

Zeitschrift: Quaderni grigionitaliani

Herausgeber: Pro Grigioni Italiano

Band: 84 (2015)

Heft: 4

Artikel: Uva, vino di Valtellina e loro derivati nell'alimentazione della zona dei tempi passati

Autor: Zoia, Diego

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-587318>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

DIEGO ZOIA

Uva, vino di Valtellina e loro derivati nell'alimentazione della zona dei tempi passati

Le brevi note che seguono vogliono illustrare quali furono in Valtellina e nelle aree limitrofe, in passato, l'importanza e la diffusione dei consumi di uva, vino e derivati; ciò, naturalmente, senza alcuna valutazione di merito in ordine alle conseguenze negative della cosa.

Attualmente, aderendo a spinte di natura salutistica, si vanno sempre più diffondendo infatti opinioni assai critiche, a volte non del tutto fondate, sull'abuso di alcolici, in particolare il vino.

Penso comunque sia giusto ricordare che, a parere di chi scrive, la popolazione non solo della Valtellina e Valchiavenna, ma anche di una parte dei Grigioni avrebbe avuto condizioni di vita ben diverse e complessivamente molto peggiori, per molti secoli, senza la produzione, il commercio e l'uso in misura importante di uva, vino e loro derivati.

Le notizie relative ai dati storici ricordati sono quasi del tutto tratte dai documenti allegati al volume da me pubblicato *Vite e vino in Valtellina e Valchiavenna*.

1) Notizie nella storia

La prima menzione nota del vino di Valtellina risale all'anno 837, quando Crescenzo fu Maifrit di Delebio promise a Gaudenzio, abate del monastero di Sant'Ambrogio di Milano, di stare al suo servizio per un periodo di 5 anni amministrando la corte di Dubino in bassa Valtellina, di pertinenza del monastero stesso, come un buon rettore, col patto di poter fruire gratuitamente del grano e del vino del quale già poteva disporre sulla base di accordi precedenti.

Se si considera che le proprietà del monastero erano nella zona abbastanza vaste, con diverse case, torchi, prati, campi, boschi e terreni a diversa coltura per parecchi ettari, si può osservare che il fattore volle riservarsi i beni essenziali per la sopravvivenza: appunto il grano e, soprattutto, il vino.

Vino che era prodotto in buona quantità, all'inizio dello scorso millennio, anche sul versante orobico: nel 1029 i coniugi Redaldo e Cesaria, che affermano di vivere secondo la legge dei Ripuari, dichiarano di ricevere dall'Arcivescovo di Milano Arberto l'ingente somma di 300 libbre di denari per la corte di Talamona, assai ampia (oltre 20 ettari di soli campi e vigne!).

L'importanza dell'uva e del vino sono di tutta evidenza, già in quel periodo, nella parte bassa e media della Valtellina ed in buona parte della Valchiavenna.

Una bella descrizione della Valtellina e dei suoi prodotti è successiva di circa un secolo: nel 1126 l'anonimo estensore delle vicende della decennale guerra tra Mila-

nesi e Comaschi, così narra di una salita nella valle di soldati dalla pianura “C’era una valle molto bella e molto propizia ai suoi coloni, e di civili costumi adorna, detta Valtellina. Vi crescono rigogliose delle viti le piante, fertile è di messi: latte v’è in abbondanza e molte pur castagne vi sono, e molte noci...”

Prima fra tutti i prodotti, la vite.

Se il paesaggio vitato della zona aveva colpito tanto profondamente l’estensore del *De bello Cumano*, un motivo doveva pur esserci.

In quegli anni un altro fondamentale atto testimonia l’essenziale importanza del vino nell’alimentazione della zona.

Più in alto nella valle, a Tirano, il Vescovo di Como Ardizzone, presente nella zona probabilmente per contrasti in alta valle coi Venosta, autorizza nel 1132 nel suo castello del Dosso i vicini di Tirano a concedere, ad “accola” (una sorta di livello di beni di spettanza delle comunità) ai conversi di San Remigio, alcuni fondi che gli stessi conversi si impegnano a mettere a coltura, pagando ogni anno un canone di un “condio” di vino (oltre un ettolitro).

Un canone, come si vede, di tutto rispetto per dei terreni ancora da mettere a coltivazione; tra l’altro significava che un tale quantitativo di vino era già direttamente prodotto dai concessionari.

Una quarantina d’anni più tardi nella vicina Villa di Tirano, i cognati Arialdo Longo e Arialdo Curto – singolare l’accostamento – vendono a Bellone un prato e bosco a Ronco Maggiore per il prezzo di 7 soldi di imperiali, pagando al Comune di Villa di Tirano, in quanto si trattava di beni “concilivi” (vale a dire di godimento comune), l’“accola” annua di due staia di vino (probabilmente una trentina di litri circa).

In entrambi i casi, ed in diversi atti più tardi di ugual contenuto, il vino appare già essere una consolidata merce di scambio.

In tutti i casi nei quali si pagava un’“accola” alla comunità, la stessa era corrisposta in vino, salvo un caso isolato nel 1213 quando, accanto a 3 “condi” di vino da darsi a Pasqua e a San Martino compaiono anche alcuni chili di castagne peste; queste con tutta probabilità erano distribuite tra la popolazione nel giorno della festa del patrono in modica quantità, accompagnate però da ampie bevute.

