

Zeitschrift: Memorie / Società ticinese di scienze naturali, Museo cantonale di storia naturale
Herausgeber: Società ticinese di scienze naturali ; Museo cantonale di storia naturale
Band: 12 (2017)

Artikel: Una breve storia della viticoltura ticinese dal XVI al XX secolo attraverso descrizioni, studi e testimonianze
Autor: Panzera, Fabrizio
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-981680>

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: 18.05.2025

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

Una breve storia della viticoltura ticinese dal XVI al XX secolo attraverso descrizioni, studi e testimonianze

Fabrizio Panzera

Università degli Studi di Milano, Via Festa del Perdono 7, 20122 Milano, Italia
Via Guareschi 15, 6936 Cademario, Svizzera

fabrizio.panzera@unimi.it; fabrizio.panzera@gmail.com

Riassunto: La storia della viticoltura ticinese può essere suddivisa, almeno a grandi linee, in quattro periodi. Il primo può essere ricostruito grazie alle descrizioni e alle testimonianze che risalgono al Cinquecento e si fanno via via più circostanziate fino al quadro tracciato da Stefano Franscini attorno alla metà dell'Ottocento. Quadro che ci restituisce lo stato originario della viticoltura e dell'enologia ticinese, caratterizzato da una grande varietà di vitigni, da molte forme differenti di coltivazione e da una sostanziale arretratezza nei modi di produzione. Il secondo periodo si riferisce alla seconda metà dell'Ottocento, caratterizzata dal profilarsi di malattie che colpiscono la vite e dai cambiamenti nella struttura economica e sociale del Cantone; fenomeni, questi, che trasformano in profondità l'assetto originario della viticoltura ticinese. Il periodo successivo riguarda i primi decenni del Novecento, quando si intensificano le azioni per lottare in particolare contro la fillossera e gli studi per poter avviare, su basi scientifiche, la ricostruzione dei vigneti, devastati dalle malattie che si erano manifestate negli anni precedenti. Tali studi, finalizzati a rinnovare i metodi di coltivazione e di produzione e a individuare le varietà di viti più adatte alle condizioni ambientali del Cantone, portano per finire alla lenta affermazione del Merlot, quale vitigno per le uve rosse, e del Chasselas e del Semillon, per le uve bianche. Nello stesso tempo si delinea in modo sempre più marcato il ruolo dello Stato cantonale, al quale si affianca a poco a poco anche quello delle autorità federali. Sono così gettate nel nostro Cantone le basi di una moderna viticoltura. Il periodo finale si estende dalla fine della seconda guerra mondiale sino ai giorni nostri: un arco di tempo che vede intensificarsi ulteriormente l'azione dello Stato, cantonale e federale. In questi decenni la viticoltura e l'enologia ticinese denotano un notevole progresso tecnico: il Merlot trova nel Ticino condizioni favorevoli di clima e di terreno e la sua diffusione si va gradualmente estendendo. D'altra parte il Ticino è caratterizzato in questo periodo da profondi mutamenti in campo economico e sociale, segnati da un progressivo declino di tutto il settore agricolo e da un impetuoso sviluppo urbanistico che toglie spazio al territorio vignato. A questo momento si conclude – con l'abbandono definitivo delle varietà nostrane e americane in favore di quelle pregiate, e del Merlot in particolare –, il processo di rinnovamento della viticoltura ticinese, al quale si andrà poi aggiungendo il radicale cambiamento del sistema di vinificazione che darà origine ai vini oggi conosciuti e apprezzati.

Parole chiave: cambiamenti dei sistemi vinificazione, frazionamento delle proprietà, idoneità dei vitigni, interventi cantonali e federali, malattie della vite, metodi di produzione, mutamenti socioeconomici, ricostruzioni di vigneti, rinnovamento della viticoltura, viticoltura ed enologia, vitigno Merlot.

Brief history of the viticulture in Ticino Canton from XVI to XX century by descriptions, investigations and testimonies

Abstract: The history of winemaking in Ticino can be roughly divided in four periods. The first period can be defined based on the references dating back to the Sixteenth century, which becomes gradually more detailed until the description by Stefano Franscini in the mid Nineteenth century. Such description about the original state of viticulture and enology in Ticino, mainly characterized by both a wide varieties of grapes, many different forms of cultivation, and a substantial backwardness of the production methods. The second period refers to the second half of the Nineteenth century, which was characterized by the emergence of diseases affecting the vine plants and by the profound changes in the economic and social structure of the Canton of Ticino. These facts will dramatically change the organization of the winemaking in Ticino. The following period concerns the first decades of the Twentieth century, when actions aiming to fight against the grape phylloxera and scientific studies focusing on rebuilding the vineyards ravaged by disease were intensified. These studies aimed at renewing the cultivation and production methods while identifying the varieties more adapted to the environmental conditions of the Canton of Ticino. Their results permitted the Merlot to become the variety for the red wines, while Chasselas and Semillon those for the white wines. At the same time the role of the cantonal state becomes increasingly import, first, and of the federal authorities, later; this latest gaining slowly in importance. These events paved the ground for the modern viticulture in the Canton of Ticino. The final period spans from the end of the Second World War to the present days. During this time the leadership of the cantonal and federal authorities further increases. In these decades the viticulture and enology in the Canton of Ticino progress remarkably, while the Merlot further expanded favored by optimal climatic and pedological conditions. During the same period, the Canton of Ticino is characterized by profound economic and social changes, followed by a progressive decline

of the entire agricultural sector and a rapid urbanization with dramatic negative consequences for the vine area and the viticulture in general. At this moment, the local and American varieties are definitively abandoned in favor of the Merlot in particular. As consequence of that, the renewal process of the viticulture in Ticino also stopped, enhancing a profound change in the wine making system that will finally originated to the wines known and appreciated today.

Key words: cantonal and federal actions, changes in the vinification methods, Merlot variety, production methods, property fragmentation, renovation of the viticulture, restoration of vineyards, socio-economic changes, suitability of the vine varieties, vine diseases, viticulture and enology.

