

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (1984)
Heft: 2

Rubrik: Le Tre Terre

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: 05.05.2025

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

VIGNE E VINI NOSTRI

Che la vite abbia trovato nelle Terre di Pedemonte fertile dimora lo si può subito dedurre dai gonfalonari comunali di Verscio e Cavigliano dove, con la croce lombarda del Carroccio, sono stati inseriti dei grappoli d'uva. E a chi si affaccia da quel magnifico balcone che è il sagrato dell'oratorio di S. Anna, la nostra vasta campagna gli si presenta subito per quella piacevole geometria creata da tanti vigneti, forse oggi rotta qua e là e sacrificata dalla recente invasione edilizia.

Dedicare oggi un poco del nostro spazio alla viticoltura nelle Terre di Pedemonte può essere un modo per rendere il giusto omaggio a questa pianticella, e ricordare assieme, senza particolari pretese storiche, quello che la vite rappresentava e rappresenta tutt'ora per la nostra gente.

Il nostro racconto, così vorrei definirlo, può benissimo iniziare molte migliaia d'anni fa quando sulla nostra terra, e se ne hanno prove, le ampelidacee o vitacee già fiorivano e fruttificavano.

Che la vite esistesse già «ai tempi di Noè» è più che mai azzeccato affermarlo: infatti è detto che egli fu il primo uomo che la coltivò traendone vino che col proprio misterioso potere ebbe poi a tradirlo, ubriacandolo a tal punto che la sua sbronza lasciò un segno nella storia dell'umanità.

Sembra comunque che i primi a coltivare la vite furono gli egiziani che, verso il 4000 a.C., impiantarono veri e propri vigneti lungo le sponde del Nilo. Più tardi troviamo la vite su tutto il bacino mediterraneo. Omero ne decanterà le virtù nei suoi poemi e il «dio Bacco» la porterà a Roma da dove si espanderà sotto questa dominazione su gran parte dell'Europa conquistata. Così anche da noi, partendo da viti selvatiche, con pazienza e perseveranza, si imparerà a creare la prima vera e propria vigna.

Degli anni che seguono e fino al 1800 non si hanno grandi notizie della vite nel Ticino di allora, pur conoscendone la presenza nelle nostre terre. In questo periodo sicuramente la coltivazione di cereali e tuberi predominava nelle nostre campagne ed era di primaria necessità poiché la nostra gente ne traeva sostentamento per la propria esistenza. Oltre che di campi, il nostro territorio abbondava di pascoli, prati, talora piccolissimi e discosti, strappati il più delle volte alla montagna, che davano il fieno necessario al bestiame il cui allevamento era allora di vitale importanza. La vite rivestiva perciò un ruolo secondario per soddisfare un bisogno più fittizio che reale e contribuiva ben poco al commercio del paese.

Stefano Franscini, osservatore attentissimo della nostra economia, ne «La Svizzera Italiana» indica il Pedemonte come luogo adatto a buona coltura della vite, pur osservando che questa coltivazione nel Circolo della Melezza era da considerare mediocre, paragonata, aggiungiamo noi, alle ampie superfici dedicate a Solduno, Ascona, Losone e Minusio. Siamo verso il 1850 e la vite si può comunque trovare un po' dappertutto nel nostro Cantone, dalla Biaschina in giù. È una coltivazione disordinata, mista ad altre più importanti e redditizie, e veri e propri vigneti non ne esistono ancora se non quei ronchi arrampicati sulle pendici delle montagne, creati con sacrifici oggi inimmaginabili. Il Franscini ci indica che allora nel Ticino le qualità di uve nere erano ben 17 e 12 quelle bianche. Si coltivava la vite anche nelle aspre Centovalli, a Cadanza e a Lionza, e Gulino (Golino) abbondava di viti. Nella Valle Maggia la vite era coltivata su tutto il fondovalle e Someo era il comune più produttivo. Nella Valle Onsernone la vite non trovava un terreno adatto e le poche scomparivano a Moesogno. Come abbiamo detto non esistevano veri e propri vigneti: spesso la vite era sostenuta da «rompi», gelsi, aceri o olmi da noi, più a sud pioppi. La vite vi si arrampicava e vi trovava naturale sostegno.

Sicuramente nelle nostre terre il più diffuso era l'olmo, col gelso o moròn, ed era il tutore vivo per eccellenza della vite e il suo legno duro serviva inoltre alla costruzione di utensili. Non a caso l'olmo è simbolo di unione matrimoniale, amicizia e protezione. Qualche «rompo» superstita, bellissimo, lo possiamo trovare ancora, specialmente nella campagna di Cavigliano.

