

# Terra vineata

La coltivazione della vite nella Svizzera italiana fra Medioevo ed Epoca moderna

## La vite e il paesaggio

La diffusione della viticoltura non è sempre stata costante nel corso della storia. L'alto Medioevo, dopo la crisi del III-IV secolo d.C. con la caduta dell'Impero romano e il lungo periodo di devastazioni belliche che seguì, ha infatti segnato in tutta Europa una sua forte retrocessione: la vite venne confinata, per così dire, fra le mura delle proprietà ecclesiastiche, almeno in un primo tempo.

La coltivazione della vite e la produzione di vino erano pratiche assai onerose se si considera il lavoro che doveva svolgere un individuo sull'arco dell'anno (circa otto volte di più rispetto alla coltivazione di cereali su una medesima superficie), per cui non desta meraviglia il suo parziale abbandono da parte della popolazione. Le metafore cristiane della vite e del vino e l'uso del vino nelle funzioni liturgiche hanno dunque svolto un ruolo fondamentale nella conservazione delle tecniche vitivinicole e del loro passaggio al basso Medioevo.

La riduzione della viticoltura è riscontrabile anche considerando alcune modifiche che intervennero nel paesaggio: le vigne cominciarono a venir recintate con muri o siepi, la vite venne coltivata negli orti, nei pressi degli abitati e all'interno delle mura cittadine. Si afferma così il concetto di *vinea*, il piccolo vigneto costituito da un terreno chiuso e monoculturale.

Non furono però solo monaci, chierici e vescovi a riservare attenzioni alla vite: anche i signori feudali e, dopo il Mille, la classe borghese mercantile e quella artigiana investirono risorse nella viticoltura tanto per una questione di prestigio quanto per il reddito che essa assicurava.

Il rinnovato interesse per la viticoltura, che nell'Italia settentrionale ebbe il suo culmine nel XIII secolo, si accompagnò alla progressiva ripresa della coltura promiscua (*terra vineata*) dove la vite viene abbinata a cereali, a prati, ad altre coltivazioni arboree.

Le vigne coltivate nei terreni recintati, i soli dove si possa parlare di coltivazione intensiva, continuano comunque a essere presenti in misura notevole, soprattutto nei pressi dei villaggi, il che consentiva ai proprietari una migliore sorveglianza. I grappoli, infatti, più ci si avvicinava ai giorni della vendemmia più diventavano bersaglio di furti e dovevano pertanto essere sorvegliati. Si giunse talvolta a eleggere alcuni campari salariati perché sorvegliassero le vigne e i campi fino alla vendemmia, come stabilì per esempio il Consiglio di Bellinzona il 10 agosto 1483.

La prevalenza di terreni a coltura promiscua è abbastanza evidente se si scorrono i documenti d'epoca moderna, primi fra tutti i contratti d'affitto. Un po' ovunque si cercava di sfruttare in più modi i terreni che si avevano a disposizione. Spesso, infatti, i termini che compaiono sono del tipo *petia una terre arrative, prative et vineate*, e riguardano terreni che accanto a coltivazioni cerealicole

presentavano zone a prato, entrambe frammiste a piante di vite. Né mancavano su questi terreni altri alberi da frutto o piante di castagno, delle quali nei contratti si indicava quasi sempre il numero esatto.

Un esempio assai chiaro ci è dato da un contratto di livello – un tipo di contratto agrario solitamente a lungo termine – del 22 dicembre 1539 a favore di quattro fratelli Sciaroni di Brione sopra Minusio. Si trattava di un terreno vignato in parte *a lizzariis* e in parte *a rompi* (vedremo più avanti il significato di questi termini) con una stalla e tre alberi di castagno, situato nel territorio di Minusio in località detta *ad Cadonium*. Il fitto annuo che i proprietari chiedevano ai massari Sciaroni era di 35 brente di vino rosso, tre di vino bianco e un capretto. Si tratta di un esempio fra i tanti che si potrebbero portare; più spesso il fitto riscosso era costituito da brente di vino e staia di grano.

Ovviamente grazie a tale promiscuità si poteva disporre di una produzione diversificata o di un introito supplementare. Ancora agli inizi dell'Ottocento il canonico Paolo Ghiringhelli, descrivendo il distretto di Bellinzona, indica infatti come il fieno che si falciava in un vigneto ben coltivato poteva coprirne le spese di lavorazione.