L’importanza che il vino aveva assunto nel Duecento anche in Valchiavenna (e anche, probabilmente in misura sempre importante, ma comparativamente minore in Valtellina e in misura apprezzabile pure nelle zone limitrofe della Rezia, in particolare nella valle del Reno ed in Bregaglia) appare in tutta la sua evidenza nelle ricerche sulle vicende finanziarie del Comune di Chiavenna nel periodo.

Nello stesso secolo, non certo perché in precedenza non fosse consumata, ma solo in quanto per la prima volta se ne trova menzione nei documenti consultati, compare anche l’uva.

In una testimonianza resa in un processo tenutosi negli anni ’30 del Duecento, un canonico della chiesa di San Lorenzo di Villa di Tirano, Gerardo, ricorda che da fanciullo era inviato dagli allora arciprete Pietro e sacerdote Gilberto, suo zio, a raccogliere in una fascia di vigneto i primi grappoli d’uva maturi da benedire nel giorno della festa di San Sisto, che era il patrono della comunità con San Lorenzo (10 Agosto).

Aggiunge nella testimonianza che si trattava di qualità di uva primaticcia e che faceva ciò recandosi nelle vigne a raccogliere i primi acini maturi e giocando, probabilmente a nascondino.

Alcuni dati vanno messi in evidenza.

Per primo, il fatto che per la prima volta si ricordi espressamente il consumo di uva (anche se solo previa benedizione, ma era certo utilizzata a fini alimentari); per secondo che fossero perfettamente note, già nel periodo, le varietà di uva primaticce ed in fine che l'epoca di invaiatura corrispondesse (tenuto conto, naturalmente delle modifiche al calendario del 1582) grosso modo a quella attuale.

Il consumo di vino si era diffuso in tutta la zona, nelle valli subalpine ma anche al Nord, tanto che negli ordini sui dazi di Como del 1292 si prescriveva il pagamento di un dazio di un soldo di denari imperiali per ogni soma di vino che uscisse dal territorio dell'Episcopato di Como verso quello dell'Episcopato di Coira.

Negli statuti comaschi dello stesso periodo (cap. CD *pars altera*) era stabilito che il prezzo della quartina di vino dovesse essere fisso in tutto il distretto, dalla città fino a Piattamala (dove ancor oggi passa il confine tra Italia e Svizzera) e alla pieve di Mazzo: a Serravalle, dove quest'ultima finiva e dove esisteva una "serra", vale a dire una muraglia che chiudeva la valle con funzioni di controllo anche daziario, si entrava infatti nel territorio del Bormiese.

Si può ricordare che un'analogha "serra" esisteva, e tuttora è visibile, a Castelmur in Val Bregaglia, con analoghe funzioni

In quegli anni appare anche una singolare prescrizione: si stabilì infatti negli statuti del capitolo dei conversi di San Remigio e Santa Perpetua a Tirano che nessuno dei confratelli potesse recarsi quale ospite in alcuna taverna o casa privata sostenendo delle spese per cibi o bevande: immaginare che la bevanda fosse il vino è molto più che un'ipotesi.

Una delle più antiche testimonianze al riguardo ritengo possa essere quella di un toponimo quasi millenario esistente a Tirano in prossimità di Piattamala, quello di Tavernola.

Quasi certamente si tratta della piccola struttura (un angusto vano sotto enormi massi) ancor oggi visibile lungo la strada statale che porta verso il confine con la Svizzera.

Le rocce che lo circondano consentono, attraverso spaccature che interessano la montagna per oltre mille metri di quota, il deflusso verso il basso, dalla località di Lughina dove hanno origine tali spaccature, di correnti di aria fresca che consentono di conservare perfettamente il vino anche nei mesi estivi: esattamente come nei crotti di Chiavenna.

Il toponimo appare in uso almeno dagli inizi del Duecento: il ritrovamento nella zona di armi dell'età del bronzo fa però sorgere qualche interrogativo su un tale uso della struttura in epoche ben precedenti.

Tornando alle disposizioni statutarie di Como, nel 1335 erano descritte le misure delle quali ogni comunità del distretto doveva dotarsi: in tutte quelle della Valchiavenna e della Valtellina fino a Tirano erano previsti contenitori (la "segia" o la "brenta") per il vino.

Restando alle disposizioni statutarie del periodo, si devono ricordare poi quelle trecentesche (purtroppo non pubblicate) di Bormio, che era il principale punto di stoccaggio del vino che era trasportato oltralpe, e quelle di Teglio.

In quest'ultima località il cap. 5 del III° libro stabiliva che nessuno, compresi quindi i proprietari, potesse portar fuori delle vigne, se non in tempo di vendemmia, più di tre grappoli d'uva: il numero è esattamente quello che, già dal periodo Longobardo, stabiliva il discrimine tra semplice asportazione per necessità alimentari e furto, per il quale erano stabilite pene severissime.

La disposizione è tra l'altro analoga a quelle relative ad altre località, anche molto più recenti.

Il cap. 37 del I° libro prevedeva invece che gli "accoladri" (magistrati competenti, tra l'altro, in tema di confini), dovessero provvedere, insieme a "5 tra i più anziani e 5 tra i più giovani di buona fama della terra di Teglio" a piantare i termini, costituiti da una pietra principale sporgente da terra e da due pietre laterali, ancor oggi significativamente definite nella zona "testimoni".

La ricompensa doveva essere, in tutti i casi, di una mina di vino (qualche litro, probabilmente): lo stesso "dovrà essere distribuito e bevuto tra loro (gli accoladri) e coloro che li avranno accompagnati".

