

Zeitschrift: Bollettino della Società storica locarnese
Herausgeber: Società storica locarnese
Band: 9 (2006)

Artikel: Un anno nella vigna, la vigna tutto l'anno : ricordi e riflessioni in occasione del centenario del Merlot in Ticino
Autor: Rezzonico-Berri, Carla
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1034126>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.12.2025

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

Un anno nella vigna, la vigna tutto l'anno

Ricordi e riflessioni in occasione del centenario del Merlot in Ticino

CARLA REZZONICO - BERRI

Ho avuto occasione, di recente, di visionare un buon numero di fotografie appartenenti alla «Collezione Zinggeler», un insieme di circa 16000 immagini scattate in Svizzera tra il 1890 e gli anni Trenta del Novecento da un industriale zurighese, Rudolf Zinggeler (1864-1954), ora custodite presso l'Archivio federale dei monumenti storici a Berna. Gli scatti che ho potuto osservare, naturalmente in bianco e nero, riguardavano il Ticino. Tra di essi molti paesaggi, edifici civili e religiosi, quadretti con personaggi – perlopiù persone anziane e qualche placido parroco di campagna – che hanno un che di improbabile, di artificiale, quasi fossero stati costruiti appositamente per il fotografo (e probabilmente è stato così).

Ma gli occhi, si sa, guardano con il cuore e una fotografia in particolare ha catturato la mia attenzione. Rappresenta un angolo del mio villaggio, Vogorno, all'inizio della Valle Verzasca. Alcune costruzioni, rigorosamente in pietra e con tetto in pioda, e attorno vigna, tanta vigna, che circonda le case, s'arrampica su per il pendio fino a toccare il bosco, e, meravigliosa e eloquente espressione della necessità di arrangiarsi tipica delle valli più povere, una pergola («töpia») che s'allunga sopra i tetti a catturare sole e calore...

La coltivazione della vigna è di lunga – anzi lunghissima – data nella bassa Verzasca. Già se ne accenna nelle pergamene dell'archivio parrocchiale di Vogorno (1291: «curte et cum vinea et campis», 1312: «tere cum domibus et prato et vinea et orto et silva», 1391: «una terre campi prati et vinie jacente in campagna de Vegorno»)¹.

Il viaggiatore Karl Viktor von Bonstetten, dal canto suo, nel 1797 giunge a Vogorno e osserva: «vedemmo dei vigneti fatti arrampicare sopra i tetti degli edifici», «vedemmo alcuni alti vigneti ammucchiati quasi uno sull'altro», e ancora: «ogni famiglia produce tanto vino (aspro, per la verità), da averne poi abbastanza per l'anno intero e da potersi quotidianamente ubriacare»².

1 P. ROCCO DA BEDANO – MARINA BERNASCONI, *Le pergamene di Vogorno*, in «Archivio Storico Ticinese», Bellinzona 1985, nn. 102-104. Le citazioni provengono dalle pergamene 31, 47, 73.

2 KARL VIKTOR VON BONSTETTEN, *Lettere sopra i baliaggi italiani*, Locarno 1984.

Al tempo della fotografia, anni Trenta, l'economia della Verzasca era ancora fondata sulla terra e la gente praticava il nomadismo, sfruttando il più possibile il territorio sul fondovalle, sui monti e sugli alpi e spesso anche al piano.



Vigneti di Vogorno. Foto del 1934,
Berna, Archivio federale dei monumenti storici EAD-ZING-4634-gn.

La vigna era una delle tante attività, complementare all'agricoltura e alla pastorizia, tutte fonti più di sostentamento che di vero e proprio guadagno. La maggior parte delle persone attive lo era nel settore primario.

Anche a casa mia la vigna era uno dei pilastri dell'attività contadina. I miei ricordi risalgono all'infanzia, alla fine degli anni Cinquanta. Quasi tutti i capifamiglia erano ancora contadini, anche se a fianco della loro attività principale esercitavano saltuariamente qualche altra funzione e lavoro. C'era chi era impiegato nel rimboschimento e faceva qualche giornata nelle piantagioni verso Bardughée, l'alpe ai piedi del Pizzo Vogorno, chi esercitava la funzione di usciere comunale e in occasione delle votazioni si recava di casa in casa a portare le schede di votazione, chi si trasformava al bisogno in bar-

biere, chi assolveva il compito di «ispettore del bestiame» (ci si rivolgeva a lui quando s'intendeva vendere un animale, il vitello per esempio, perché stendesse i necessari permessi), chi lavorava alla manutenzione della strada (allora non asfaltata, per cui dopo ogni temporale bisognava buttar ghiaia nelle buche). Venti, trent'anni dopo, le cose si sarebbero rovesciate: un lavoro fisso, in fabbrica, in un'impresa, in ufficio, e il fine settimana a tagliar l'erba (più «per tenere pulito» che per le bestie, che peraltro sono praticamente scomparse, e per non lasciar avanzare il bosco) e a badare alla vigna.