Dalla metà del Cinquecento al primo Ottocento

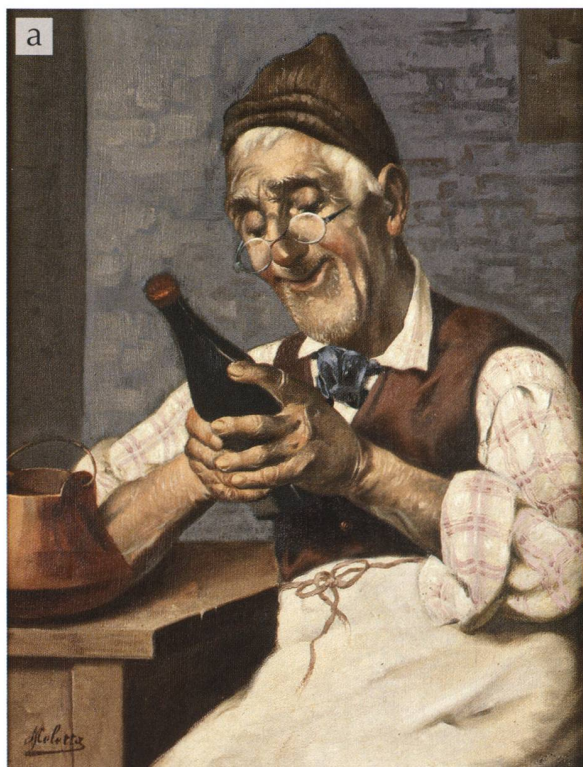
Le prime descrizioni sulla coltivazione della vite nelle terre ticinesi risalgono al Medioevo o all'inizio dell'età moderna, ma in genere danno solo qualche indicazione sui luoghi dove essa era presente. In quella lasciataci da Taddeo Duno (Locarno, 1523 - Zurigo, 1613) – un medico locarnese appartenente alla comunità riformata di Locarno, costretta nel 1555 a causa della propria fede a cercare rifugio a Zurigo – troviamo però accenni alla qualità dei prodotti e ai metodi di coltivazione. Nel suo testo del 1576, *Locarno e i suoi riformati* (Duno, 1947), scrive che i monti attorno alla città erano “coltivati a viti ottime disposte in bellissimo ordine”, dalle quali si ricavava “in abbondanza un vino generoso ed ottimo”.

Egli spiega inoltre che: “Sui colli e sui monti le viti vengono legate a pali, sotto i quali nondimeno cresce il fieno: in pianura vengono maritate ad alberi, detti “rumpi”.... gli estremi dei tralci che vengono da due alberi posti l'uno di fronte all'altro sono collegati abbastanza in alto, sì da non essere di impedimento al frumento e alle altre biade che vi vengono seminate e vanno crescendo. Queste viti danno un raccolto di uva abbondante e incredibile. I grappoli sono grandi e maturano benissimo per cui, quando li si piglia, ne esce una ingente quantità di mosto”. Nel secolo successivo abbiamo altre descrizioni della viticoltura, soprattutto del Locarnese. Ma sono i viaggiatori, che, per motivi di svago o di studio, percorrono nella seconda metà del Settecento le terre ticinesi a lasciarci notizie più precise sulla viticoltura di quelli che erano allora i baliaggi italiani. Tra il 1770 e il 1772 un giovane pastore riformato di Zurigo, Hans Rudolf Schinz (Zurigo, 1745 - Utikon, 1790), soggiorna a Locarno e getta le basi per la prima grande monografia sulla Svizzera italiana, allora intitolata *Contributi a una migliore conoscenza della Svizzera*. Pubblicato in lingua originale nel 1783-1787 in cinque fascicoli (e in italiano solo nel 1985 con il titolo di *Descrizione della Svizzera Italiana nel Settecento*), il suo studio offre ampie informazioni sulla coltivazione delle viti e la produzione dei vini nei singoli baliaggi, ma pure nell'insieme delle terre ticinesi.

Hans Rudolf Schinz (1985) osserva in generale per la Svizzera italiana: “Ovunque si coltivi la vite – ciò che avviene fin molto in alto nelle valli – essa prospera benissimo e in annate mediocri cresce al punto che non soltanto il vino è sufficiente alle necessità locali,

ma viene esportato anche nelle vallate il cui clima non permette più la coltura. In annate abbondanti ne cresce abbastanza per tutto il paese. [...] In generale in questa Comunità si produce un vino migliore che nella Svizzera tedesca, e quando non raggiunge la qualità desiderata è colpa della cattiva vinificazione. [...] Lo si beve in massima parte entro l'anno e nelle regioni lacustri non lo si conserva più di un paio d'anni, mentre nelle valli alpine resta buono per parecchi anni e migliora di anno in anno. Le varietà di uva sono moltissime e alcune sono straordinariamente dolci e gustose. Neppure la quinta parte del vino prodotto è di bianco, mentre tutto il resto è costituito dal rosso. Quaggiù non si sa ottenere un vino bianco da uve nere, procedura così comune nella Svizzera tedesca. Dato che qui si piglia tutta l'uva lasciandola fermentare con le vinacce, ed è sconosciuta la torchiatura, non può essere altrimenti: l'uva nera non può dare che vino rosso perché durante la fermentazione il succo prende il colore della buccia. Inoltre il vino bianco vale sempre un terzo meno del rosso. Nel bianco la qualità superiore dipende dalla quantità di uva moscatella che si impiega. [...] In passato i baliaggi avevano, nel complesso, vino a sufficienza per tutti gli abitanti, anche per le vallate più fuori mano, e anzi se ne esportava molto al di là delle Alpi, nella Svizzera tedesca e perfino nel Milanese, perché il vino svizzero vi era più rinomato e apprezzato di quello locale. [...] Al giorno d'oggi, invece, nelle annate cattive, una notevole quantità di denaro esce dal paese per l'acquisto di vino, e dalle rive del Lago Maggiore molte imbarcazioni cariche di vino raggiungono Locarno per il mercato che vi si tiene ogni quindici giorni”.

Un ventennio più tardi il bernese Karl Viktor von Bonstetten (Berna, 1745 - Ginevra, 1832) percorre, nel 1795-1796, la Svizzera italiana e nel 1797 vi soggiorna quale ambasciatore del suo Cantone. Le sue *Lettere sopra i baliaggi italiani* (von Bonstetten, 1984) contengono numerose informazioni sulla viticoltura nelle nostre terre. Le sue osservazioni risultano spesso in contrasto con quelle riportate dallo Schinz e appaiono ad ogni modo piuttosto severe: “Gli svizzeri italiani producono solo vino rosso. Lasciano i grappoli per tre giorni nei tini, prima di pigiarli; e dopo la pigiatura li si lascia ancora nel tino a fermentare, perché il mosto che è incolore, prenda la tinta rossa della buccia. Ma il vino viene torchiato troppo tardi; il che causa, accanto alla sporizia e alla minutezza delle