Il consumo in comune di vino era un dato ricorrente nella zona: per tutti si può ricordare quanto stabilito dal cap. 5 dei molto più recenti (1721) ordini di Tovo che, nel precisare le incombenze dei Consiglieri della comunità, ne stabilivano l'obbligo di partecipare alle riunioni sotto pena di "soldi 35 per cadun contrafaciente... convertiti in magnar e bere – vino, naturalmente! – in compagnia delli obbedienti".

In molti casi la frequentazione eccessiva di locali pubblici determinava però conseguenze negative.

Si possono ricordare al riguardo le numerose disposizioni degli ordini di Grosio – una comunità nella quale gli uomini sono sempre stati tradizionalmente inclini alla cosa! -, in particolare sul finire del Cinquecento.

Nel 1597, a seguito di una disposizione della Dieta di Coira con la quale si vietava agli osti o tenutari di bettole di somministrare agli avventori vino e cibi, anche da asporto, ed al reclamo al riguardo avanzato dalla comunità in questione, che riteneva la cosa di sua spettanza, il Decano della località, per sedare le rimostranze al riguardo, convocò un consiglio generale di vicinanza nel quale si doveva richiedere la conferma del provvedimento "ad ogni buon fine e per la pubblica utilità [...] per ovviare alle intemperanze di molti [...] nati non a lode e gloria di Dio, ma solo per riempire il ventre, dal quale male, se non vi si apporgerà rimedio, deriverà la certa rovina di molte famiglie, in quanto non solo i padri, ma anche i loro figli ammaestrati fin dall'adolescenza dal pessimo esempio dei genitori ad indulgere alla gola, non solo trascorrono gli interi giorni, ma addirittura le notti insonni nelle osterie e bettole crapulando e causando in tal modo la povertà e rovina di molte famiglie un tempo floride".

Il Consiglio adottò una soluzione mediana, consentendo solo al "Caneparo" (funzionario pubblico agli approvvigionamenti) di somministrare agli avventori unicamente pane, formaggio e vino e solo durante la giornata: niente più crapule notturne nei locali, dunque.

Due anni dopo il provvedimento fu comunque revocato e si ritornò alla libera mescolta di vino nelle ore diurne nelle osterie, salvo il divieto di gioco nelle ore notturne: evidentemente, in materia, la pressione popolare non era contenibile!

Assai più tardi gli ordini della località tornarono sull'argomento per cercare di "sradicare le betole come distruttrici di tante famiglie" consentendo comunque ai privati, nel 1729, di vendere esclusivamente vino da loro prodotto e stabilendo poi nel 1747 "Guardino poi bene gli ostieri tutti che col dare ricetto ai figli di famiglia (cioè i giovani non sposati) non si rendino rei de loro furti e coll'accogliere [...] gli mal aviatu crapuloni capi di famiglia non traggano su di se la divina maledizione, dovendosi credere che Dio ben di spesso porga pietoso l'orecchio à clamori ed imprecazioni dei poveri padri, figli e mogli, quali patiscono estreme miserie, mentre che chi dovrebbe prestare loro gli necessari alimenti, in bagordi, ed ubbriachezze tutto consumano".

Sembra sufficiente, come esempio di lingua italiana con marcate connotazioni vernacolari e come spaccato del modo di pensare dell'epoca!

Si può concludere sull'argomento ricordando che il cap. 15 degli Statuti criminali di Val Bregaglia del 1597 prevedeva che nessuno potesse giocare, salvo per vino o per un pasto: in questo caso era il gioco ad essere considerato pernicioso e non il consumo di vino in quanto tale.

D'altra parte, per restare alle disposizioni bregagliotte, gli ordini del 1767 delle comunità della parte inferiore della valle "di qua dall'acqua" (le comunità di Castasegna e Soglio) stabilivano che nessuno potesse prendere alcuna sorte di "uga" nelle vigne: segno evidente che tale prodotto era, probabilmente con difficoltà di maturazione, comunque coltivato.

Da quanto tempo si consumava invece nella zona, in quantitativi ben più importanti, il vino del Sud, in massima parte proveniente dalla Valtellina e Valchiavenna?

Un primo privilegio risale al 1478, quando alla Val Bregaglia fu consentito di importare dal distretto comasco, in esenzione da ogni dazio, 80 plaustri annui di vino (probabilmente intorno ai 600 hl); nel 1484 lo stesso privilegio fu rinnovato ed esteso all'Engadina (per 100 plaustri) e alle valli di Sassame (55 plaustri) e di Sursax (55 plaustri).

Tenuto conto che le autorità milanesi non erano certo larghe nella concessione di esenzioni dai dazi si può desumere che le stesse curassero in modo particolare di tenersi amiche le comunità dei Grigioni.

Ben diversi erano i quantitativi di vino che già da allora transitavano per i passi del Bormiese: la comunità di Bormio aveva un privilegio per 500 plaustri nel 1495, portati poi a 1000 nel 1499 ed addirittura a 1500 nel 1503: vi è forse qualche dubbio che questi ultimi corrispondessero a quantitativi effettivi.

In ogni caso, il provvedimento (per 1500 plaustri) fu rinnovato, dalla Dieta delle Tre Leghe, con decreti del 1608 e successivi fino al 1682.