L'anno della vigna di mio padre iniziava... dalla fine. Verso l'Epifania, spesso era freddo, c'era neve e gelo, il vicino di casa, proprietario di un piccolo alambicco, avvisava: «Arrivano da Bellinzona a togliere i sigilli!», ed era subito un gran da fare a preparar legna, vinacce, recipienti, perché la distillazione si iniziava all'alba e tutto doveva essere pronto per tempo. Un paio di giorni, quelli in cui si faceva la grappa, in cui si alternavano momenti di quiete, mentre si aspettava che nel vecchio alambicco di rame le vinacce si scaldassero, ad altri di grande agitazione, quando si doveva togliere dal fuoco il pesante e bollente recipiente e svuotarlo delle vinacce ormai sfruttate, che fumavano poi, violacee e odorose nella neve. Lunghe erano le ore trascorse sulla panca davanti all'alambicco a sorvegliare la fiamma, che ce ne fosse abbastanza ma non troppa, perché guai se il contenuto bruciava e si attaccava al fondo. Per mio padre, ore interrotte soltanto da una breve pausa per il pranzo, di solito un piatto di minestrone o di busecca, consumato sul posto o in fretta a casa, mentre qualcuno gli dava il cambio alla sorveglianza. Quando dal tubo iniziava a scendere, goccia a goccia, la grappa, era una soddisfazione ed entrava in gioco una specie di termometro con cui il babbo misurava la gradazione, proibito toccarlo a noi bambini, tanto, a suo dire, era prezioso e fragile.

Terminato il trambusto della distillazione, la grappa era centellinata per tutto l'anno. Non mancava mai all'incanto dei doni in occasione delle feste patronali: ma al gran numero di bottiglie offerte per sant'Antonio, a metà gennaio, faceva riscontro una certa modestia alla sagra di san Bartolomeo, a fine agosto, quando le scorte cominciavano ad assottigliarsi. Una bottiglietta di «flemma», l'ultima uscita, a bassa gradazione, veniva tenuta da parte per energiche (e maleodoranti) frizioni ai polpacci, a dire dei vecchi miracolose. In giugno, per San Giovanni, la mamma preparava il nocino e qualche litro del prezioso distillato finiva nel grande vaso di vetro esposto al sole con le noci verdi appena colte, zucchero e spezie dosati secondo la sua personale ricetta.

All'inizio di marzo s'iniziava la potatura. A volte c'era ancora neve sui prati vignati più alti, dove s'alternavano filari e pergole, e mio padre partiva da casa vestito di tutto punto, camicia di flanella, pullover di lana, giacca, berretto di panno e uno strano passamontagna fatto dalla mamma che gli dava l'aspetto di un guerriero medioevale con l'armatura sul collo. Il

babbo faceva un gran guardar la luna, perché si sa che non si pota né con la luna piena né senza luna. Ma i lavori erano tanti, e incalzanti, qualche volta il tempo faceva le bizze: l'ultima nevicata, un gelo mattutino tardivo, lunghe giornate di pioggia. Man mano che la stagione avanzava, la luna la guardava un po' meno; l'importante era portare a termine il lavoro. Perché poi bisognava controllare i pali di sostegno in castagno, cambiare quelli marci, aguzzare la punta agli altri e ripiantarli. Andavano potati i salici per avere i flessibili rametti da usare per legare i tralci ai sostegni. Dopo la legatura, residuo forse di pratiche antiche, quando la vigna la si maritava (cioè la si faceva arrampicare sugli alberi), bisognava «mett sù i fraschell», legare ai pali dei rami giovani e svettanti, solitamente di castagno, perché i tralci potessero allungarsi verso l'alto.

Alle donne di famiglia toccava il compito di raccogliere i tralci eliminati nella potatura e, tagliandoli alla stessa lunghezza, farne delle fascine. I «fasitt» si lasciavano al sole e all'acqua per mesi, poi d'inverno servivano per accendere il fuoco nel camino. Sempre alle donne toccava, alla fine dei lavori nella vigna, sfruttando il breve lasso di tempo prima che l'erba cominciasse a spuntare, la pulizia dei prati («mondaa»): pratica lunga e paziente che consisteva nel rastrellare ogni centimetro di terra, ammuccchiando foglie secche e altri scarti in qualche angolo riparato dal vento dove in una giornata piovigginosa li si bruciava.

