

# «I vitigni resistenti sono il futuro della viticoltura»

Alla fine di giugno alla vincitrice di Bio-Vino, la vodese Cave de La Côte, è stato assegnato il titolo «migliore cantina bio svizzera». Il successo della cooperativa è dovuto all'enologo Rodrigo Banto.

Se Rodrigo Banto fosse un vitigno sarebbe senza dubbio un Carménère: intenso, ricco di tannini, corposo ed emblematico per il Cile, il suo Paese natio. Potrebbe però anche incarnare il sapore fruttato, leggero e raffinato del Chasselas di cui padroneggia ormai perfettamente la vinificazione. L'enologo, che vent'anni fa ha assunto la direzione della Cave de La Côte, è già stato insignito di numerosi titoli e premi nel settore. Al concorso Bio-Vino dello scorso maggio la cantina con sede a Tolochenaz nel Canton Vaud si è aggiudicata il titolo di «migliore cantina bio svizzera dell'anno» e il suo Chasselas 2022 è stato eletto «miglior vino bio svizzero 2024».

Nonostante il grande successo della «più piccola delle grandi cantine svizzere» al quale ha contribuito Rodrigo Banto, l'enologo 54<sup>enne</sup> rimane modesto e disponibile anche durante il periodo concitato prima della vendemmia. Mentre attraversa a passi veloci il labirinto della cantina commenta ogni singola botte. La più piccola contiene la varietà Felicia appena raccolta, coltivata in regime biologico e microvinificata per ottenere un vino naturale. L'enologia ripone grandi speranze in questo vitigno bianco resistente. La botte più grande contiene il cavallo di battaglia economico della cantina di quest'anno: 18 000 litri di Chasselas, annata 2023, in attesa di essere imbottigliato e venduto nei supermercati.

## Da windsurfista a capo cantiniere

L'immagine di quest'uomo gioviale ma intransigente è indissociabile dalla Cave de La Côte. Rodrigo Banto è assurto a anima della cantina e dei vini che produce con l'intera squadra, confutando però qualsiasi stereotipo. Ha scoperto l'universo del vino agli inizi degli anni 90 durante gli studi di agronomia a Santiago del Cile. «I miei genitori non erano grandi conoscitori», ammette. Lo surfista, che fino a quel momento aveva evitato ogni eccesso per brillare nelle competizioni internazionali, ha allora scoperto il suo talento evidente per le degustazioni. La sua meticolosità e la sua dedizione sono emerse in laboratorio e ha quindi firmato il primo contratto come enologo presso una cantina attiva in tutto il Paese in un momento nel quale il settore vinicolo cileno esplodeva sia in termini di superficie sia di esportazione.

Dopo una decina di anni Rodrigo Banto ha sentito il bisogno di partire e cambiare vita. Nel 2003 è approdato sulle rive del lago Lemano. Il suo curriculum vitae aveva convinto André Bugnon, allora presidente della cooperativa, che intendeva accrescere la notorietà dell'istituzione regionale fondata nel 1929. «A quei tempi la reputazione della regione viticola era piuttosto mediocre», ricorda l'enologo. «L'infrastruttura della cantina era anacronistica.» Una cura di ringiovanimento

si è rivelata pagante come pure il coraggio di affidare la vinificazione di quattro milioni di litri di vino a un enologo proveniente dal nuovo mondo.

Il trasferimento nell'altro emisfero, la diversità culturale, il clima inabituale e le nuove varietà di vite hanno profondamente sconcertato Rodrigo Banto. «Qui ogni annata rappresenta una vera sfida», spiega l'enologo. È costretto a gestire le variazioni meteorologiche, le malattie fungine, le grandinate e gli stormi di stormi.

«In Cile la sfida maggiore consisteva nel mantenere la gradazione alcolica a un livello accettabile. Qui è esattamente il contrario, a volte l'uva stenta addirittura a maturare!» La vinificazione in una regione settentrionale caratterizzata da una grande molteplicità di vitigni e da condizioni pedologiche e climatiche molto diverse è un compito arduo per l'enologo e talvolta lo mette alla prova. Per Rodrigo Banto, eterno agonista, si tratta solo di una serie di sfide arricchenti. «Non provenendo da quest'ambito ho avuto mano libera per sperimentare, ricercare e creare senza limiti né filtri.» È merito suo se la cooperativa nel 2019 è stata eletta cantina svizzera dell'anno.