Il trasporto di vino a Nord (essenzialmente verso i Grigioni e il Tirolo) crebbe poi in modo graduale, ma consistente, arrivando probabilmente a circa 100.000 quintali annui verso la fine del Settecento.

Qualche notizia va fornita anche in ordine a quello che un tempo era definito "vino aromatico", poi "vino di paglia": l'attuale Sforzato.

La prima notizia certa reperita al riguardo – attestante comunque che la pratica era in uso da lungo tempo, tanto che la cosa era stata già ricordata da molti - risale al 1689, quando Giovan Battista De Burgo nel suo *Hidraulica* (un trattato sulle acque minerali, tra l'altro!) ricorda che “li vini aromatici hanno ingannato molti, supponendo del certo quella parola aromatica le venisse attribuita dal componersi con aromi, il che è vanissimo perché la fabbrica di questo vino non consiste che nel raccogliere le uve di buona pianta, ben mature, non guaste, stenderle sopra la paglia, “astrego” (luogo al coperto lastricato in pietra o con piano in inerti legati con calce) o solaro sinché si facci sentire il freddo, indi gettarle sotto il torchio...”.

In seguito ne hanno parlato tutti coloro che si sono interessati del vino di Valtellina, precisando meglio le modalità di lavorazione e ricordando come la pratica fosse da tempo consolidata e come l'uso di tale vino fosse spesso destinato ai fini non solo alimentari, ma addirittura terapeutici.

Quanto ai prodotti derivati, si hanno invece minori notizie relativamente all'aceto, anche perché buona parte del prodotto era, in particolare nei secoli più lontani, o consumato direttamente dai produttori o smerciato all'interno delle comunità interessate, lasciando scarse tracce scritte, almeno tra quelle note.

In ogni caso, va ricordato che il consumo di tale genere fu sempre molto importante, almeno nelle zone di produzione del vino.

La cosa risulta da numerosi inventari della zona nei quali si ricorda espressamente, già a partire dal Quattrocento, la presenza di recipienti destinati a contenere aceto: nel 1493 la chiesa di San Pietro (probabilmente di Tresivio) possedeva tra l'altro addirittura una “carera” (botte da caricarsi su un carro) destinata specificamente al trasporto di tale sostanza, evidentemente prodotta in grosse quantità.

In numerosi altri inventari compaiono poi espressamente, almeno dal secolo XVI, barili destinati a contenere aceto; sempre esistenti, tra l'altro, in locali distinti dalle cantine.

Nelle capitolazioni sui dazi la prima menzione di tale prodotto è assai tarda, risalendo solo al 1717, quando venne stabilito che per ogni soma di aceto si dovesse pagare un dazio di 15 soldi (assai superiore a quello del vino, ma inferiore molte volte a quello per l'acquavite, fissato in ben 6 lire il peso, circa 10 volte tanto).

Compare invece già nelle capitolazioni sui dazi di Valtellina del 1545 la presenza di “lume di fecia de vino et grapedi” (allume usato in tintoria e, molto probabilmente, bitartrato di potassio derivante dalle incrostazioni delle botti); si tratta di sostanze non destinate all'uso alimentare.

Tornando all'aceto, in molti documenti appare un suo uso in dosi elevatissime quale disinfettante per la cura delle ferite ed anche ai fini igienici, per lavande e frizioni.

La cosa (anche se probabilmente era presente in epoca precedente, seppur sporadicamente) è contenuto in moltissimi documenti negli anni delle guerre di Valtellina (dal 1620 al 1640), quando passarono e addirittura si stabilirono nella zona per lunghi periodi truppe di diverse nazionalità: in molti casi il consumo di aceto si avvicinava a quello del vino, cosa assolutamente impensabile in altri periodi.

Presente, anche se tutto sommato abbastanza limitato, era anche l'utilizzo della sostanza quale conservante per i cibi e usi culinari vari.

Tra i beni venduti presso l'“hosteria granda”, l'esercizio commerciale di proprietà della comunità situato accanto alla basilica della Madonna di Tirano, compaiono così ad esempio nel 1672, insieme a cessioni vino per oltre 100 some, anche 7 boccali e mezzo di aceto: questo nel mese di settembre, forse ad indicare un suo utilizzo per la tradizionale conservazione delle verdure.

Quel che è certo, è che in nessun inventario del Settecento mancano mai i “bottesini dell'aceto”, ad indicarne l'uso corrente ai fini alimentari.

Un tipo particolare di aceto era quello “aromatico”, del quale si fa menzione ad esempio, nei primi anni del Settecento, in una relazione di Donato Marlianici nella quale tra l'altro si dice: “aggiungiamo gli aurei aceti aromatici paradossalmente unenti come un liquore il dolce all'acido”: non è purtroppo precisato se si tratti di aceto tratto dallo Sforzato o che fosse stato fatto a lungo invecchiare (come l'aceto balsamico di Modena), o addirittura dell'agresto: la seconda ipotesi pare la più probabile.

Per esperienza diretta di chi scrive, in ogni caso, l'agresto tratto nel modo classico da uve semimature e fatte concentrare con riscaldamento acquista, dopo un breve invecchiamento, un gradevolissimo sapore perfettamente corrispondente a quanto sopra ricordato.

Confermerebbe ulteriormente la seconda ipotesi anche la richiesta (nel 1737) ad un importante produttore locale (un Parravicini di Castione) di “un trinchetto di aceto aromatico del più scielto si possa trovare” che doveva essere donato a un cavaliere di Genova: sembra di poterne dedurre che vi erano diversi livelli di invecchiamento di tale leccornia.