Dal Cinquecento e soprattutto dalla metà del Seicento nelle pianure e nelle vallate al sud delle Alpi assistiamo a un progressivo aumento dei terreni coltivati a vite: talvolta la vite costituisce quasi una pianta colonizzatrice di terreni sassosi, incolti o in parte boscati, come ci testimoniano documenti sia cinquecenteschi (a Locarno, *ad motam Campanee*) sia settecenteschi (sul Piano di Magadino, *alle Mondascie*).

L'aumento al sud compensava la riduzione avvenuta nel versante nordalpino, verso il quale si esportava sempre più vino. Tale fenomeno si è verificato su ampia scala specialmente in valli quali la Valtellina, mentre ha toccato in misura relativamente minore i baliaggi italiani dei Confederati, le cui esportazioni di vino, già piuttosto contenute, nel corso del Settecento cedettero il campo a importazioni variabili a seconda delle annate.

Nella Svizzera italiana comunque la vite, per coprire il consumo interno di vino, si diffuse sempre più soprattutto nelle zone collinari, accompagnata da gelsi, salici, olmi e pioppi, colonizzando prati e campi che a loro volta avevano fatto regredire la superficie del bosco durante il Cinquecento.

Tutta la fascia pedemontana del lato destro del Piano di Magadino, sino a Locarno, era un esempio di florida viticoltura, come l'ha descritta nel 1576 Taddeo Duno, medico protestante di Ascona emigrato a Zurigo: egli parla infatti di un territorio molto fertile dove le pendici delle montagne erano per lunghi tratti coltivate con ottime viti disposte ordinatamente sui terreni e che producevano abbondantissimi vini. Camminando per la campagna di Tenero nel 1617, per esempio, avremmo potuto imbatterci



Febbraio potatore, affresco di ignoto pittore lombardo, 1427 (Monte Carasso, oratorio di San Bernardo). In anni nei quali il Bellinzonese è teatro di battaglie e saccheggi, un contadino in vesti stracciate pota la vigna coltivata a pergolato servendosi di una roncola

nel campo con vigna che Bernardo Bernisio detto il Moneda ricevette in affitto da Caterina vedova di Giuseppe Orelli, oppure avremmo potuto vedere il prato con vigna e un altro campo, pure con piante di vite, per i quali Giovanni Antonio Orelli doveva pagare all'università dei nobili di Locarno un fitto annuo di 40 lire imperiali.

Numerose attestazioni ci confermano un'estensione della vite superiore a quella odierna. Giacomo Genora di Leontica nella sua opera *Liber hexametrorum*, pubblicata a Milano nel 1692, segnalava infatti la prospera presenza della vite a Ponto Valentino (dov'è presente ancora oggi, a circa 660 metri sul livello del mare) e ad Aquila (a oltre 750 metri). Anche i toponimi ci testimoniano la presenza un tempo di vigne nell'alta Valle Mesolcina, nella Calanca esterna e in Bregaglia.

Ad ogni modo la regione che più di ogni altra nella Svizzera italiana poteva vantare una viticoltura veramente fiorente era il Mendrisiotto; qui infatti la diffusione della vite fece retrocedere addirittura i castagni e i noci, piante molto utili e importanti ma considerate nocive alla vigna. Una tendenza che non diminuì nemmeno nel corso del Settecento.

Nell'opera *La Svizzera italiana* Stefano Franscini ha descritto la situazione della coltivazione della vite attorno al 1840 nei 38 distretti del Cantone. Stando ai suoi dati la maggior parte dei circoli dei distretti di Mendrisio, Lugano, Locarno e Bellinzona producevano vino in abbondanza; Onsernone e Verzasca non ne producevano affatto oppure ben poco. Sappiamo però che anche in queste valli la vite era presente in misura non trascurabile, come attesta la presenza del torchio di Niva presso Loco, un torchio a leva sul cui albero è scritta la data 1756, ma che verosimilmente è più antico.

Nel corso di tutta l'epoca moderna la diffusione della vite ha dunque conosciuto un costante aumento che, fra gli altri effetti, ha avuto anche quello di modellare il paesaggio, in particolare tramite il terrazzamento dei pendii esposti al sole. Un fenomeno che, stando alla testimonianza settecentesca dell'erudito bernese Karl Viktor von Bonstetten, a quel tempo ebbe un notevole impulso grazie all'immigrazione di operai stagionali genovesi, al punto che la vigna a terrazze venne anche detta *genovese*. Un'ipotesi che può forse venire rafforzata dalla presenza di una zappa a ferro largo e piatto che viene usata nelle vigne, chiamata appunto zappa genovese.