botti, del fatto ch'esso diviene spesso aceto già nel corso del primo anno [...]. Ritengo che una separazione delle colture in tutta la Svizzera Italiana sarebbe una delle prime conseguenze di una coltivazione migliore e di un'industria più sviluppata. Ovunque, ove scorrono delle acque, si dovrebbero creare dei prati; il territorio migliore dovrebbe essere usato, al piano, come terreno coltivabile; i colli aridi ed erti darebbero poi un vino eccellente quando le viti fossero piantate e fatte crescere alla maniera del Pays de Vaud. [...] Dalla mescolanza sul medesimo suolo di viti, moroni, prati e campi, all'occhio pure tanto deliziosa, consegue: 1) che il vino non è mai buono come se provenisse da colli scoscesi, e altrimenti del tutto improduttivi. 2) Dedicandosi i massari (fittavoli e braccianti al contempo) a tutte le colture, quest'ultime sono tenute tutte male. 3) Questa gente non ha cantine buone, nessun tino convenientemente capace, né sa fare assolutamente il vino. 4) Essa manda in rovina i campi con le viti. E sotto queste viti i prati non sono mai belli, né mai in questa Svizzera si è pensato ai concimi artificiali. [...].

Dobbiamo però attendere l'Ottocento inoltrato per avere, grazie a Stefano Franscini (Bodio, 1796 - Berna, 1857), idee più precise sui metodi di coltivazione, sulle varietà di viti coltivate e sulle qualità dei vini prodotti non solo in singole regioni, ma in tutto il Cantone. Franscini (1837) nella sua *La Svizzera Italiana*, rileva dapprima che la coltura delle viti in varie parti del Cantone era "estesa molto ed importante"; quantunque a suo giudizio essa serviva "ad alimentare un bisogno piuttosto fittizio che reale", e contribuiva ben poco al commercio attivo del paese. Ma la popolazione ticinese voleva "consumare in copia il vino o buono o brusco, e spende

molto in allevare la pianta destinata a produrlo" (Fig. 1). Egli afferma peraltro di non essere in grado di fornire dati precisi sulla produzione complessiva delle vigne ticinesi, aggiungendo però che "certo essa è considerevolissima vogli per l'estensione del terreno vitato, vogli per le cure che vi s'impiegano".

A proposito dei metodi di coltivazione egli osserva poi:

"Non poco divario riscontrasi nella maniera di crescere le viti: vi sono i campi vignati, od a rompi dove le medesime son maritate agli olmi, a' pioppi, a' gelsi. ...In altri luoghi son maritate a pali. Vi sono i novali alla Genovese, colline a diversi piani o scaglioni: ivi colle 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. Vi sono i pergolati (volg. tópia) dove più dove meno alti. Nel Mendrisiotto e nel Locarnese prevalgono le viti a rompi. Nel Luganese quelle a novale. Nel Bellinzonese quelle a pali. Nel rimanente quelle a pergola. Secondo i diversi luoghi diversa è la maniera di propagare la vite. [...] Oggimai si rende manifesto un vero progresso in questo ramo di industria rurale. Si pon molta cura nella scelta delle viti acciocché siano delle adattate al suolo e al clima; si schiva la soverchia molteplicità, quindi anche l'inconveniente che nella vendemmia il frutto delle une sia maturo e quelle delle altre no; e non mancano i proprietari avveduti che nell'aver in cantina parecchie botti tutte piene di vino mediocre, e talvolta non vendibile a prezzo niuno, preferiscono di metterne in serbo un po' meno ma di miglior qualità, e attendono la maturanza, e fanno la scelta delle uve, e abbandonano nella vinificazione i metodi che la scienza condanna irremissibilmente. Il villico

Fig. 1a,b – I temi della viticoltura non hanno lasciato indifferenti gli artisti ticinesi: a) opera del pittore onsernonese Carlo Agostino Meletta (1800-1875) (Centro di dialettologia e di etnografia, Bellinzona; collocazione e autografo non identificati) e b) opera dell'artista luganese Regina Conti, *Contadina che vendemmia*, 1926 (Comune di Massagno, fotografo, Giuseppe Pennisi, Lugaggia, 2008).

che non legge né intende i libri né crede che da' libri apparar si possa qualcosa di applicabile alle rustiche faccende, osserva quel che fanno gli altri, dubita un pezzo e si fa beffe, ma alla fine si piega anch'egli e imita".

Quanto ai vitigni: "Troviamo che diciassette sono le qualità delle nostre uve nere e dodici quelle delle bianche. Di quelle che danno vin rosso le più comuni sono forse l'uva spanna o spagnuola, la regina, la ostana o agostana, la rossera, la barsamina o pamesina (riputata ottima nel Mendrisiotto), la bondola, la paganona o paganola (eccellente a mangiarsi), la negrera (spiacevole al palato), la moscatella rossa. Di quelle che il danno bianco, sono frequenti la schiava o moscatellone di Spagna, la spanna e verdiora (volgarmente dette la bianca majó o bianca maggiore), la terra di promessa o palestina (dà grappoli grossissimi nelle belle esposizioni del Mendrisiotto), la malvasia e mastirola (delicate e rare). Vi è lo strozziprete di sapore aspro ma di molta produzione; e vi è l'inganna-villano sorta di moscatella di dolce e grato sapore ma di color cangiante, rossigno. La vite lugliatica, così detta perché le sue uve maturano in luglio, cuopre spesso, con un tralcio solo una muraglia di molti piedi di lunghezza e s'allarga su pergoli amplissimi, ornamento del davanzale delle case. La crugnola ha grani che non cedono a' prugni in grossezza. Il moscato di Spagna matura in agosto ed è il più gustoso a mangiarsi. In varietà si abbonda nella contrada meridionale, ma nel Bellinzonese e nelle valli superiori, ce n'ha poche; e d'ordinario si coltivano da tutti e quasi esclusivamente quelle viti che forniscono maggiore copia di vino di un color rosso carico".