Sull'agresto si può solo dire che, nel Settecento e fino alla crisi vinicola della prima metà dell'Ottocento, l'esistenza di tale prodotto era quanto meno nota, in quanto si menziona in diverse relazioni un “vino simile all'agresto”: non ho trovato notizie sul suo consumo, probabilmente esistente, ma limitato.

Resta da dire, per concludere sul punto, dell'acquavite.

Dalla distillazione delle vinacce, tradizionalmente vinificate in rosso dopo fermentazione alcolica, si ricavò nella zona, per secoli, l'acquavite.

Non è noto da quando tale procedura di distillazione sia iniziata. probabilmente nel secolo XVII, né come tali vinacce fossero in precedenza utilizzate, presumibilmente come concime senza distillazione.

Certo è che le prime menzioni di tale prodotto si ritrovano nella zona in epoca abbastanza recente: fino all'inizio de secolo XVIII non sono infatti state reperite notizie al riguardo.

Probabilmente qualche piccola quantità si distillava anche in precedenza per uso personale, ma è nel Settecento che tale prodotto appare nei documenti, da subito in misura importante.

Nel 1702 in un inventario di beni lasciati in eredità a Tirano da un personaggio influente si ricorda infatti che insieme a decine di botti per il vino sono presenti diversi contenitori per l'acquavite, per una ventina di ettolitri complessivi – quantitativo quindi tutt'altro che disprezzabile -, insieme ad alambicchi e materiale vario al riguardo necessario: la produzione era ormai consolidata.

Rapidamente la cosa ebbe conseguenze sul piano fiscale: mentre in precedenza non esistevano dazi sul prodotto, nel 1714 alcuni privati chiedevano a Sondrio l'appalto per tale genere e nel 1717 il prodotto fu assoggettato al dazio di esportazione dalla Valtellina, come ricordato in misura ingente.

L'esplosione del processo di distillazione si ebbe nei primi decenni dell'Ottocento, per effetto della contrazione della vendita dei vini di Valtellina oltralpe, tanto che in una supplica inviata nel 1805 alle autorità di governo dal Cancelliere del Censo di Tirano si ricordava che a monte di Tirano la situazione di crisi delle esportazioni di vino era tale che le comunità relative furono costrette "trarne acquavita con dissipazione de boschi, e quasi nessun profitto".

Nessuna notizia si è potuta raccogliere, per concludere, su un uso ai fini alimentari, nella zona, dei vinaccioli, in altre realtà destinati all'estrazione di olio.

2) Uso tradizionale in epoca recente

Buona parte delle notizie che seguiranno provengono a chi scrive da esperienze dirette di gioventù: i miei nonni materni ed i loro antenati hanno tra l'altro lavorato vigne e prodotto vino per diverse generazioni e fatto sempre larghissimo uso di uva e dei suoi derivati: cercherò di ricordare al meglio come vivevano e almeno una parte di quanto mi raccontarono.

a) L'uva

Al di là delle già menzionate esagerazioni circa i suoi consumi all'inizio del Novecento (addirittura diversi kilogrammi al giorno, usati a scopo terapeutico nell'allora diffusa "cura dell'uva"), bisogna ricordare che tale prodotto, in particolare in alcune varietà da mensa, fu sempre largamente utilizzato ai fini alimentari, non solo dalle famiglie contadine – che rappresentavano, fino al Novecento inoltrato, la percentuale assolutamente preponderante della popolazione –, ma anche da una buona parte della restante.

Si iniziava già nel mese di Agosto quando maturava, soprattutto nei pressi delle abitazioni o nei "cios" (fondi vignati recintati con muri) l'uva Agostana, nelle sue due varietà, bianca e nera.

Era oggetto di caccia spietata da parte di bande di ragazzi (e non solo) e di difesa non meno spietata da parte dei legittimi proprietari, che a volte persino dormivano, in qualche caso addirittura armati, nelle costruzioni esistenti in quasi tutte le vigne.

Esistevano poi nella, prima metà del Novecento, alcune varietà di uva americana il cui prodotto era usato per farne dei vinelli: in qualche caso erano di maturazione addirittura più precoce e venivano consumati a volte, al di là della loro a volte molto mediocre qualità, ancora semiacerbi.

A Settembre cominciavano a maturare le varietà di uva da tavola migliori, dalla dolce Berzamina, alle Schiave, ai Moscatelli, ma soprattutto al gruppo delle Brugnole: una con acini grossissimi e azzurrognoli, una con acini scuri e grossi, una infine col rachide rosso, dagli acini meno sviluppati, ma dolcissimi.

Era, ed è tuttora, in particolare nelle annate a decorso autunnale soleggiato e tale da consentire un'adeguata maturazione, una vera e propria prelibatezza.

Quella che non era immediatamente consumata o usata per fare vino – c'era infatti anche chi era costretto dal bisogno a vinificarla nella totalità – veniva stesa su tavolati in legno o sulla paglia dove si conservava, se era abbastanza sana, fino a primavera inoltrata.

In altri casi l'uva era appesa a dei fili o ad uncini (già dal Quattrocento si parla al riguardo nei contratti di livello di “uva appendiculanda”); in altre realtà è ancor oggi chiamata “uva impiccata”.

Era così utilizzata largamente, sempre se ce n'era, anche in periodo invernale: tradizionalmente, in particolare, a Natale e Capodanno.