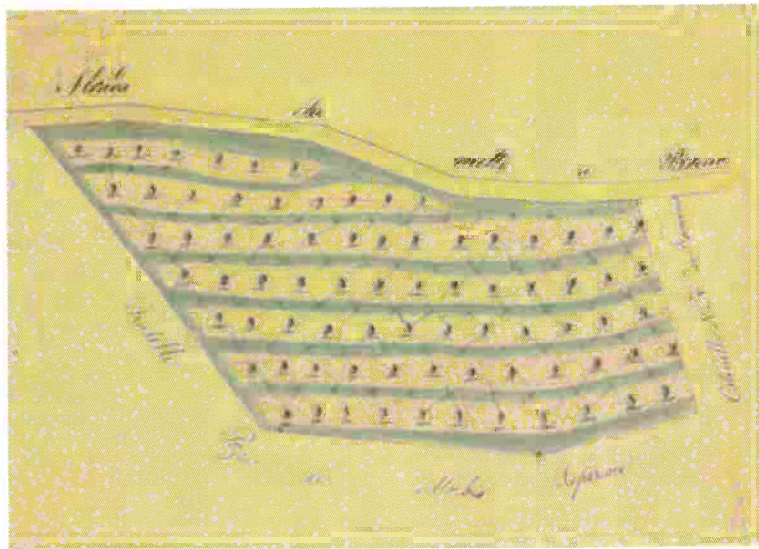
Un altro aspetto sintomatico della progressiva diffusione delle piante di vite è il fatto che già dal Seicento le si incontrano anche a copertura di spazi normalmente non utilizzati da altri tipi di coltivazione. Si pensi ad esempio alle strade e ai viottoli, che spesso erano appunto sovrastati da viti, oppure i canali o i riali che delimitavano i terreni, o ancora i tetti in piode degli edifici, come ebbe modo di osservare lo stesso Bonstetten nei pressi di Vogorno in Valle Verzasca.

#### Sistemi di coltivazione della vite

La vite è una pianta che si adatta facilmente a diversi tipi di coltivazione, per cui i contadini hanno potuto modellare i loro vigneti a seconda delle caratteristiche del terreno sul quale li impiantavano e delle esigenze con le quali si trovavano confrontati. Come detto sopra, veri e propri vigneti a coltivazione intensiva dovevano essere relativamente rari, mentre erano assai più frequenti i terreni, sia prati sia campi arativi, dove la vite era presente in modo complementare ad altre colture, e dunque più diffusa sul territorio.

Prima di addentrarci nei vari sistemi di coltivazione in uso, va chiarito che in quest'ambito regnava la compresenza di tecniche differenti; le attestazioni che incontriamo nei documenti riportano in misura preponderante denominazioni quali *terra parte arrativa vignatta a rompi e parte prativa vignatta a reschane e lizzari*, oppure *terreno arativo, prativo e vignato in parte a rompi, in parte a rascane e in parte a filari con una selva, la toppia sopra la strada*, o ancora *terreno arativo e vignato a rompi e rascane con una parte di selva*, e così via.





Particolare della mappa del fondo arativo, brughivo, vitato e moronato denominato il Ronco, posto nel territorio di Morbio Superiore di proprietà di Santino Bernasconi di Vacallo, 1847 (Morbio Inferiore, Archivio comunale). Si vede chiaramente la struttura a rete formata dalle viti maritate ai gelsi, i cui tralci sono legati fra loro come nella descrizione di Taddeo Duno

Un sistema già in uso in epoca preromana (in parte abbandonato nei primi secoli del Medioevo) e spesso adottato nei terreni a coltivazione promiscua era quello di maritare la vite a sostegni vivi, il più delle volte costituiti da aceri (*rompi*) oppure olmi, meno frequentemente da frassini, gelsi, salici, pioppi o piante da frutta. Gli aceri in particolare sono i più adatti perché la rada chioma può essere potata e ridotta a poche frasche. Gli alberi maritati erano spesso piantati a filari e questi terreni erano detti campi vignati o a *rompi*. Ne troviamo per esempio in una stima del 1683 dove fra altri beni si menziona un campo arativo *qual contiene una filagna de rompi numero 31 parte libera et parte doppia* situato a Contra nella località detta *nella campagna della Costa*. Taddeo Duno, circa un secolo prima, descrisse dettagliatamente questo sistema, peraltro del tutto simile a quanto tramandatoci dalle fonti romane per l'*arbustum gallicum*: *I tralci sono fissati ai tronchi di alberi che chiamano rompi, da cui, molto lunghi, attorti a due a due e legati alle due estremità, sono poi estesi da un albero all'altro; se gli alberi distano troppo fra loro, o i tralci sono troppo corti per raggiungere l'albero successivo (come spesso accade nella vite), allora si legano le estremità dei tralci provenienti dai due alberi ponendo in mezzo un palo abbastanza alto perché non ostacolino la crescita del frumento e degli altri cereali seminati di sotto. I grappoli vi si producono in quantità incredibile, con grandi acini e perfetta maturazione; pigiati e torchiati producono un'enorme quantità di mosto*. La mappa del fondo detto il Ronco, a Morbio Superiore, raffigurato nell'illustrazione, rappresenta schematicamente questo sistema.

