



Slow Food® CH

Zurich, 04.05.2023

Communiqué de presse
Vins et terroirs

La Bondola est le premier vin suisse à devenir Presidio Slow Food

La famille des Presidi Slow Food s'agrandit avec la Bondola, un cépage rouge autochtone jadis très répandu dans le Sopraceneri (TI). Aujourd'hui, seuls quelques rares vigneron vinifient encore la Bondola pure. C'est la première fois qu'un vin suisse devient Presidio Slow Food. Le Presidio inclut également la très rare Bondonetta, issue d'un croisement entre la Bondola et un autre cépage alpin, le Completer.

Il sera possible de déguster la Bondola des cinq vigneron membres du Presidio le samedi 6 mai à l'occasion du marché Slow Food de Mendrisio.

Jusqu'au milieu du siècle dernier, la Bondola et la Bondonetta constituaient encore près de la moitié de la production viticole tessinoise, alors qu'elles ne représentent plus que 1,5 % de la surface viticole aujourd'hui. Ces deux cépages autochtones ont été progressivement évincés par le Merlot, plus intéressant sur le plan agronomique et plus rentable. Le risque élevé que la Bondola et la Bondonetta tombent dans l'oubli est l'une des raisons pour lesquelles ce projet Presidio a été lancé. Les deux cépages font d'ailleurs partie du catalogue ProSpecieRara.

En Suisse, il s'agit du premier vin parmi les Presidi Slow Food – qui sont désormais au nombre de 19. Le Tessin compte trois autres Presidi Slow Food : la Cicitt delle Valli del Locarnese (une saucisse traditionnelle), la Farina Bóna issue de maïs torréfié et le fromage Zincarlin dala Vall da Mücc. À l'échelle mondiale, les Presidi Slow Food englobent près de 700 produits gastronomiques traditionnels, menacés de disparition – dont une vingtaine de vins. Les Presidi sont des projets de Slow Food destinés à protéger les petites productions artisanales traditionnelles de qualité.

Devenir un Presidio de l'organisation Slow Food – dont la devise est *bon, propre et juste* – implique le respect d'un cahier des charges très strict qui vise à une production de plus en plus respectueuse de l'environnement. Chiericati Vini, La Segrisola, Mondò, Pian Marnino et Terreni alla Maggia sont les cinq domaines viticoles du Sopraceneri qui ont décidé, avec le soutien de l'Interprofession de la vigne et du vin tessinois, de relever ce défi et d'adhérer à la « Communauté Slow Food Bondola ». Ils produisent des Bondola de caractères très différents : deux vins rosés frais et cinq vins rouges riches et fruités. La Segrisola produit une Bondola avec un petit ajout de Bondonetta, dont la production est insuffisante pour pouvoir être vinifiée pure. Le millésime 2022 sera le premier à arborer l'escargot rouge de Slow Food après avoir été mis en bouteille cet automne.

Pour d'autres informations : www.slowfood.ch et <https://www.slowfoodticionews.com/>

- sur le projet Presidio : Claudio Poretti, Slow Food Tessin, +41 79 927 16 14, claudio.poretti@bluewin.ch

- sur la Bondola et sa vinification : Giorgio Rossi, vigneron et coordinateur des producteurs, +41 79 423 65 94 / azienda.mondo@bluewin.ch

- photos libres de droits de Melanie Turkyilmaz avec mention de la photographe www.melanieturkyilmaz.art

- Tabea Diener, Directrice Slow Food Suisse +41 79 581 85 84, tabea.diener@slowfood.ch



Slow Food® CH

Le mouvement Slow Food

Slow Food est un mouvement mondial, présent dans plus de 160 pays. Il a pour objectif de promouvoir les cultures et les traditions alimentaires locales, et de sensibiliser le public à la nourriture et au goût. Il dénonce l'impact de nos choix alimentaires quotidiens sur les modes de production et, par conséquent, sur nos écosystèmes. Slow Food prône le droit à une bonne alimentation pour toutes et tous et nous invite à assumer la responsabilité de notre patrimoine alimentaire, que ce soit sur le plan de la biodiversité, de la culture ou du savoir. En Suisse, Slow Food compte actuellement 3'370 membres, répartis dans 19 conviviums (groupes régionaux).

L'association accompagne les producteurs de produits Presidi (programme de sauvegarde de produits alimentaires d'exception au fort ancrage local), qui sont actuellement au nombre de 20 en Suisse. Elle développe son réseau de restaurants, l'Alliance des Chefs, ainsi que son réseau de vigneron·nes bio, Slow Wine. De plus, un projet touristique initié en Valais, Slow Food Travel, met en réseau les acteurs des destinations, du champ à l'assiette, pour proposer des forfaits touristiques valorisant leur terroir.