Nei broli dei più abbienti esistevano poi varietà di uva non locale: in particolare il cosiddetto “Moscatellone” (con tutta probabilità si trattava di Malvasia di Candia), dagli acini grossi e dolcissimi, dal sapore particolare. Anch'essa era di lunghissima conservazione (solitamente appesa): a volte fino all'estate successiva.

Oltre che consumata direttamente, in particolare a fine pasto, ma a volte anche al mattino, l'uva era poi utilizzata largamente in cucina, nei dolci (ad esempio nella tipica “Bisciola” valtellinese, con fichi e noci), nelle marmellate e confetture: in questo caso spesso sotto forma di succo.

Insieme all'uva, largo era infatti l'uso in cucina del succo stesso o del mosto: insieme al miele erano uno dei pochissimi dolcificanti naturali dei quali una parte importante delle famiglie poteva disporre.

Non risulta invece, al riguardo, che si facesse uso nella zona del mosto cotto, tipico in altre regioni; il mosto tal quale era però largamente usato, soprattutto nella confezione di dolci.

b) Il vino

Veniamo quindi al vino. Tale bevanda è stata per prima cosa, in Valtellina e Valchiavenna, quella maggiormente usata, in particolare nella parte media e bassa delle valli, ai fini alimentari.

Largo era il suo consumo - è il caso di precisarlo, in particolare in questa sede - in molte vallate dei Grigioni.

Non è certo da cosa derivasse un uso tanto ampio di tale bevanda: certamente dalla sua disponibilità, ma probabilmente anche dal fatto che le acque erano in larga misura inquinate e non sempre quindi potabili.

L'autore di queste note ha personalmente conosciuto diverse persone che affermavano di non ricordare di aver mai bevuto acqua in vita loro: magari era un'esagerazione, ma penso che in qualche caso fosse quanto meno credibile, in quanto il vino era in molti casi somministrato anche ai bambini, soprattutto se il latte era scarso.

L'acqua, se mai, era in genere consumata mista ad aceto – la famosa “acetella” – in quanto proprio con tale mezzo si cercava empiricamente di neutralizzare, con un liquido adeguatamente acido, la possibile presenza di alcuni batteri.

Il vino, comunque, era senza dubbio meglio - in particolare quello rosso - per la presenza di sostanze che impediscono, o almeno frenano, la diffusione di molte ma-

lattie: tra queste, in particolare, il colera.

Non sono certo possibili ipotesi probanti a distanza di secoli, ma la diffusione importante di tale affezione in Valtellina nell'Ottocento e nella prima metà del secolo successivo, quando dall'uso quasi esclusivo del vino si passò a quello diffuso dell'acqua, solleva almeno qualche dubbio in proposito.

Dunque, bevanda essenziale, come ricordato con caratteristiche comunque abbastanza diverse da quelle attuali.

Innanzitutto, la gradazione alcolica.

Se ai giorni nostri la gradazione media di un vino si aggira sugli 11 o 12 gradi alcolici, chi scrive ha consumato per anni un prodotto avente meno di 10 gradi alcolici e con un'acidità elevata, in particolare nei mesi estivi, quando una parte degli abitanti dediti all'agricoltura viveva sui monti: forse definirlo semplicemente aceto è troppo, ma la differenza non era molta.

Penso che si trattasse di una situazione abbastanza comune, nelle famiglie contadine, e che la cosa abbia tra l'altro salvato molte vite.

La mia di certo, se mi è consentito un cenno personale.

Da quanto mi hanno sempre riferito i miei parenti ebbi a poco più di un anno di vita, mentre mi trovavo in montagna nel pieno della guerra, una fortissima infezione intestinale, con febbre a 41° e disidratazione elevatissima: di fatto, ero in punto di morte.

Era, nella zona, impossibile ricorrere ad alcun medicamento in tempi brevi. Per fortuna era presente in una vicina struttura militare un ufficiale medico, certo tenente Musumeci (dal cognome, con tutta probabilità si trattava di un siciliano), che suggerì a mia madre di farmi bere, come unica ed estrema cura, un bel bicchiere di vino rosso, per fermare la diarrea: sono ancora vivo, in quanto i tannini hanno funzionato al meglio.

Il dato non va certo generalizzato, però... dopo 73 anni, posso ricordarlo.

Al di là delle annotazioni personali, l'importanza del vino nell'alimentazione, e come visto magari qualche volta nella terapia, fu nella zona sempre essenziale.

Per prima cosa, in termini di apporto calorico. In un'area dove aggiungere qualche caloria all'alimentazione fu per molti secoli assolutamente indispensabile per la stessa sopravvivenza, la presenza di una bevanda direttamente prodotta praticamente a costo zero – solo il lavoro della famiglia contadina era necessario – fu il dato che fece la differenza.

Calorie – da alcol, certo, ma pur sempre calorie – tannini e antociani, oltre al ricavo della vendita di parte della sostanza, facilitarono certo (non mi azzardo a dire permisero, anche se personalmente lo penso probabile) per secoli la vita nella valle dell'Adda e in alcune vallate vicine.

Insieme al consumo diretto come alimento e bevanda, il vino era però diffusamente utilizzato, nella zona, anche in combinazione con altri generi.

Per prima cosa, col latte.

Si trattava dei due prodotti principali, entrambi liquidi e capaci di apportare una parte delle calorie tanto necessarie alla dura vita dei contadini.