Intanto sui tralci erano apparse le prime gemme e la vigna terminava di «piangere» (ed io di raccogliere le gocce di linfa da mettere sul viso, perché si diceva cancellassero le lentiggini...).

Un momento bellissimo era quello della fioritura. L'americana in fiore spande un profumo intenso e inebriante. Le giornate si erano allungate, gli impegni del contadino-viticoltore non davano tregua: vangare, seminare, piantare. S'iniziava lo sfalcio dei prati con il lungo rituale che si ripeteva su ogni parcella. All'alba mio padre iniziava a falciare, il movimento regolare della falce fienaiola lasciava sul posto dietro di sé lunghe strisce di erba tagliata («andan»). La mamma lo raggiungeva appena svolte le faccende di casa e dopo aver accudito alle bestie. Con la «mèdola», piccola falce a mezzaluna, puliva i muretti e gli angoli dove la falce grande non arrivava; poi sparpagliava l'erba accuratamente in modo che seccasse bene. Prima di pranzo il babbo si sedeva nel posto che aveva attrezzato per «marlaa el falciòm»: ricordo ancora il ritmico battere del martello sulla lama della falce fienaiola appoggiata all'incudine. Con la lama affilata a nuovo si poteva pranzare. Momento di religioso silenzio quello delle previsioni del tempo a Radio Monteceneri: guai a chi apriva bocca. Perché è vero che il tempo lui lo leggeva nelle nuvole, nei venti, nelle ombre sopra le montagne, ma un'indicazione in più non guastava. Primo pomeriggio, sole cocente: tutti a girare il fieno («voltaa»), anche noi ragazzi, che si imparava il movimento da dare al rastrello perché l'erba seccasse in modo uniforme, alzare, tirare in aria verso

di sé, lasciar cadere. Piccola pausa e nel tardo pomeriggio via di nuovo. Se aria e sole avevano fatto bene il loro lavoro, il fieno era pronto per essere portato in stalla col «barghei», altrimenti si facevano dei mucchi e l'indomani si ricominciava.

Nella vigna era giunto il momento di dare il verderame, la prima volta dopo la sfioritura, e poi a intervalli ancora due o tre volte. Le vecchie pompe, ormai verdi-azzurre anche loro, lasciavano lo sgabuzzino dove avevano trascorso l'inverno e i miei genitori (era un lavoro che facevano tutti e due) con grandi cappellacci in testa spruzzavano ogni tralcio, senza dimenticare i pomodori nell'orto e in qualche altro campo. Sì, perché la vigna faceva spesso da contorno a un campo coltivato a patate, fagioli o altro, per obbedire a quell'antico imperativo di sfruttare al massimo la terra, ogni angolo di terra. Mio padre ricordava sempre un suo antenato che soleva ripetere alle donne di casa «piantate fagioli non fiori, che quelli non si mangiano». Ma ciò nonostante, il tocco gentile di una calendula, di una dalia, di una piantina colorata e profumata, qua e là trovava posto anche da noi, e non mancavano mai i crisantemi che all'inizio di novembre si portavano al camposanto, solo i fiori, senza gambo, posati sulla terra a formare una croce, bianca per i bambini, di color rosso scuro per gli adulti.

I temporali d'estate si susseguivano come i grani di una corona del rosario. C'era la «buzza» dei santi Pietro e Paolo, in giugno, e poi quella di sant'Anna, di san Lorenzo, di san Bartolomeo. Ai primi lampi, ai primi goccioloni, addirittura non appena si sentiva brontolare un tuono in lontananza, in casa si era sul chi vive. Se c'era fieno, via di corsa a metterlo in stalla o ad ammucchiarlo. E poi il timore della grandine, che avrebbe distrutto il raccolto... «A fulgure et tempestate, libera nos, Domine». Il suono secco delle palline di ghiaccio su qualche lamiera era come l'avverarsi della peggiore profezia.

Dal cassetto del comodino venivano prelevate le medagliette portate da qualche pia conoscente da Re, o da Lourdes. Buttate tra la vigna a preservarla da tutti i possibili mali, insieme al rametto di ulivo benedetto; il giorno dopo ci toccava andare a cercarle, mentre il babbo guardava con desolazione le grandi foglie di americana bucherellate. Alla violenza del temporale la fede contadina opponeva il suono delle campane che – si diceva – aveva il potere di «tagliare l'aria» e di deviare la grandine. E perciò, alle prime avvisaglie di pericolo, via verso il campanile, e se non c'era già il sagrestano, qualcun altro provvedeva a suonare.