Stando a quanto afferma Stefano Franscini nell'opera già citata sopra, le viti a rompi prevalevano nel Locarnese e nel Mendrisiotto.

È interessante notare che talvolta i proprietari dei

terreni specificavano nei contratti d'affitto il numero di viti che dovevano essere maritate al singolo albero, normalmente quattro o cinque, ma potevano anche essere otto o più, a dipendenza del terreno e della quantità di concime che si intendeva spargere.

Una variante della vite a rompi è il sistema a raggi, descritto anche da Hans Rudolf Schinz negli anni Ottanta del Settecento, e che viene anche detto *a gabbio*.

Un altro sistema è la vite a filari, spesso ricorrente nei documenti con il termine *a lizariis*, probabilmente per il suo aspetto simile ai licci di un telaio per tessitura (elementi lignei o di canna che alzano o abbassano i fili dell'ordito), presente specialmente nel Bellinzonese ma comunque diffuso in varia misura in quasi tutto il territorio. Anche questo è un sistema molto antico; prima dell'introduzione del filo di ferro, tra un palo e l'altro si poneva una pertica di legno.

L'uso dei pali di legno quali sostegni per la vite presentava ovviamente l'inconveniente della loro sostituzione in tempi relativamente brevi, a causa del marciume. L'essenza più frequentemente utilizzata era il castagno, un albero assai prezioso, e pertanto il suo uso veniva rigorosamente disciplinato dagli statuti medievali dei comuni dove la coltivazione della vite era diffusa (Brissago, Minusio, Carona, Bellinzona e altri), per esempio consentendo la preparazione dei pali solo nei mesi da febbraio ad aprile. Nel Sopraceneri veniva spesso utilizzato anche il larice.

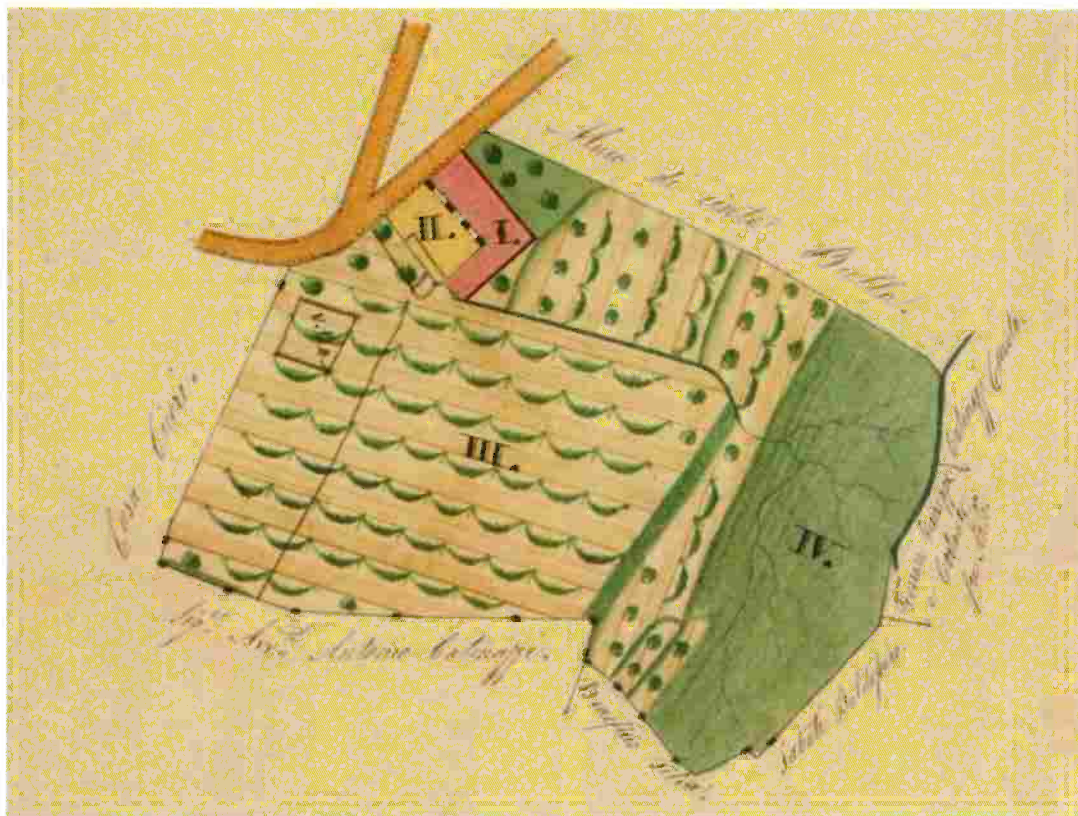
Per aumentarne la resistenza i pali venivano sottoposti a trattamenti speciali. In particolare si bruciava la parte che veniva interrata, poiché la superficie del palo così carbonizzata lo preservava maggiormente dal marciume. Nel 1884 il canonico Pietro Vegezzi descrisse nell'opera *Sulla Viticoltura* un trattamento di sua invenzione: consigliava infatti di immergere i pali dapprima in un tino con acqua e solfato di rame (detto anche *vetriolo bleu*), nella proporzione di un chilo per ettolitro, per 20-30 giorni, e in seguito in un altro tino contenente latte di calce. Questo trattamento assicurava ai pali, secondo Vegezzi, *una durata grandissima*.