Infine, riguardo ai vini, annota il Franscini: "De' 38 circoli del Cantone, sette non fanno vino o ben poco, e sono tutti nella regione cis-cenerina: undici hanno terre che abbondano di viti e terre che ne vanno o prive affatto o scarsissime; negli altri 20 riscontrarsi una certa abbondanza [...]. Chi ha vigneti in pianura, in collina, ed anche in montagna propriamente detta. Quei soli di collina danno un vino che abbia del generoso [...]. Quasi per tutto si ha di mira la quantità del prodotto, e s'ottiene. Ad avere la buona qualità giova principalmente il non costringere il terreno a fornir alimento alla vite e in una al suo sostegno. Giova poi estremamente nel nostro clima l'essere al coperto da' venti boreali e il godere più lunga pezza de' raggi solari, l'una e l'altra delle quali condizioni se non si verificano del tutto nel giro o ronco o luogo, indarno suderai per ottenerne generosità di vino. Un tal pregio hanno nella opinione del paese vari vini del Mendrisiotto (Pedrinete, Novazzano, Morbio Inferiore, Balerna, Castello), vari nel Luganese (Castagnola, Melide, Morcote, Serocca, Bioggio) vari nel Locarnese (Ascona, Solduno, Pedemonte, Alle Fracce, Cugnasco) e alcuni del Bellinzonese (Gudo, Sementina, Moncarasso, Daro, Pedevilla, Ravecchia). Ma nelle poco calde e nelle piovose annate anche il vino delle migliori esposizioni rimane ne' limiti della

mediocrità. Nei tempi passati il Mendrisiotto ed alcuni parti del Luganese vendevano meglio i loro vini perciocché li introducevano in Como e nelle vicine terre lombarde; ciò non si effettua più per l'eccessivo dazio austriaco, circa due scudi di Milano la brenta tra dazio di frontiera e di consumo. Il vino trascenerino non piace a' Cis-cenerini, e non se n'esporta di là delle Alpi. I Cis-cenerini e tutti gli alpighiani preferiscono il vino piemontese, grosso, di color rosso carico, non di rado manifatturato. Nel 1795 il vino rosso ne' baliaggi di Lugano e Mendrisio costava 23 lire la brenta, il bianco lire 15; era un prezzo elevato. Al dì d'oggi nelle annate buone il vino si vende da 20 a 30 lire la brenta; ma nelle cattive si stenta spesso ad esitarlo a 15".

Con i testi di Stefano Franscini abbiamo, attorno alla metà dell'Ottocento, il quadro complessivo di quello che possiamo considerare lo stato originario della viticoltura e dell'enoologia ticinese, caratterizzato da una grande varietà di vitigni, da molte forme differenti di coltivazione e da una sostanziale arretratezza nei modi di produzione. È una situazione nondimeno destinata presto a mutare, perché le condizioni ambientali e quelle socio-economiche del Cantone si stanno avviando verso profonde trasformazioni.

Tra Otto e Novecento: "ruina, desolazione e morte"

Nel 1884 viene pubblicata la monografia *Viticoltura ed enologia* del canonico luganese Pietro Vegezzi (Lugano, 1850-1906). Il libro è importante, perché si tratta del primo testo sull'argomento pubblicato nel Cantone che si avvicina a un trattato scientifico. Ma è importante anche la data, perché siamo in un momento di svolta nella storia della viticoltura ticinese. E ciò per due motivi. Il primo dipende dal fatto che poco dopo la metà del secolo avevano cominciato a manifestarsi due delle più gravi malattie della vite: l'odio dapprima, e, verso il 1880, la peronospora. Infatti il canonico luganese scrive di aver visto quasi dappertutto "ruina, desolazione e morte". Il secondo motivo si riferisce invece all'apertura della linea ferroviaria del San Gottardo, che da un lato stava agevolando l'importazione di vini dall'estero, meno cari e spesso più pregiati, e in particolare dal Meridione d'Italia. E ciò mentre i prodotti locali potevano contare su una protezione doganale davvero minima. Dall'altro lato, le cosiddette tariffe di montagna introdotte dalla *Gotthardbahn* vanificheranno del tutto nel giro di pochi anni la possibilità di vendere il vino ticinese nella Svizzera interna, dove peraltro era poco ricercato per la sua scarsa qualità.

Nel suo libro il canonico Vegezzi (1886) elenca dapprima, riprendendo in parte quelle elencate da Franscini, le specie che egli ritiene più utili per il Paese: "La Cardana – la Pignora – Paganone – Balsamina – Canina – Zanetta – Trebbiana – Moscatella – Brugnolo – Fresa – Bondola – Pezzée – Borgogna – Tokai – Dolcetta, che non deesi confondere con la Dolcetta piemontese – Martesana – Rossera – Malfanta – Neretta –

Verdea – Baggiana – Nebbiola – Sangiovetto – Malvasia o Grechetto – Dolcippolla – ecc. Tra le viti poi forestiere e già da anni nel Cantone coltivate, meritano menzione il Grignolino – il Nebbiolo, Madèra – Moscatello – Malvasia, Corsica e l'uva Americana, di più specie, tra le quali l'uva Isabella. Il vitigno detto dai nostri contadini Pezzée è pure di origine piemontese, ma è molto tempo che presso di noi si coltiva. Originario dall'Ungheria è il così chiamato Tokai, unica forse qualità che renda molto, e perciò raccomandabile per la qualità e quantità. E sono pochi anni, 25, che nel Cantone s'introdussero la così detta Borgogna, che al pari del Tokai è agli altri vitigni da preferirsi. [...] Tra le viti non ancora coltivate nel Cantone e la cui introduzione sarebbe vantaggiosa, innanzi tutto si desidera che venga coltivata e propagata la Borgogna – la Madèra – la Bonarda – Tokai e Pezzée, tutti vitigni che vennero introdotti presso di noi non sono molti lustri".

Riguardo alle viti da introdurre nel Ticino, il canonico Vegezzi ritiene comunque necessario dare la preferenza soprattutto ai vitigni coltivati in Valtellina, ma prosegue: "Oltre [...] alle barbatelle valtellinesi gioverebbe, per la nostra viticoltura, la introduzione 1° del Nerano ovvero Tadone delle Langhe, il cui prodotto è abbondante e di scelta qualità – 2° del Neretto che dà buoni vini di color granata scuro e lucente, fa buona mescolanza con la barbèra e col nerano – 3° del Sangiovese la cui uva è aspra, ma mescolata con la canojola fa vino eccellente – 4° del Verdòt cui ho veduto a Traona in Valtellina, e cui bramerei veder propagato sui nostri colli e fra i vigneti nostri – 5° del Carignan – 6° del Malbeck, del Carmenet (uva Bordoiese) che riesciranno a bene, come vi è già riuscito il Madèra [...] Tuttavia, dopo le uve di Valtellina, le uve migliori, per noi, sono le Pinot [...]".

