorgio con quella in rosato.
- 2 Bondola del 2022 pronta per la degustazione.
- 3 Bondola dal Nonu Mario, nuovo Presidio Slow Food.
- 4 La Cantina Mondò, dove l'arte si mescola al vino.



Foto Mondò



La Turrita
6500 Bellinzona
076 321 47 87
www.editore.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'635
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 18
Fläche: 184'492 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 90715042
Ausschnitt Seite: 5/6

Print





Foto: Mirrab

- 5 La dura vita del viticoltore di collina.
- 6 Andrea e Giorgio Rossi.