Accanto al sistema a filari semplici v'erano anche le vigne in cui oltre ai pali verticali si piazzavano dei sostegni orizzontali posti perpendicolarmente rispetto al filare, sui quali si tendevano i tralci che coprivano in tal modo l'interfilare. Erano quelli che si chiamavano i *cavalli*. Nel corso dell'inverno del 1571 il curato di Comano Domenico Tarilli annotò nel registro della sua parrocchia che la neve in gennaio era caduta così copiosamente che aveva coperto *i cavalli delle vigne et molti pali nelle vigne restano sepulti nella neve, et con fatica avanzano su le cime de pali*.

Altro sistema era la vite *a rascana*, nel quale i tralci da frutto, disposti a spina di pesce, venivano tirati sulla scarpata erbosa perpendicolarmente al filare, assicurandoli a una pertica sostenuta da pali; un sistema che consentiva di mantenere una distanza fra i ceppi relativamente ridotta. Circoscritto alla zona di Gordola ma molto simile alla vite *a rascana* era il cosiddetto sistema *ar tenda*. Entrambi possono essere affiancati alla tipologia del pergolato o *topia* (tanto che in alcuni documenti leggiamo *rascana seu topia*).



Particolare del cabreo dei beni stabili esistenti nel territorio di Morbio Inferiore di proprietà di Alessandro Bulla di Cabbio, 1853 (Morbio Inferiore, Archivio comunale). Alla casa colonica, chiamata in Vigna-Campo (I), sono annessi una corte (II), un fondo arativo, vitato e brughivo detto la Vigna (III) e un prato (IV)



Nel sistema a pergolato, prevalente in modo massiccio rispetto a tutti gli altri nel Sopraceneri, mentre era poco frequente nel Sottoceneri, le viti erano sostenute da fitte intelaiature di legno sorrette da sostegni di altezza variabile quasi sempre di pietra, i *caràsc*, talvolta di legno.

Vi erano poi quelli che Franscini chiamava *novali alla Genovese*, *colline a diversi piani o scaglioni*, dunque terrazzate come detto sopra, dove con le viti *si formano basse pergole a ricoprire poco più che il ciglio e la scarpa del suolo, e il pianerottolo forma un campicello della larghezza di alcune braccia*; un sistema molto diffuso nel Luganese.

Come già accennato in precedenza, spesso due o più dei sistemi qui descritti coesistevano su uno stesso terreno, l'uno di fianco all'altro, e venivano adottati a dipendenza della conformazione del suolo o di altri fattori, non da ultimo il tipo di vitigno.

#### I vitigni presenti nella Svizzera italiana

Fino alla fine dell'Ottocento il panorama viticolo della Svizzera italiana era, come molti altri, assai variato. I vitigni che avevano attecchito (tutte varietà della stessa specie, la *vitis vinifera*) erano numerosi, ma questa diversificazione non traspare dai documenti che abbiamo menzionato sinora: vi si parla sempre di vigna, di piante di vite, di *rompi* e così via, mentre non si specifica la qualità della vite. Se invece ci rivolgiamo alle descrizioni che ci hanno lasciato alcuni personaggi dei secoli passati, primo fra tutti Hans Rudolf Schinz, ma anche Stefano Franscini, scopriamo che le varietà presenti allora erano numerosissime.