Quanto indicato dal canonico luganese stava ad indicare che, malgrado le difficoltà (le malattie, la concorrenza di vini esteri), i viticoltori ticinesi non avevano abbandonato le proprie vigne. Era in effetti in atto una ricostituzione dei vigneti, che stava tuttavia avvenendo spontaneamente e in modi non coordinati. Il patrimonio viticolo ticinese, già caratterizzato da una pletera di vitigni nostrani, si andava arricchendo di nuove varietà americane (chiamate "Corsica", perché da qui importate, sembra ormai da una quarantina d'anni), che avevano il pregio di resistere alle nuove malattie, ma che erano di scarso pregio qualitativo. I vitigni americani, proprio perché più resistenti, avevano bisogno di meno cure e questa fu un'altra ragione del loro successo, perché il Ticino era allora caratterizzato da una forte emigrazione, la quale rendeva scarsa la manodopera disponibile. La popolazione del nostro Cantone tra il 1880 e il 1888 scende da 130'394 a 126'751 abitanti.

Secondo una statistica federale nel 1888 (Castagnola, 2015) il Canton Ticino possedeva 7'970 ettari di vigne; di questi almeno 3'000 erano coltivati a vite americana. L'anno successivo, nel 1889, viene pubblicata dal Cantone una statistica della viticoltura dalla quale risultano

Distretto	n. gambe	q x 1'000	hl
Bellinzona	2'392'000	6'259	3'279
Blenio	238'700	755	1'026
Leventina	197'700	480	246
Locarno	3'150'400	12'024	7'700
Lugano	4'636'000	28'023	10'182
Mendrisio	2'296'600	14'086	2'085
Riviera	771'000	2'230	313
Valle Maggia	805'300	2'563	1'690

i seguenti dati (che sono tuttavia basati su stime approssimative) (Tab. 1).

Il Vegezzi si sofferma però su altri aspetti negativi della viticoltura ticinese, quali ad esempio: l'abitudine di coltivare assieme alla vite ogni genere di altri prodotti (zucche, fagioli, patate, granoturco), di maritare le viti a piante come ciliegi, gelsi oppure di non lasciare abbastanza spazio tra un filare e l'altro o, ancora, di non estirpare a sufficienza le erbe nei vigneti. Altri fattori negativi erano rappresentati dalla mancanza di cantine adeguate e ben pulite e dall'inosservanza di norme igieniche già nelle prime fasi della vinificazione. La stessa vendemmia si rivelava perlopiù problematica, perché, come abbiamo visto, vi era una grande varietà di vitigni che giungevano a maturazione in periodi diversi e perciò quasi mai si riusciva ad avere le uve mature al punto giusto (Fig. 2).

Tutti questi punti deboli erano dovuti soprattutto al fatto che nel Cantone prevaleva un grande frazionamento della proprietà: predominavano quindi non solo le piccole o piccolissime aziende, ma anche quelle miste in cui meno di 1/4 del terreno era coltivato a vite. L'agricoltore ticinese considerava in generale la vigna come una cultura accessoria, che contribuiva a rafforzare un'economia di sussistenza. Si può ancora aggiungere che nel Sopraceneri era il proprietario stesso che lavorava il proprio fondo, mentre nel Luganese e in particolare nel Mendrisiotto i pro-

Tab. 1 – Dati sulla produzione nel Cantone ripresi dal Conto-reso del Consiglio di Stato della Repubblica e Cantone del Ticino per l'amministrazione dello Stato dal 1° gennaio al 31 dicembre 1890, Bellinzona, Tipolitografia cantonale, 1891, p. 417 (Castagnola, 2015). (n. = numero; q = quintali; hl = ettolitri).



Fig. 2 – Vendemmia a Lugano nel 1911 (Centro di dialettologia e di etnografia, Bellinzona; autore non identificato).

Tab. 2 – Elenco riportato nelle pagine iniziali del Rapporto presentato nel 1892 da Tamaro alla Direzione dell'agricoltura del Cantone (Tamaro, 1893).

Vitigni	Sopraceneri	Sottoceneri
Vitigni pedemontani	Bondola	Isabella Jork Madeira
Vitigni ancora abbastanza diffusi	Nebbiolo (Spanna) Rossera Gamai Isabella Jork Madeira	Nebbiolo (Spanna) Schiava Paganona
Vitigni mediocrementemente diffusi	Rosaria bianca Schiava Malvasia Barbera	Vespolina (novarese) Dolcetto Croetto Rossera Pignolo Berzamina Bonaria Fresa
Vitigni poco diffusi		Moscato di Scanzo Borgogna (Pinot?) Salamanna Barbera Chasselas Neretto Gamai Trebiano

prietari lasciavano la cura dei fondi al mezzadro o all'affittuario, il quale non aveva in genere interesse al miglioramento dell'azienda.

Intanto si sta profilando un'altra malattia, la fillossera, provocata da un afide, che a partire dal 1868 aveva cominciato a devastare le vigne europee, iniziando da quelle francesi. In Italia aveva fatto la sua comparsa nel 1879, dapprima nelle province di Como e di Novara.

Meno di dieci anni più tardi, nel luglio 1897, l'esistenza della fillossera è constatata pure nel Ticino. La lotta contro la malattia ha subito inizio. L'incarico di attuarla viene affidato all'enologo Guido Fedrigo, chiamato appositamente da Conegliano Veneto. La vigna appare ovunque, si afferma, in uno stato miserabile di abbandono. Comincia così a profilarsi l'intervento dello Stato, dapprima da parte del Cantone poi anche della Confederazione (Castagnola, 2015).

In quei difficili anni viene pubblicato uno studio del professor Domenico Tamaro, della Regia scuola di agricoltura di Brescia, sullo stato della viticoltura nel Canton Ticino (Tamaro, 1893): *“Rispetto al terreno, se lo consideriamo dal lato della sua composizione, si può affermare che la vite quivi si trova come si trovò sempre nelle migliori condizioni. [...] Non altrettanto puossi dire invece rispetto alla giacitura di questi terreni. Molti sono in piano, perciò profondi; altri in colle poco profondi e tutti egualmente lavorati od almeno con poca differenza. Essendo la possessione molto frazionata e il terreno molto accidentato, ogni proprietario volendo avere della vite non poté scegliere sempre la posizione più adatta. Il Canton Ticino non ha un clima, nella sua totalità, favorevole alla vite. Aperto ai venti da Sud, che trasportano l'umidità, la quale poi si condensa sulle cime delle Alpi, ne avviene che quelle campagne sono esposte ai continui precipitati atmosferici, i quali portano di conseguenza un immagazzinamento straordinario di umidità nel*