Verso la metà del secolo scorso un fatto imprevisto interviene e sarà sicuramente causa ma nel contempo effetto di un radicale mutamento della coltivazione della vite. Arrivano dall'America, probabilmente trasportati su tralci, micidiali flagelli che distruggeranno in breve tempo i vigneti di tutta Europa. Sono malattie o parassiti che attaccano la vite quali lo oidio (crittogama o fungo - 1845), la fillossera (pidocchio che attacca le radici - 1860), la peronospora (altra infezione crittogamica - 1878), eccetera. Le viti coltivate allora, troppo deboli, non reggono a questo attacco e deperiscono irrimediabilmente lasciando nello sconcerto molta gente. E anche i nostri vigneti, con piante a frutto diretto o produttori diretti, non hanno possibilità di scampo e subiranno la stessa sorte.

La reazione comunque non si fa aspettare e si iniziano gli studi per combattere efficacemente in modo particolare la fillossera. Il Cantone crea un Servizio Antifillosserico (un certo Emilio Balli di Locarno ne fu un esperto agli inizi del secolo). Un primo intervento fu quello di sostituire i vitigni di allora con varietà americane, più resistenti ma di qualità decisamente inferiore. Perciò si pensò di sperimentare l'innesto su ceppi americani di altre varietà più pregiate di origini italiane e francesi, quali il Barbera, la Freisa, il Pinot nero e il Merlot. I primi risultati soddisfacenti incoraggiarono tali ri-

cerche. Grande contributo a queste sperimentazioni e a una nuova viticoltura ticinese la diedero il dr. Fantuzzi e l'ing. Giuseppe Paleari dell'Istituto Agrario di Mezzana.

Nelle nostre Terre, oltre a coltivare l'americana, si provano diverse varietà di uve nostrane (Bondola, Barbera, Freisa) e varietà più pregiate quali il Merlot (bordolese), il Pinot nero, il Malbec, lo Chablis ecc.

Da noi i primi a coltivare vigneti interamente a Merlot furono probabilmente a Verscio i Frosio (al Roncaccio) e i Caverzasio (in Ganella) verso il 1923, dunque appena definito il raggruppamento dei terreni, e i risultati furono decisamente buoni. Unico nel suo genere fu il vigneto a varietà Malbec che Giuseppe Cavalli, detto Sépin, curava appena discosto dalla parrocchiale. Sempre a Verscio, sotto la chiesa, Pacifico Cavalli teneva un ampio vigneto di uve nostrane, con piante a frutto diretto, l'ultimo di questo genere a sparire. A Cavigliano le maggiori vigne erano dei Selna, dei Monotti, dei Galgiani, degli Ottolini.

Il Merlot risultò la varietà più indicata ad essere coltivata sul nostro territorio, sia per la sua qualità che per la sua resa. Il Malbec, vitigno della Borgogna, era altrettanto pregiato ma la resa inferiore a quella del Merlot. Il suo raspo (scroaza) e le sue foglie assumevano a maturazione un tipico colore rossastro: qualche ceppo lo troviamo ancora fra le nostre vigne.

Fra queste varietà troviamo anche il Clinto, detto pure «tintorina», uva dagli acini piccolissimi e nerissimi, che serviva per lo più a caricare di colore il chiaro vino americano.

Negli anni venti, la maggior parte dei vigneti è a varietà mista ma la varietà americana è pur sempre la più diffusa. Incomincia l'abbandono dei ron-

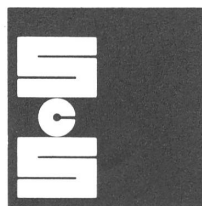


Cavigliano, 25 settembre 1929
Le signorine Rosa Frosio ed Ida Maffei allora signorine Galgiani



CALANDA EDELBRÄU

La birra speciale,
chiara e genuina



Apparecchi di regolazione
per impianti di riscaldamento,
ventilazione e condizionamento
dell'aria con sistemi elettronici
ad alta precisione

Stäfa Control System SA

Fabbrica di apparecchi elettronici
di comando e regolazione

Vendita e servizio per il Ticino:
6900 LUGANO-PARADISO
Via Calprino 10, tel. 091 54 57 12

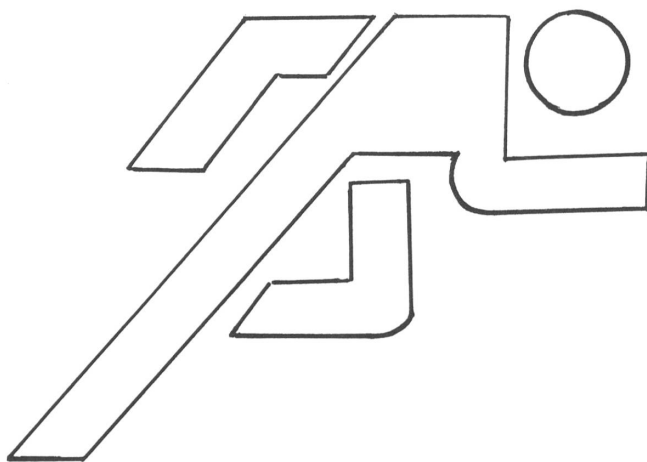
Servizio per il locarnese:
6652 TEGNA
Tel. 093 81 12 79