La "cadunca" era infatti una bibita di color rosa violaceo composta, in parti abbastanza diverse, variabili dal 30 al 70% secondo i gusti e le disponibilità, da latte e da vino.

Era dissetante ed energetica, tale da permettere facilmente un duro lavoro nelle campagne.

Abbastanza simile, ma con apporti energetici ancora maggiori, era la “rusùmada”: si trattava di un miscuglio fatto in una scodella in terracotta o più spesso, specie sugli alpeggi, in legno – il “ciapèl” – nella quale sopra un uovo di gallina sbattuto era versato del vino in adeguata quantità.

Era una bevanda altamente ristoratrice dalle fatiche e fortificante: la usavano in particolare coloro che falciavano l'erba nei prati, lavoro duro che durava a volte per un'intera giornata.

Come bevande dissetanti erano a volte usate combinazioni diverse di ingredienti, tutte in ogni caso contenenti vino: tè e vino, acqua e vino (zuccherati o meno, con limone o no a piacimento) e simili.

In particolare non si ometteva quasi mai di versare, nel caffè, una generosa dose di vino: questo per rinfrescarlo, si diceva.

Si faceva anche, in particolare nelle famiglie contadine, largo uso di vino in cucina o a mensa.

Ad esempio, nella preparazione del riso. Non solo in Piemonte, infatti, si faceva rosolare il riso, ad inizio cottura dei risotti, con una generosa porzione di Barolo o di Barbera: in Valtellina la procedura era più o meno la stessa, ma si usava il vino locale.

Il vino era altresì mescolato con molti piatti liquidi: ad esempio zuppe o minestre di vario genere.

In tutte, e persino nel caffelatte o nella minestra di riso e latte serali, mio nonno aggiungeva quasi sempre un bel bicchiere di vino che, a quanto egli riferiva, ne migliorava il gusto. Come sempre, “de gustibus non est disputandum”: in ogni caso molti della sua generazione si comportavano nello stesso modo.

Il vino serviva spesso, in particolare per i più anziani che non erano sempre dotati dei denti, come liquido nel quale far rammollire il pane, in particolare quello di segale, che veniva consumato spesso quando era completamente secco: i più fortunati inzuppavano invece nel vino qualche rarissimo biscotto o focaccia.

Vale poi la pena di ricordare che, in periodo invernale, si faceva spesso fronte ai malanni di stagione con una generosa dose di “vin brûlé”, magari con qualche scorza di agrume: questo, in particolare nelle famiglie contadine, che disponevano del prodotto in quantità adeguate nella sempre presente cantina sotterranea.

Il vino come bevanda era, nella stragrande maggioranza dei casi, consumato puro: solo in qualche caso, per i bambini piccoli, era misto ad acqua.

Per prima cosa, quanto se ne consumava?

Le quantità erano del tutto diverse nelle zone di produzione (la Valtellina bassa e media, fino a Grosio e una parte della Valchiavenna) e in quelle invece dove doveva essere acquistato: la parte alta delle due valli e tutte le confinanti zone dei Grigioni (salvo qualche piccolissima produzione in Val Bregaglia e in Val Poschiavo).

In queste ultime realtà se ne faceva un uso assai parsimonioso, da parte dei soli adulti ed in particolare degli uomini: era infatti una merce che si doveva acquistare a caro prezzo, tanto più se era consumato negli esercizi commerciali.

Assai diverso era invece il caso delle zone di produzione; in tali realtà si faceva un uso ampio di vino: da parte degli adulti ma, come ricordato, in modo abbastanza generalizzato anche da parte dei minori.

Passando alle quantità medie giornaliere, le stesse erano naturalmente del tutto soggettive, ma in non pochi casi veramente ingenti, addirittura ai limiti del credibile ed enormemente superiori a quanto suggerito dai moderni medici, dietisti e salutisti.

Un consumo medio giornaliero di un paio di litri di vino, per un maschio adulto dedito a lavori pesanti (contadino, operaio e simili), era un dato assolutamente normale, con punte assai superiori, anche di diverse volte.

Alcuni dati vanno però sottolineati.

Al di là della già ricordata bassa gradazione alcolica, il vino dei tempi passati aveva di solito un'acidità organica spesso elevata, ma non era addizionato di solfiti per la conservazione, cosa invece largamente presente ai giorni nostri e assai dannosa.

La vita media delle classi lavoratrici era infine, nei secoli passati, assai più breve dell'attuale e ciò rendeva complessivamente meno gravi le conseguenze negative che un uso continuato di alcol determina: pochi raggiungevano, fino al XIX secolo, i sessanta anni di età e pochissimi la settantina.

Come e dove si consumava?

Innanzitutto, ai pasti: il vino era quasi sempre l'unica bevanda che accompagnava il cibo solido.

Questo non solo a pranzo o a cena, ma anche a colazione.

Un contenitore di vino accompagnava poi, durante la giornata, tutti i lavori manuali: una bottiglia o un fiasco nel secolo passato; una specie di botticella, la "butiglia", nei precedenti. Ogni tanto, un sorso generoso serviva a sentire meno la fatica e magari la durezza o i dispiaceri della vita.

Vi erano poi quelli che, per la maggior resistenza, perché svolgevano un'attività meno impegnativa o semplicemente perché avevano una particolare predilezione per la cosa, lo consumavano - soprattutto nel periodo invernale, quando il peso e la durata dei lavori agricoli erano minori - anche nei locali dove lo stesso era smerciato a pagamento: le osterie e le bettole; le conseguenze negative sul piano sociale sono state già illustrate.