terreno nonché frequenti sbalzi di temperatura seguiti naturalmente da formazioni di brine o grandini. Date queste condizioni, chi seguì nei due ultimi decenni il deperimento generale della vite, anche nelle migliori località, non stenta a comprendere perché nel Cantone, molti terreni prima coltivati a vite, ora sono stati abbandonati, e perché la maggior parte dei vitigni del luogo scomparvero, e perché la vite ancora oggi si presenta generalmente triste. Se i parassiti aumentarono e insidiarono la vite ovunque, qui poi trovarono le migliori condizioni di sviluppo: l'oidium (antica crittogama) per primo, poi la peronospora, il vaiuolo (antracnosi), il marciume delle radici, tutti combattuti molto imperfettamente dal principio del loro infierire poiché allora non si conoscevano rime di, resero la vite sempre più debole e triste, meno atta a resistere non soltanto ai loro attacchi, ma anche alle avversità atmosferiche. [...] Considerati il prezzo e la quantità di vino che il Cantone può procurarsi dall'Italia meridionale, a molti sembrerà strano assai che si voglia mantenere questa coltivazione ad ogni costo e che anzi per mantenerla si ricorra ad una inchiesta per escogitare i mezzi per favorirla. Abbandonare la vite sarebbe un errore economico dei più grandi sia perché in alcune località, come il tratto da Bellinzona a Locarno, non si potrebbe sostituirla con altra coltivazione di pari rendita; sia per il vino, il quale viene consumato sul sito ad un prezzo ben remuneratore, poiché il Cantone non produce tanto vino quanto gli occorre per il suo consumo”.

Egli suggerisce peraltro un ritorno alle viti nostrane: *“Specialmente nel Sottoceneri bisogna affrontare il problema di rimettere in onore le viti nostrane poiché la causa prima per la quale sono state estirpate oggi non esiste, potendo combattere le malattie con sicurezza di vittoria. Il risultato economico non può mancare. Il Cantone Ticino produce quanto vino gli occor-*

re per il suo consumo e producendone anche di più ha mezzi facili di smercio oltre il Gottardo. La importazione poi di vini o di uve dal regno italiano non danneggerà mai il viticoltore ticinese, poiché se questi e quelle sono opportunamente tagliati, daranno alcool, il colore e il tannino, mentre le uve del luogo daranno l'aroma, l'acido tartarico, la brillantezza ed un buon sapore in genere".

Lo studio del Tamaro (1893) presenta poi una vasta gamma di vitigni presenti nel Cantone, che comprendeva le seguenti varietà (Tab. 2). A suo avviso è però necessario ridurre in modo drastico il numero delle varietà, scartando in particolare la Paganona per la sua produzione poco costante e vino di poco valore, come pure la Vespolina, il Pignolo, il Berzamino e la Bonarda; queste ultime varietà per essere troppo soggette alle crittogame. Egli raccomanda per le due regioni del Cantone (Tab. 3).

Per quanto concerne i sistemi di coltivazione il Tamaro ritiene che nel Ticino "non tutto si fa bene e non in tutto si seguono le norme migliori di una buona e razionale viticoltura, specialmente là dove il frazionamento della proprietà spinge il possidente ad ottenere dal suo poderetto e uva e grano e frutta e foraggio". Nel Sottoceneri in particolare "oltre ad avere una confusione di varietà, non si trova neppure un razionale sistema di educare le viti". Egli conclude il suo lungo rapporto, proponendo l'istituzione di una Cattedra ambulante, la promozione di concorsi a premi per vigneti razionali, l'organizzazione di gite d'istruzione, di conferenze e di corsi pratici; la creazione di una collezione di viti americane. Nella seconda metà del XIX secolo, il minaccioso profilarsi di malattie (oidio, peronospora, fillossera) che colpiscono la vite e i cambiamenti nella struttura economica e sociale del Cantone (apertura della linea ferroviaria del San Gottardo; emigrazione da un alto, ma anche una non trascurabile immigrazione; una maggior presenza dello Stato federale) sconvolgono in profondità – come si è visto nelle pagine precedenti – l'assetto originario della viticoltura ticinese, rimasto immutato per secoli. Ciò si riflette nelle prime sostituzioni, presumibilmente del tutto empiriche, dei vitigni, nell'apparire dei primi studi scientifici volti ad assicurare condizioni meno arcaiche di produzione e nell'emergere delle prime riflessioni sui problemi creati dall'eccessivo frazionamento delle proprietà. Con l'inizio del secolo successivo comincia a essere invocato l'intervento dello Stato cantonale.

I primi decenni del Novecento: dalla lotta contro la fillossera alle prime ricostituzioni dei vigneti

Guido Fedrigo, l'enologo incaricato dal servizio antifillosserico, deve affrontare un compito assai arduo. Scarsa per non dire nulla è la collaborazione dei viticoltori: occorre persuadere i proprietari a disinfettare il terreno, a estirpare le viti malate, a rinunciare alla poca uva che le viti potevano dare, ad affrontare spese per la ricostituzione dei vigneti senza avere la certezza di un

Per il Sottoceneri		Per il Sopraceneri
Dolcetto	vitigni preponderanti	Vitigno predominante la Bondola (varietà locale) unito ad una metà di Nebbiolo (Spanna) oppure Schiava e Rossera dove non riesce il Nebbiolo per il freddo
Croetto	vitigni preponderanti	
Fresa	vitigni preponderanti	
Gamai	vitigni preponderanti	
Nebbiolo (Spanna)		
Schiava		
Rossera		

successo. Costata in quegli anni, con una certa amarezza, il Fedrigo (Castagnola, 2015): "Da noi e specie nel Sottoceneri l'empirismo è tuttora prevalente; anche i più intelligenti durano aspra fatica. La vite è fatta segno di scarse cure; il concime chimico poco men che stregoneria; la lotta contro la crittogama nulla od indugiata e parziale, la moria delle viti fillosserate e la loro ricostituzione con le resistenti un sogno del Dipartimento Agricoltura; la vinificazione per lo più noetica. Dal 1850 al 1860 quasi 3/4 dei vigneti ticinesi fecero posto alle viti americane. Ciò condusse, ovviamente, al deprezzamento dei vini. Le uve nostrali vengono pagate (1898) da franchi 25 a fr. 40 il quintale. Le americane massimo 12 franchi".

I prezzi dei vini risultano in effetti troppo bassi: i mercanti comperano anche la zavorra per addizionarne i vini meridionali, onde ottenere poi nella vendita un guadagno di almeno il 60%.