## Lista d'attesa per bioviticoltori

Sin dall'inizio il biologico per Rodrigo Banto era una priorità. «Non sono mai stato un sostenitore dei coadiuvanti, né in cantina né nel vigneto», racconta l'enologo che preferisce accompagnare i vini anziché trattarli. «Non sono medico e detesto l'intervenzionismo.»

All'inizio degli anni 2000 la cantina era attivamente alla ricerca di superfici viticole bio. A dipendenza delle possibilità di smercio è stata man mano sviluppata una gamma di prodotti. Attualmente fanno parte della cooperativa, i cui vini sono certificati bio per il 10 per cento, una quindicina di aziende viticole che producono secondo l'Ordinanza bio svizzera o secondo le direttive di Bio Suisse. «All'inizio dovevamo motivare i viticoltori alla conversione, adesso esiste una lista d'attesa!» È impossibile accettare tutte le offerte, infatti: «Dal punto di vista commerciale i tempi per il biologico sono difficili», am-



Vini vincitori di Bio-Vino della Cave de La Côte. Foto: mad



Da 20 anni l'enologo cileno Rodrigo Banto guida le sorti della cantina vedese Cave de La Côte. Per il suo lavoro è stato insignito di numerosi premi, il più recente è quello di migliore cantina svizzera dell'anno». Foto: Claire Berbain

mette l'enologo. È comunque favorevole allo sviluppo di una viticoltura meno intensiva maggiormente integrata nell'ecosistema. «Deve però soddisfare le aspettative economiche e, nel nostro caso, nutrire 300 famiglie produttrici e circa 70 dipendenti.»

Rodrigo Banto dice chiaramente che secondo lui i vitigni resistenti sono il futuro della viticoltura. «I progressi per quanto riguarda la bevibilità dei vini prodotti con varietà Piwi, rispettivamente resistenti alle malattie fungine sono evidenti», precisa l'enologo. È convinto che il futuro della viticoltura apparterrà a loro. «Ne sono un esempio le varietà Divico e Divona molto apprezzate dai consumatori.» Floréal, Felicia e Souvignier gris sono altri vitigni con un grande avvenire.

### Una storia di famiglia come una vite

Che Rodrigo Banto sia tanto ispirato dalle qualità agronomiche e organolettiche delle varietà di vite interspecifiche è forse dovuto al fatto che la sua storia personale è contraddistinta dalla fusione di diverse culture. Gli antenati dell'enologo cileno erano europei che negli anni 1930 sono emigrati dall'Ungheria e dalla Svizzera centrale nelle terre promesse del Sudamerica per sfuggire alla miseria.

La storia della sua famiglia, che si distingue per l'eterogeneità e l'adeguamento, ricorda quella della vite il cui ritmo ciclico è caratterizzato dal flusso della linfa tra le radici e le foglie e viceversa nel corso delle stagioni. Non stupisce quindi che Rodrigo Banto abbia il dono di innestare vitigni.

Claire Berbain



### Il concorso Bio-Vino

Il concorso Bio-Vino lanciato nel 2018 da Bio Vaud è dedicato ai vini bio e naturali svizzeri. Possono essere candidati tutti i vini bio e in conversione prodotti secondo le direttive di Bio Suisse, Demeter o secondo l'Ordinanza bio. Il concorso persegue quattro obiettivi: l'apprezzamento e la promozione di vini bio e naturali provenienti dalla Svizzera e dal Liechtenstein; la valorizzazione della qualità e della molteplicità dei vini biologici; la consulenza dei consumatori con la valutazione dei vini sulla base di una degustazione qualitativa e l'osservazione delle tendenze innovative nella produzione bio. La 6a edizione del concorso Bio-Vino ha avuto luogo nel mese di maggio 2024 a Moudon VD, la premiazione alla fine di giugno a Zurigo. Tutti i risultati sono disponibili online. *schu*

 [www.bio-vino.ch](http://www.bio-vino.ch) (FR e DE)