Qual era la differenza tra le due tipologie di esercizi?

Per prima cosa in molte comunità, tra le quali tutte quelle importanti, esistevano uno o più esercizi pubblici nei quali venivano serviti agli avventori, dietro pagamento di un prezzo stabilito dalla comunità, alcuni generi fondamentali: in tutti i casi vino, pane e formaggio, in alcune comunità più organizzate anche carni, in genere insaccati, o addirittura piatti di vario genere e persino superalcolici (solitamente acquavite).

Le bettole (taverne nei secoli lontani) erano invece abitazioni private dove venivano serviti agli avventori generi di propria produzione: in genere vino, ma in qualche caso anche pane, formaggio o salumi.

Naturalmente, occorre dotarsi al riguardo di un'autorizzazione della comunità di appartenenza: a Tirano tale permesso era definito con termine dialettale "licenzìn" (vale a dire una licenza di poca importanza).

Ricordo di aver frequentato a Tirano, negli anni della gioventù, l'ultimo di questi locali, gestito da parenti.

Superato un vano all'entrata adibito a negozio di alimentari, si accedeva ad un'ampia e piuttosto buia stanza, nella quale erano disposti alcuni rustici tavoli, con intorno qualche panca e sedia sulle quali erano sistemati gli avventori: alcuni discutevano dei fatti del giorno, altri giocavano a carte, spesso accalorandosi, alcuni concludevano affari; tutti, comunque, bevevano senza parsimonia gli ottimi vini della casa (tra l'altro, uno dei pochissimi Sforzati di Valtellina che si producessero negli anni '50).

Qualche assaggio di pane e formaggio o di salumi accompagnava spesso la sosta.

Dalle notizie raccolte (testimonianze scritte e memorie orali) appare chiaro che si trattasse di una forma di convivialità con radici antichissime – certamente molti secoli – ed assai radicata nella zona: basti pensare ai “crotti” della Valchiavenna.

Ma non solo nelle strutture di mescita per così dire “ufficiali” si consumava ampiamente del vino, ma anche nelle abitazioni private, in specie quelle dei produttori.

Fino al Novecento inoltrato era ad esempio assolutamente naturale, sui maggenghi e sugli alpeggi, offrire ad ogni viandante di passaggio – erano peraltro pochi! – un bicchiere di vino, affinché si ristorasse scambiando due parole coi capifamiglia: in epoche precedenti, invece del bicchiere si beveva tutti da una ciotola di legno, il “ciapèl”.

Ma anche nelle abitazioni di fondovalle ad ogni ospite, per qualunque occasione, era offerto un assaggio del “vino della casa”: in qualche occasione costringendo il malcapitato a mascherare, a volte con qualche difficoltà, la non sempre eccelsa qualità del prodotto.

Il carattere “socializzante” della bevanda era poi particolarmente evidente in tutte le manifestazioni a carattere collettivo.

Si è già detto della distribuzione alla popolazione di vino, in particolare per solennizzare alcune ricorrenze religiose (tra tutte, in particolare la Pasqua di resurrezione e la celebrazione del Santo patrono): la cosa era però largamente diffusa anche nelle circostanze nelle quali, in passato, si consumavano pasti in comune in ambito che eccedesse il familiare ristretto.

Si trattava, essenzialmente, delle nascite, dei matrimoni e delle morti.

Se le due prime occasioni sono ancor oggi oggetto di riunioni conviviali, qualcosa va ricordato sulla terza, in quanto oggi, nella nostra civiltà quasi completamente desacralizzata, i funerali si sono ridotti ad una rimpatriata di parenti, che magari non si vedevano da decenni, per accompagnare la salma del defunto dalla chiesa dove si celebrano le funzioni funebri alla tomba già scavata nel camposanto.

Fino all'Ottocento – in alcuni casi fino al Novecento inoltrato – i riti funebri erano invece, secondo la tradizione cattolica, un'occasione di incontro della famiglia estesa per solennizzare il passaggio del defunto ad un'altra vita, che si riteneva migliore: la cosa era solennizzata da un pranzo in comune, accompagnato dalle usuali bevute, naturalmente di vino.

Questo può sembrare oggi addirittura offensivo, ma il ricongiungimento con Dio è stato considerato per molti secoli un'occasione da festeggiare.

c) I derivati

Come anticipato è stato largo per secoli (per usi alimentari e non) il consumo del principale derivato dal vino: l'aceto.

Nei periodi più recenti i consumi si sono sensibilmente ridotti e sono stati confinati in ambito culinario: preparazione di sostanze da conservare (in particolare ortaggi) in aceto tal quale o in agrodolce, vale a dire con zucchero aggiunto, e condimento di pietanze.

Dopo un secolare uso, è invece scomparso del tutto dalla memoria collettiva delle ultime generazioni l'agresto.

Passando ai distillati, è largamente usata anche ai giorni nostri l'acquavite di vinaccia – oggi comunemente definita grappa –, mentre del tutto episodico è quello del distillato di vino (il cognac), riservato a pochissimi affezionati che lo producono direttamente.

In molti casi l'acquavite è ancor oggi utilizzata (con zucchero aggiunto o senza) per la conservazione di frutta: ciliegie, prugne, pesche, pere, ma anche fragole, mirtilli, lamponi.