Schinz indicava una ventina di varietà molto diffuse, alle quali se ne aggiungevano parecchie altre. Franscini parlava di 17 qualità di uve nere e 12 di uve bianche, e 31 erano ancora i vitigni censiti nel 1892 da Domenico Tamaro nel rapporto presentato alle autorità cantonali.

In questa sede ci limitiamo a segnalare le varietà che erano più frequenti (basandoci per lo più sulla descrizione di Schinz). Fra le uve rosse c'erano la bondola e la margellana, predominante l'una nel Sopraceneri l'altra nel Mendrisiotto, il nebbiolo (o spanna vecchia), la freisa (o spanna milanese), la botagera o potagera, la regina, la roslera, l'agostana, la velmasina, la parsemina (a Mendrisio ritenuta l'uva migliore) e altre.

Fra le uve bianche la schiava o moscatellone di Spagna (simile alla malvasia), la potagera bianca, la spanna, la verdisora, la bianca maio.

Molti di questi vitigni venivano coltivati per i grossi grappoli che producevano, perché resistenti alle intemperie, oppure per mescolarli ad altri vitigni di migliore qualità ma che davano un vino troppo chiaro o insipido. Al momento della vendemmia però si tendeva a separare solo le uve bianche dalle nere, e gli inconvenienti dati dalle diverse caratteristiche dei singoli vitigni talvolta condizionavano fortemente la qualità del vino che ne scaturiva.

A queste varietà della *vitis vinifera* nella seconda metà dell'Ottocento, per far fronte alle malattie dilaganti, cominciarono a sostituirsi le viti americane, dalle varietà pure ai vari ibridi: la isabella (o corsica), la jork madeira, la clinton, la taylor e altre.

### Malattie della vite

Alla fine dell'Ottocento questo mosaico di vitigni che costellava il territorio subì una forte riduzione. Gli agenti principali furono tre, tutti provenienti dall'America del nord: dapprima due malattie crittogamiche, e in un secondo tempo un insetto, la fillossera, che in Ticino fece la sua apparizione per la prima volta nel 1897.

La crittogama, ovvero il nome che comunemente designava l'oidio, che nel suo studio del 1884 Pietro Vegezzi definisce *il più acerbo e fiero nemico che mena strage fra noi*, si diffuse in Europa a partire dal 1850 circa, in modo rapidissimo. Il rimedio principe contro l'oidio era e resta la solforazione, che risultava efficace anche contro l'erinosi causata dagli acari.

Dopo l'oidio fu la volta della peronospora, un fungo giunto in Francia attorno al 1878, combattuto con i sali di rame in soluzioni liquide, principalmente la poltiglia bordeaux (solfato di rame mescolato a latte di calce), oppure in polvere che si applicava con soffiotti come si faceva con lo zolfo.

La fillossera è un afide che ha devastato le vigne europee partendo da quelle francesi nel 1868, diffondendosi poi a macchia d'olio negli altri Paesi. In Italia è comparsa nel 1879, dapprima nelle province di Como, Varese e Novara. In Ticino a partire dal 1897 distrusse quasi tutti i vigneti del Mendrisiotto e di una parte del Luganese, in particolare a Castagnola. Fu un lungo e arduo percorso quello che portò alla scoperta di un rimedio contro questo terribile flagello. Nel 1878 a Berna numerosi Paesi europei firmarono un trattato internazionale sulle misure contro la fillossera: si trattava però soprattutto di contenerne i danni. Gli esperti di allora si prodigarono estirpando le viti infette e combattendo il parassita con pannelli di colza, farina di senape, calce caustica, acido arsenioso, acque ammoniacali, sapone, iniezioni di solfuro di carbonio e addirittura petrolio, senza però raggiungere risultati soddisfacenti. Si riuscì a trovare una valida soluzione al problema soltanto quando si sostituirono in massa i vitigni autoctoni con viti americane a produzione diretta e soprattutto quando si innestarono le varietà europee su piede americano.

Fra i nemici della vite menzionati da Vegezzi troviamo anche vari altri insetti: la caruga, la punteruola, il pidocchio, lo scarafaggio, la piralide.

