

Il Presidio della Bondola

La Bondola e la Bondoletta sono vitigni autoctoni, a bacca rossa, gli ultimi ancora coltivati e vinificati nel canton Ticino.

Troviamo testimonianze scritte della presenza della Bondola in un testo di Hans Rudolf Schinz, pastore protestante zurighese, che soggiornò in Ticino verso il 1770.

Ad inizio Novecento era considerato un vitigno con qualità enologiche interessanti e fino agli '50 aveva un ruolo importante nella produzione vitivinicola ticinese, quasi il 50% del vino rosso era prodotto con vitigni locali, in predominanza Bondola.

A partire dal 1920, l'introduzione progressiva del Merlot ha relegato in secondo piano i vitigni locali, e quindi anche la Bondola.

Il test del DNA ha dimostrato che la Bondola non ha legami con i tipici vitigni del nord Italia ma risulta avere lo stesso genotipo del Briegler, vitigno quasi estinto che veniva coltivato nella Svizzera tedesca. La Bondoletta è un vitigno molto raro e dall'analisi genetica risulta essere un incrocio fra Bondola e Completer (vitigno originario dell'arco alpino, probabilmente Vallese e Grigioni).

I due vitigni sono inseriti nel catalogo storico di Pro Specie Rara e dal 2023 sono diventati presidio Slow Food.

Il territorio

La zona di produzione dei vini "Bondola e Bondoletta" comprende l'insieme del territorio viticolo del Sopraceneri (Cantone Ticino) e della Mesolcina (Canton Grigioni).

La maggior parte dei vigneti si estende sulla sponda destra del fiume Ticino, da Monte Carasso fino al lago Verbano.

I vigneti sono coltivati su ripidi terrazzi che dai 200 metri possono arrivare fino ai 600 metri sul livello del mare. Bondola e Bondoletta



prediligono terreni poco fertili e asciutti, leggeri e profondi. Preferiscono terreni di collina, ben esposti e ventilati a causa della sensibilità al marciume. Anche se considerati meno interessanti, non sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti e generalmente più umidi.

Produzione

Unicamente i produttori che producono il vino utilizzando il 100% di uva Bondola possono far parte della Comunità della Bondola. Al vino è possibile solo l'aggiunta della Bondoletta, che non viene prodotta in purezza vista la sua limitata quantità.

I produttori della Comunità, sensibili a tutelare una produzione di qualità e a salvaguardare un ecosistema unico, intendono perseguire l'obiettivo di ridurre progressivamente l'utilizzo di prodotti fitosanitari e di sostanze a base di rame.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Bondola" devono essere quelle tradizionali della zona, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare, le pratiche culturali devono essere

orientate nel rispetto dell'ambiente e in un concetto di produzione biologica o quantomeno ossequiando le direttive di VITISWISS nella produzione integrata in viticoltura, con l'obiettivo di una produzione sempre più rispettosa dell'ambiente.

Le condizioni climatiche del Sopra Ceneri, in particolare le quantità di pioggia (1600/1800 mm/m², media annuale) e di grandine, precipitazioni concentrate soprattutto nel periodo vegetativo, rendono difficoltosa una pratica completamente biologica.

I produttori che fanno parte della Comunità della Bondola non utilizzano il diserbo chimico. Il controllo della flora spontanea è attuato con buone pratiche agronomiche: mezzi di tipo fisico e meccanico.

Raccolta e vinificazione

La Bondola e la Bondoletta sono raccolte a fine settembre-inizio ottobre, mediante raccolta manuale; con i cambiamenti climatici in corso la vendemmia viene sempre più anticipata.

Dopo la pigiatura e la diraspatura dell'uva il mosto fermenta a contatto con le bucce per circa 7/8 giorni, questa fase fermentativa favorisce una buona estrazione degli aromi.

A seconda dello stile del vino, la Bondola viene affinata in botti di legno, oppure in contenitori in inox o in anfore. Dopo un anno dalla vinificazione il vino viene imbottigliato e messo in commercio.

Caratteristiche del vino

Presenta un colore rosso molto intenso tendente al violaceo, ha un aroma speziato, è di media struttura, con tannini rustici e acidità piuttosto pronunciata. Il titolo alcolometrico medio si attesta a 12,00 % Vol., mentre l'acidità totale del vino si situa attorno ai 5 g/l.

I mosti di uva Bondola si prestano bene anche per

una vinificazione in rosato, dove con una giusta macerazione è possibile ottenere dei vini con note aromatiche molto interessanti.

Il vino può essere degustato giovane ma la Bondola vinificata in rosso si presta anche per un invecchiamento di alcuni anni.