Grotto **MAI MORIRE** Avegno

Tel. 093 81 15 37

Belmoli
25 ANNI

L'AMICO DEGLI SPORTIVI IN TICINO



Locarno
Mendrisio
Bellinzona

SCELTA — QUALITÀ — SERVIZIO

Vigne e vini nostri

chi sopra i nostri villaggi: il Ronc dal Re e il Ronc dal Prèvat a Cavigliano; a Verscio le viti della Piècc, della Vignèta, del Ronchetto; a Tegna il Ronc dai Stanga, i Ronchi di Pontebrolla. La fatica per portarvi l'acqua verde, necessaria alla loro preservazione, è troppa e questi vigneti, a poco a poco, si inselvaticiscono, disappearingo.

Nelle nostre campagne, nel secondo dopoguerra, inizia un certo fervore innovatore, specialmente a Verscio e Cavigliano, e la vite inizierà a prendere il sopravvento su altre colture. I vigneti mantengono comunque ancora il tipico carattere di coltivazioni miste: i filari larghi permettono ancora una falciatura agevole del fieno, i fossi sono spesso coltivati a patate e rape.

La vigna è sostenuta da pali di castagno, qua e là da caracci di granito. I tralci sono fissati adoperando i rami flessibili del salice. La campagna stessa o le sue immediate vicinanze devono servire, il più possibile, a produrre quanto abbisogna. Troviamo perciò le monde tenute a castagni che dovranno fornire i legni per i pali. Questi castagni erano potati in modo particolare (scèsa) e talvolta se ne trovava qualche esemplare proprio in mezzo ai vigneti, attorniato il più delle volte da mucchi di sassi di origine alluvionale, provenienti da spurgli e scassi di terreni vicini. E proprio qui, in primavera, col primo sole di marzo, fiorivano le pervinche.

I salici venivano cresciuti in luoghi umidi, ai Gabi, lungo i canali di irrigazione, o alla roggia del Mulino, o presso la vasca dell'acqua verde ai margini del vigneto, o ancora in fondo all'orto, dove qualche scolo inumidiva il terreno o la fossa della latrina nutriva la pianta. In attesa della legatura della vite e per mantenerli elastici, i rami erano messi a mollo in mastelli o nella fontana del paese. Chi non aveva il proprio salice andava lungo le rive sabbiose della Melezza e con mano esperta sceglieva dai salici selvatici i rametti più idonei. Talvolta si sosteneva la vite col sistema a rascana (rastciana), in doppia fila come fosse una stretta pergola: però la falciatura del fieno e il dissodamento del fosso erano resi difficoltosi e l'uva, nascosta al sole, maturava lentamente. Qualche pergola era possibile trovarla ma più vicino alle abitazioni, dove le ampie foglie dell'americana servivano spesso a ombreggiare una tavola di sasso dal caldo sole estivo. Molte volte l'intelaiatura era formata da pali di castagno per risparmiare il filo di ferro. Il fosso era concimato a letame e in questa terra grassa, subito dopo il disgelo, si poteva raccogliere un delizioso e tenerissimo formentino.

Ancora verso gli anni 50 le varietà di uva erano tante, così che il periodo della vendemmia non s'esauriva come oggi in poche frenetiche giornate, ma si protrarreva sull'arco di un mese e più.

L'uva americana, nelle sue qualità Isabella e Katawba, forniva una ricercata uva da tavola che, spedita oltre Gottardo, era ben remunerata. La sua raccolta richiedeva però una certa cura: doveva essere scelta (postaa l'uva) e delicatamente messa nelle basse cassette di legno (plateaux) per essere consegnata. Era allora che si potevano vedere gruppi di donne che, fra le vigne, erano intente a questa cernita. Dalla Valle Onsernone e dalla Cannobina (Spoccia) arrivavano giovani donne a dare una mano e guadagnarsi così qualcosa in una stagione che su nelle valli già iniziava a concedere più tempo.

Fra le vigne le guardie campestri, segrete e nominate dalle autorità comunali, vigilavano a protezione di tanta uva.

L'acquirente più importante di questa uva da tavola era la FOFT (Federazione Ortofrutticola Ticinese) la cui sede locale era allora a Tenero e che aveva degli incaricati in ogni comune. Essi tenevano l'elenco delle uve raccolte che poi l'autocarro della FOFT ritirava tre volte la settimana. Da Verscio, pare, partivano circa 200 quintali d'americana per settimana.