Altre malattie erano infine il marciume delle radici, l'ingiallimento e il rossore delle foglie, e la melata, che colpiva pampini e foglie facendogli assumere un colore grigio, e che faceva screpolare e marcire i grappoli. Si combattevano con "zappa e letame", cioè con una migliore concimazione e una più intensa lavorazione del terreno.

### Uso e consumo del vino

La diffusione del consumo di vino ha seguito anch'essa delle oscillazioni nel corso della storia, parallelamente alla diffusione della vitivinicoltura. Nel Medioevo, dopo alcuni secoli durante i quali il vino era tornato ad essere una bevanda cui potevano accedere solo in pochi, per lo più i ricchi o gli ecclesiastici, a partire dal secolo XIII il consumo di vino riprese a diffondersi in tutti gli strati sociali, specialmente nei centri urbani. Tuttavia fu una ripresa che

segnò uno stacco rispetto all'età antica: l'uso di controllare il vino mescolandolo in giusta misura con l'acqua venne quasi ovunque sostituito, nel mondo medioevale, dalla consumazione del prodotto allo stato puro, sebbene in forme diverse.

Fra le testimonianze di tale ripresa si può segnalare la distribuzione quotidiana di razioni di vino anche negli ospedali dei poveri e degli orfani e il ritorno, nelle narrazioni medioevali delle vite dei santi, del miracolo classico della trasformazione dell'acqua in vino, per rinfrancare la gente nelle avversità di carestie ed eventi bellici.

Il vino era la bevanda principale, probabilmente anche per le donne. Il suo tenore alcolico doveva essere inferiore a quello odierno; il suo contenuto calorico, di sali minerali e di altre sostanze importanti dal punto di vista nutrizionale ne facevano un vero e proprio alimento, un integratore necessario per sopperire a una dieta generalmente carente. Inoltre, essendo un prodotto fermentato, era anche una bevanda, insieme con la birra, più sicura dell'acqua, che soprattutto nei centri urbani e nelle campagne era spesso veicolo di malattie.

La maggior parte delle fonti concorda sul fatto che le popolazioni delle vallate della Svizzera italiana durante l'epoca moderna sono state delle forti consumatrici di vino.

Giacomo Genora alla fine del Seicento scriveva ad esempio che ad Aquila, durante il periodo della fermentazione dei mosti, detto anche *tempo della mostalia*, si beveva molto vino, tanto che alcuni abitanti diventavano rotondi come tamburi; un consumo che del resto consentiva loro di superare le fatiche quotidiane. Un'osservazione che fu sostanzialmente confermata da quanto scrissero Karl Viktor von Bonstetten un secolo più tardi, e Giovanni Arrivabene e Stefano Franscini nel 1840.

Ai lavoratori venivano dati tre pasti al giorno, e ogni pasto, anche la colazione, veniva abbondantemente innaffiato con del vino. Del resto il vino – da uno fino a quattro boccali, ogni boccale corrispondente a circa un litro – figurava quasi sempre quale parte integrante della paga giornaliera.

All'inizio dell'Ottocento il vino in alcuni distretti quali Locarno, Lugano e Mendrisio era uno dei prodotti principali, in quello di Bellinzona era addirittura il più importante. Ciononostante il vino, insieme al riso, era una delle merci che più veniva importata. A Magadino, dove ne arrivavano ogni anno migliaia di brente, parte delle quali transitavano verso la Svizzera francese e tedesca, c'erano 12 grandi cantine per il vino che potevano contenere fino a 6000 botti.

Stabilire la qualità dei vini che venivano prodotti è piuttosto difficile. Taddeo Duno diceva che il vino del baliaggio di Locarno era del più buono e generoso. Nei dintorni di Bellinzona, secondo quanto affermava Johann Conrad Fäsi nel 1766 nella sua descrizione geografico-istituzionale della Svizzera, si produceva un ottimo vino. Bonstetten ci ha riferito di vini aspri, e vari altri autori ponevano l'accento sulla qualità mediocre e sulla conservazione che difficilmente superava l'anno.

Le comunità normalmente stabilivano la data della vendemmia per assicurare la piena maturazione delle uve e



quindi la qualità del vino, ma spesso questa risultava comunque mediocre per vari fattori: la tendenza a cogliere le uve il più presto possibile per sottrarle ai furti, la presenza di un elevato numero di vitigni, ognuno con tempi di maturazione differenti ma vendemmiati contemporaneamente, le mancanze nella tecnica di vinificazione.