Si intensifica comunque l'azione dello Stato (Castagnola, 2015). Il 20 novembre 1901 viene istituita la Cattedra ambulante di agricoltura. Nell'aprile dell'anno successivo il professor Alderige Fantuzzi (Rio Saliceto, Reggio Emilia, 1872 – Mendrisio, 1957) inizia la sua attività a Locarno, presso la Scuola Normale quale responsabile della Cattedra ambulante. Egli incomincia subito il suo lavoro di propaganda e di insegnamento, rimuovendo ben presto, ma non senza fatica, buona parte della diffidenza presente nei viticoltori. *Viticultura moderna* (Fantuzzi, 1907) è il titolo dell'opuscolo che la Cattedra ambulante dirama gratuitamente a tutti i richiedenti, riuscendo nondimeno solo molto lentamente a stimolare la ricostituzione dei vigneti.

Nel frattempo la fillossera si riscontra però in tutto il Cantone. I danni sono ovunque ingenti. Guido Fedrigo importa da Marsiglia, nel 1902, numerose barbatelle "d'uva francese". E queste, a suo giudizio, danno subito "ottima prova". Due anni dopo su "L'Agricoltore Ticinese" (organo delle Società agrarie del Cantone) appare un articolo nel quale vengono messe in evidenza per la prima volta le qualità del vitigno Merlot, originario della Gironda e in particolare della regione di Bordeaux (Castagnola, 2015). Pochi anni dopo il dottor Giovanni Rossi (Castelrotto, 1861-1920), proprietario di un vasto vigneto a Castelrotto, pubblica un volume sulla *Ricostituzione dei vigneti* (Rossi, 1908). L'anno precedente egli aveva avuto occasione

Tab. 3 – Prescrizioni riportate nelle pagine iniziali del Rapporto presentato nel 1892 da Tamaro alla Direzione dell'agricoltura del Cantone (Tamaro, 1893).

di percorrere, nella qualità di membro della Commissione cantonale di viticoltura, buona parte della regione viticola luganese e di avvicinare quanti stavano impiantando i loro vigneti con viti resistenti alla fillossera. Egli aveva così avuto modo di constatare “quali e quante lacune esistano ancora presso la grande maggioranza dei viticoltori e come molti degli sforzi fatti in favore della ricostituzione minaccino di andare seriamente perduti”.

Continua il Rossi: “L’attuale evoluzione agricola ticinese va imperniandosi attorno a due grandi manifestazioni della economia agraria: l’industria zootecnica e l’industria viticola. La prima, vinte le prime titubanze, va ogni anno, mercé l’attività dimostrata da alcuni propagandisti, i forti sussidi finanziari e la preclara intelligenza di numerosi allevatori, coprendosi di nuovi allori. La seconda – la vecchia industria viticola – sorpresa e colpita quasi a morte dal rapido diffondersi della fillossera, doveva necessariamente risentirsi da una catastrofe così inaspettata e repentina. Ad un ostacolo di così grave natura vane tornerebbero le parole più persuasive, vani gli scritti più eloquenti, se non prendessimo cura di associarvi la sperimentazione pratica. [...] E soprattutto studiamo ed impariamo. Ad un edificio di così vasta mole occorrono serie e solide fondamenta”.

Un’altra importante pubblicazione dello stesso anno è quella di Alderige Fantuzzi (1908) *Vitigni ticinesi*, nella quale egli descrive quelle varietà che “[...] noi abbiamo designato col nome di “*Vitigni ticinesi*” solo perché sono coltivate presso di noi da molto tempo, e non perché abbiano la pretesa di essere di origine ticinese poiché, all’infuori della Bondola, che pare originaria del luogo, provengono per la maggior parte dal Piemonte [...]”.

Il Fantuzzi a quell’epoca trova i seguenti vitigni nel Sopraceneri: “La Spanna vecchia (*Nebbiolo*) [...] è un vitigno discretamente diffuso nel Sopraceneri, e trova il suo centro di maggiore diffusione nelle colline di Locarno e di Solduno. [...] È vitigno assai delicato, che teme i danni dell’oidium e della peronospora. [...] È di maturanza piuttosto tardiva, sicché sfugge difficilmente a quel lungo periodo di piogge continue e fredde che quasi mai manca, purtroppo, nell’autunno. La Spanna milanese (*Freisa*) [...] va estendendosi ora un po’ dappertutto nel Cantone; ma la sua sede principale la troviamo nel versante che dal limite del Comune di Solduno si estende fino al fiume Verzasca, presso Tenero. [...] È vitigno rustico, resiste bene ai freddi invernali, alle brinate e ai geli primaverili [...]. La Bondola è il vitigno fondamentale del Sopraceneri, [...] dal confine verso Brissago a Intragna. [...] Dalla sponda destra del Ticino fin verso Biasca, Giornico e Ponto Valentino. [...] Il vitigno è molto rustico e abbastanza fertile. [...] Presenta purtroppo inconvenienti assai gravi: la buccia è tanto sottile da screpolare appena sopraggiunge qualche periodo di pioggia autunnale. La Barbera (*Patocca* – da G. Patocchi che la importò per primo nel Locarnese) [...] è di maturanza tardiva con conseguente pericolo di marciume. La Bonarda – poco diffusa, ma

raccomandabile anche perché dà un vino generoso, che si presta assai bene per migliorare mosti di uve più scadenti. Il vitigno *Corbagiotto* si trova qua e là nel Sopraceneri. La *Pignora* risulta poco diffusa. La *Marchesana* dà una produzione poco abbondante”.

Nel Sottoceneri invece le varietà presenti sono: “La *Margellana*, detta *Matta*, *Montorfana*, *Patriarca*, *Malfanta* nel Luganese. È il vitigno predominante nel *Mendrisiotto*, quasi sempre maritato all’acero campestre. È un ceppo rustico che resiste abbastanza bene alle malattie crittogamiche. La *Rampinella* – *Rampinella* comune e *Rampinella* doppia. È un vitigno poco adatto che si riscontra soprattutto nel *Mendrisiotto*. La *Paganona*, che si trova nei dintorni di Lugano, a *Castagnola*, *Montagnola*, *Corteglia*, *Castel S. Pietro*. È un vitigno con mediocre sviluppo. La *Rossera* risulta poco diffusa, ma dà una buona produzione. Il *Balsamino* pure poco diffuso. Il *Grignolino* è un vitigno quasi scomparso e di mediocre produzione. La *Bardona* con diffusione limitatissima. La *Pignora*. Il *Lambrusco* pure quasi inesistente”.