A Cavigliano il signor Silvestro Rusconi, allora sindaco, fabbricava le cassette per l'uva adoperando il legno dolce del tiglio, dell'ontano, dell'albarella.

La sua era un'azienda a conduzione familiare e arrivava a fabbricare, negli anni buoni, fino a 25'000 cassette, che poi venivano vendute sia ai viticoltori, sia ai grossi commercianti di frutta. Una cassetta poteva costare anche 70 centesimi, il costo cioè d'un chilo d'americana, e alla consegna si calcolava il peso col sistema lordo per netto, ciò che induceva più d'uno a studiare qualche truccetto...

A vendemmia ultimata i ragazzi andavano «a sgrazaa», a cercare cioè qualche acino maturissimo dimenticato qua e là da chi aveva vendemmiato. Si raccontava allora che, dopo la vendemmia, i frati della Madonna del Sasso passavano in tutti i vigneti del Cantone a raccogliere gli acini caduti e abbandonati a terra, e tante erano le brente di vino che ne traevano... E durante le feste di fine anno, dopo il pasto, era una leccornia trovare in tavola i «bagéi», grappoli d'uva, per lo più americana, appesi ed essiccati in qualche posto ben aerato, «l'èira» o il «granè».

Oggi nelle nostre terre si coltiva praticamente solo uva Merlot, anche se troviamo ancora, fra le qualità d'uve pregiate, qualche ceppo di Pinot nero o Malbec. Queste uve pregiate servono esclusivamente alla vinificazione e in grandissima parte (85-90%) sono consegnate alla Cantina Sociale o ad altri commercianti vinificatori. Quindi solo il

10-15% di queste uve produrrà il vino necessario al consumo di alcune famiglie.

L'uva americana non è sparita completamente, ne troviamo ancora, specialmente a Cavigliano e anche, qua e là sui nostri monti, a coprire qualche pergola. In modo particolare a Verscio, ma anche a Cavigliano e a Tegna, sotto la chiesa, si sono creati nuovi vigneti adoperando ogni ritrovato tecnico. Due grandi vigneti, impiantati pochi anni fa oltre la Porta di Pezz, in territorio di Verscio e Cavigliano, si trovano in una zona praticamente nuova alla viticoltura. In una perfetta geometria, con filari stretti e paralleli e pali di cemento, i ceppi tutti uguali, il salice sostituito da speciali cordicelle, ravvivano però il ricordo d'altri tempi, quando le parcelle lunghe e strette erano messe in tutte le direzioni. Oggi qualche vecchia «gamba» di vite, contorta dagli anni e quasi dimenticata in mezzo alle giovani barbatelle di Merlot, di traverso quasi, ti ricorda come in un monito fatiche e sofferenze della nostre genti.

* * *

Dei nostri vini parleremo invece nella prossima edizione.

LC



Cavigliano 1937. «Postaa l'uva» alla cappella Nova

La tabella che vi proponiamo contiene i dati delle vendemmie 1980, 1982 e 1983 rilevati dai rapporti della Centrale cantonale Tassazioni uve. In questi dati non sono contenute le quantità di uve usate per vinificazione propria che, come detto, rappresentano circa il 10-15%. I dati si riferiscono a uve pregiate (Merlot, ma anche Pinot nero e Malbec) e tra parentesi, eventuali quantità d'uve nostrane.

Risultati delle vendemmie 1980, 1982 e 1983 per uve consegnate alle cantine o commercianti

Uve pregiate (tra parentesi uve nostrane)

	1980	1982	1983
VERSCIO			
Quantità in kg.	31'917 (15)	68'815 (38)	83'149 (—)
in % del totale cantonale	0.95	1.52	1.79
media gradi Oechsle	85.14 (71)	78.77 (68.15)	85.67 (—)
prezzo medio al q.	329.11	345.27	352.81
CAVIGLIANO			
Quantità in kg.	31'740 (477)	38'099 (207)	39'972 (297)
in % del totale cantonale	0.95	0.84	0.86
media gradi Oechsle	82.52 (70.07)	79.77 (74.37)	86.17 (78.03)
prezzo medio al q.	319.34	346.10	354.78
TEGNA			
Quantità in kg.	6'384 (—)	6'220 (10)	5'195
in % del totale cantonale	0.19	0.13	0.11
media gradi Oechsle	84.92	76.68 (71)	81.02
prezzo medio al q.	327.63	339.60	340.48
TOTALE TERRE DI PEDEMONTE			
Quantità totale in kg.	70'041 (492)	113'134 (265)	128'316 (297)
in % del totale cantonale	2.09	2.49	2.76