Sebbene il numero di vitigni coltivati fosse assai elevato, come visto sopra, i documenti d'epoca moderna della Svizzera italiana ci parlano per lo più genericamente di vino rosso o nero e di vino bianco. La produzione di vino bianco si può grosso modo quantificare in circa un quinto del totale; famoso era il bianco di Besazio.

Talvolta compare anche un vino detto *cisolus* o *cisollus*, il cui significato preciso non ci è noto. Si trattava probabilmente di un vino più chiaro, quasi un rosato, ma verosimilmente di qualità non più che discreta.

Di seconda scelta erano il *vinello*, un vino a bassa gradazione alcolica che si otteneva gettando acqua sulle vinacce già pigiate dopo aver spinato il primo vino, e il vino *caspio*, ricavato dalla torchiatura delle vinacce e pertanto più asprigno.

Il prezzo del vino locale subiva forti oscillazioni a seconda dell'esito delle singole annate. Una siccità invernale nel Luganese portò i prezzi alle stelle negli anni 1573-1574, quando una brenta di vino buono poteva costare fino a 30 lire. Le buone annate li facevano calare, tanto che una brenta del vino più corrente costava solo 30 soldi ovvero una lira e mezzo, mentre il rosso migliore si vendeva a un prezzo che variava dalle 9 alle 11 lire. Una sequenza di contratti di livello riguardanti terreni agricoli che le chiese di Santa Maria e di Sant'Antonio di Locarno cedevano in godimento per lunghi periodi, testimonia piuttosto chiaramente tale irregolarità. La serie copre, con alcune lacune, un periodo che va dal 1635 al 1684 e ci fornisce un prezzo minimo di lire 7:10 la brenta (nel 1637) e un massimo di lire 20:10 (nel 1678), senza però un andamento regolare: basti pensare che nel 1679 il prezzo era già sceso a lire 12:5 e negli anni successivi si mantenne più o meno su quei valori, giungendo a lire 9:2 nel 1684.

Ovviamente sul mercato si poteva trovare vino di importazione di migliore qualità, riservato ad occasioni particolari e accessibile solo ai ricchi, spesso chiamato vino *foresto*. Alcuni esempi sono il vino di Valtellina che il bernese Daniel Engel, in viaggio verso i baliaggi italiani per l'annuale sindacato, bevve nel 1706 all'ospizio del San Gottardo, oppure la bottiglia di Tocaj regalata nel 1804 a un ecclesiastico che si trovava in Mesolcina per conto del vescovo di Coira.

Fra gli usi del vino ne segnaliamo infine alcuni meno frequenti rispetto a quelli menzionati sinora, in cui prevaleva il vino come alimento o come prodotto per il pagamento di affitti.

Il primo lo ricaviamo da Giacomo Genora, che nel 1692 menziona l'uso di aggiungere vino o aceto all'acqua affinché la cote potesse affilare meglio la falce.

Un altro esempio sottolinea il carattere celebrativo e conviviale del vino, che non mancava di essere per così dire

ufficializzato in occasioni speciali quali la stipulazione di contratti per lo sfruttamento di beni comuni. Alcuni documenti mesolcinesi ci attestano infatti che le comunità includevano nei contratti una clausola che imponeva al contraente di fare un'offerta alla chiesa parrocchiale, oppure ai vicini. In quest'ultimo caso spesso si trattava di offrire una bevuta collettiva, come accadde a Verdabbio nel 1750, quando il commerciante che ottenne la concessione del taglio di un bosco dovette fornire alla comunità una brenta di vino e uno scudo di pane.

Un'abitudine per certi versi analoga, e del resto per nulla tramontata, è quella che vedeva i notabili di un villaggio far uso delle virtù socializzanti e coesive del bere vino: esso veniva offerto generosamente ai membri della comunità per rinsaldare i rapporti personali soprattutto alla vigilia di decisioni importanti, che fossero elezioni, nomine o transazioni varie. È quanto emerge con chiarezza dalle pagine del diario che un notevole di Soazza scrisse nel mese di agosto del 1795, all'indomani delle elezioni alle cariche del vicariato di Mesocco. Sebbene fosse soddisfatto per l'assegnazione delle cariche, annotava che il mantenere i favori del popolo verso il suo partito offrendo vino e cibo a casa sua nei quattro mesi precedenti gli era costato moltissimo denaro, più di 20 armette, una somma che in quegli anni gli avrebbe consentito di acquistare quattromila litri di vino nero.

Andrea a Marca

Centro di dialettologia e di etnografia, Bellinzona

Bibliografia: pag. 244