

Genere di media: stampato
Tipo di media: stampa specializzata

Tiratura: 4'750
Uscita: settimanale
Rilascio: in abbonamento

Enogastronomia ticinese

La Bondola, il vitigno autoctono rosso-blu



Rappresentava metà della produzione di uva ticinese e oggi non raggiunge il 2%, ma le cose stanno cambiando.

Sarà per via di quel romanticismo del quale vestiamo tutto ciò che ci ricorda il passato, che siamo così affezionati alla Bondola? No, o almeno, non solo. La Bondola è espressione autentica del territorio ticinese, è la memoria storica condensata in un grappolo d'uva. Ricco di tannini, spigoloso, spesso mescolato all'uva americana per produrre il Nostrano servito nei grotti, non è sicuramente un vino per tutti. Noto già da prima del 1800, quando il Ticino era il cantone che vantava la maggior produzione di vino di tutta la Svizzera, è stato soppiantato dal Merlot soprattutto per via della «buccia sottile degli acini che rende l'uva molto delicata e della facilità con la quale marisce» (da un'intervista a Giorgio Rossi – Azienda Mondò).

Il test del DNA ha dimostrato che la Bondola non ha legami con i tipici vini del Nord Italia ma che è identico al quasi estinto Briegler della Svizzera tedesca coltivato nei pressi di Zurigo, Aarau, Lucerna e Berna. Molto è cambiato nella viticoltura ticinese in questi 200 anni.

Riguardo alle specie coltivate in Ticino, Stefano Franscini riporta che erano addirittura 17 quelle che producevano uva nera e 12 quelle di uva bianca. Parla di «cattiva qualità delle uve, metodi bislacchi di vinificazione, ristrettezza dei locali, vasellame difettoso» ... fatto sta che il vino ticinese non si conservava più anni di seguito, questo era il problema.

Poi arrivarono le malattie, i parassiti annientarono i raccolti facendo passare la produzione di vino dai 52.000 ettolitri del 1871 ai 18.000 del 1891. I contadini allora, disperati, sostituirono le varietà nostrane con quelle americane più resistenti e fu l'inizio di qualcosa che, a seconda della prospettiva dalla quale si osserva, è sia un guadagno che una perdita. Ogni contadino prese a farsi un vanto di produrre un proprio vino diverso da quello del vicino e in Ticino arrivò di tutto e di più. Ad un certo punto, nel 1906 comparve il Merlot che venne impiantato per la prima volta in via sperimentale in un vigneto a Croglio in Malcantone e poi si diffuse in tutto il Cantone. Nel 1950 questo vitigno rappresentava circa la metà del raccolto mentre oggi occupa oltre l'80% della superficie a vite. È il caso di menzionare, come ci suggerisce Guido Calgari nel suo "Confidenze col Merlot", «l'ingegner Giuseppe Paleari che, in collaborazione assidua con la Stazione sperimentale di Losanna, continuò caparbiamente le sue prove, orientate su tre direttive che avevano nome Merlot, Fresa e Bondola. Il primo, quale tipo superiore e aristocratico, la Bondola quale tipo corrente, casereccio e per occasioni non rituali; festa solenne e giorno di lavoro, colonnello e caporale; ma solidi entrambi, bene in gamba e dai nervi a posto». Siete in grado di riconoscere un grappolo di Bondola? Approfittate del "Percorso Vitea" inaugurato da Federviti nel 2018 a Gordola, c'è una stazione dedicata ai vigneti storici e autoctoni!

Elisa Zuin