Ma la fine d'agosto e la festa del patrono Bartolomeo tingevano già di viola gli acini («el tendrign»). Si avvicinava quel tempo di vendemmia che a noi bambini piaceva tanto perché rompeva l'ordine, aveva un che di straordinario. Gli adulti, indaffarati, lasciavano correre su tante cose. Ci scappava anche qualche mezza giornata di scuola persa (scusa ufficiale: «ho dovuto aiutare i genitori a vendemmiare»). A casa nostra, e in molte altre, arrivava

un aiuto. Era una «montina»³, una donna della Valle Cannobina col suo costume tradizionale, che rimaneva per tutta la durata della vendemmia e aiutava a scegliere l'uva. Era quello il lavoro più lungo e ripetitivo, che richiedeva grande pazienza. La nostra era uva americana che veniva venduta «da tavola», così si diceva, e perciò andava ripulita da acini acerbi o marci e composta accuratamente, in due strati, in leggere cassette di legno che venivano inviate in Svizzera interna. A cogliere l'uva spesso andavano gli uomini, che poi portavano il raccolto vicino alle case in qualche angolo riparato (perché a volte a inizio ottobre faceva già un gran freddo e il sole, quando c'era, se ne andava presto), dove le donne, sedute con in grembo un vecchio catino, passavano in rassegna grappolo dopo grappolo. A destra la cassetta con l'uva da scegliere, davanti quella in cui veniva adagiata una volta pulita. Attorno a questo lavoro era un gran chiacchierare. A noi ragazzi toccava anche raccogliere gli acini caduti durante la raccolta, perché niente andasse sprecato.

Verso sera, ma a volte anche al mattino, arrivava il camion di raccolta. Grande agitazione se a bordo c'era anche l'addetto al controllo della qualità. Se avesse trovato ancora qualche acino fuori posto? Mentre api e vespe ronzavano attorno alle cassette profumate, nella testa dei miei ronzavano pensieri molesti che si leggevano nella ruga che s'accentuava sulla fronte di mia madre.

Certe annate, quando c'era abbondanza o il tempo non prometteva bene, si sceglieva anche di sera e si trasferiva tutto in casa con un trambusto facilmente immaginabile. Alla luce fiavola della lampadina da quaranta tutti i grappoli sembravano rossi e acerbi, e la preoccupazione del babbo aumentava a dismisura.

La vendemmia non si esauriva in due o tre giorni ma andava avanti per settimane finché tutti i prati vignati erano stati setacciati, anche quelli lontani, ai confini col bosco, dove banchettavano allegramente tutti gli uccelli della zona, con nostro gran dispetto. Terminato il proprio lavoro, c'era poi sempre qualche parente o vicino a cui dare una mano.

Intanto in cantina il vino s'era già fatto, con le uve acquistate al piano, nostrane, più a buon mercato del merlot, che veniva aggiunto - un quantitativo più che modesto - per dare corpo e sapore. I primi ricordi della vinificazione sono legati alla pigiatura, che mio padre faceva con i piedi, e ai profumi che si sentivano in cantina i giorni successivi, tanto intensi da stordire. Si faceva il vino e il «vinello» (per ottenere quest'ultimo si aggiungeva una piccola quantità di acqua e zucchero e si faceva fermentare nuovamen-

3 Perché «montine»? Forse da «mondine»? Sembra che queste donne offrissero il loro lavoro prima nelle risaie piemontesi e alla fine della stagione raggiungessero il Ticino per la vendemmia. Oppure significa «proveniente dalle montagne»? Nel *Lessico dialettale della Svizzera italiana*, Bellinzona 2006, troviamo: «*montina*: bracciante, lavoratrice stagionale proveniente dalle Valli Vigizzo e Cannobina (voce attestata a Lavertezzo)».

te), buoni da bere subito, profumati e freschi. Per fortuna: perché quello bevuto nei mesi precedenti, complici il caldo e le tecniche di vinificazione approssimative, non era granché, con quel lieve gusto «di setembrign» che aveva preso.

Il primo vino nuovo lo si assaggiava con le castagne (le bruciate: i «brasch») in una grande ciotola, dalla quale si beveva a turno, anche noi ragazzi.

L'ultima incombenza era quella della preparazione delle vinacce perché si conservassero fino al momento della distillazione: venivano messe in botti di legno, e le botti accuratamente sigillate con della cenere lungo tutto il giro del coperchio; non doveva passare nemmeno un filo d'aria. Soltanto allora potevamo consegnarci all'inverno, che s'annunciava con i primi freddi e con la frenesia degli ultimi raccolti, ortaggi, frutta, legna. Tutto doveva essere pronto, in attesa della prima neve.