Il Fantuzzi arriva alla conclusione che i vitigni da consigliare sono veramente pochi. Per il Sopraceneri si limita alla Spanna milanese (vitigno fondamentale) a cui aggiunge, come vitigni da concia, la Spanna vecchia, la Bonarda, la Rossera e la Bondola. Per il Sottoceneri i vitigni consigliati sono la Margellana e la Spanna milanese, fondamentali, e il Dolcetto, il Croetto e la Spanna vecchia, da concia.

Egli continua d’altra parte le sperimentazioni con diversi vitigni francesi, in particolare con il Cabernet Sauvignon, il Malbeck, il Grand noir, la Mondeuse, il Cinsault, il Corbeau e la Shiraz. A proposito del Merlot afferma che è un “*vitigno discreto*” se coltivato in località non troppo umide, perché altrimenti va soggetto al marciume. Dà un vino leggero e che matura più presto di quello del Cabernet.

Dal canto il dottor Rossi (1908) trova invece che al Merlot “*si vuol rimproverare generalmente la coltura dei fiori ed una produzione un po’ deficiente*”.

Sempre in questo periodo si intensifica l’azione dello Stato a favore della viticoltura (Castagnola, 2015). Con il decreto del 6 dicembre 1906 sulla “*Ricostituzione dei vigneti*” viene fissato il prezzo delle barbatelle prodotte nei vivai cantonali in 12 franchi al centinaio. L’intero ricavo della vendita più l’eventuale sussidio federale sarà destinato alla premiazione dei vigneti impiantati con le barbatelle stesse. Il Consiglio di Stato stabilirà poi, con un regolamento, il modo e le condizioni della premiazione, la quale è prevista nel secondo anno d’impianto. Il sussidio viene fissato fra un minimo di 12 e un massimo di 30 centesimi.

Nel 1912 Pietro Chiesa (1854-1940) di Chiasso, che aveva fatto fortuna in Argentina, acquista il Tenimento di Mezzana e dona tutto allo Stato per fondare una Scuola cantonale di agricoltura; l’anno successivo il Consiglio di Stato accetta la donazione e assegna la direzione del nuovo Istituto al professor Fantuzzi.



Fig. 3 – Una cantina nel Mendrisiotto negli anni Venti del Novecento (Archivio di Stato del Cantone Ticino, Bellinzona; Fondi fotografici: Ufficio cantonale delle proiezioni luminose; foto: autore non identificato).

Dopo la prima guerra mondiale, il Consiglio federale, nell'ottobre 1920, assegna il Ticino, per quanto concerne la ricerca viticola, alla Stazione agricola federale in Losanna (Castagnola, 2015). Questa importante decisione permette all'ingegner Giuseppe Paleari (1880-1955) – nel 1916 nominato aggiunto alla direzione della Scuola di Mezzana – di collaborare con i diversi colleghi della Svizzera romanda. Vengono subito iniziati degli esperimenti di vinificazione rigorosamente scientifici per stabilire le varietà, che, nelle condizioni di clima e di terreno ticinesi, possano fornire, non soltanto un raccolto normale ma soprattutto un prodotto di qualità, unico mezzo per rialzare le sorti del settore viticolo. Le ricerche dovrebbero dimostrare che alcuni vitigni italiani e francesi sono capaci di fornire degli ottimi prodotti incontestabilmente superiori alle varietà nostrane comunemente coltivate.

Nel gennaio 1921 viene pubblicato un nuovo decreto legislativo sulla ricostituzione dei vigneti. Il Consiglio di Stato fissa ogni anno il prezzo delle barbatelle e può assegnare un sussidio fisso, al massimo del 50%, agli acquirenti di non meno di 100 barbatelle senza superare però il massimo di centesimi 20 per barbatella. La Confederazione aumenta dal canto suo il dazio sui vini, che viene portato da 8 franchi a 32 franchi l'ettolitro per i vini sino a 13 gradi e da 8 a 50 franchi per i vini con oltre 13 gradi di alcool e per le specialità.

Nel 1921, dopo 21 anni di ricerche, si arriva alla conclusione che i migliori vitigni sono la Freisa (o Spanna milanese) e il Merlot, per le uve rosse, il Chasselas e il Semillon, per le uve bianche. Tuttavia nel Sopraceneri continua a essere coltivata, e anzi si estende, la Bondola, che presenta diversi vantaggi (in particolare è adatta ai climi umidi e freddi), ma ha pure l'inconveniente di avere una buccia molto sottile che, se all'epoca della maturanza piove un po' a lungo,

gli acini si screpolano e subentra il marciume che, oltre a decimare il raccolto, peggiora la qualità del vino.

Nel 1922 viene reintrodotta, da parte del Consiglio di Stato, la disposizione che obbliga i comuni a fissare la meta della vendemmia, perché in generale nel Cantone si tendeva a vendemmiare troppo presto, senza lasciar giungere le uve alla giusta maturazione. Tuttavia l'applicazione di questa norma tarderà a dare l'esito sperato.

Nel gennaio 1923 viene pubblicato un ulteriore decreto legislativo sulla ricostituzione dei vigneti. Continuano intanto con successo gli esperimenti e si constata che alcuni vini oltre ad essere maggiormente sapidi, profumati e di color più vivo, risultano anche in un'annata scadente, di una alcolicità non inferiore a 10,5 gradi e possono facilmente in una buona annata, sorpassare gli 11 e anche i 12 gradi. Le solite varietà nostrane, invece, solo a stento raggiungono anche nelle annate favorevoli, un'alcolicità del 10%. In seguito a tali risultati si decide di eliminare dal vivaio viticolo cantonale qualsiasi ibrido produttore diretto e di limitare la produzione delle varietà a frutto nero al Merlot, alla Freisa ed in minima parte alla Bondola e ai vitigni di frutto bianco Chasselas e Sémillon.

Nel 1925 inizia pure la selezione dei fermenti alcolici presi dai mosti delle migliori varietà; per la tecnica enologica cantonale sarà un notevole progresso. L'anno successivo vengono vinificati dei campioni con uva diraspata e si ottengono così dei vini meno tannici, più morbidi e delicati.

Però, malgrado tutti questi sforzi, la situazione viticola non migliora. Allo scopo di facilitare la vendita del vino dell'annata 1922 la Confederazione accorda un sussidio del 10% e per un massimo di franchi 6 l'ettolitro per ca. 600 ettolitri di vino invenduto.

Fig. 4 – Potatura alta della vite maritata a Minusio alla metà del Novecento (Centro di dialettologia e di etnografia, Bellinzona; Fondo Giovanni Bianconi; foto: Giovanni Bianconi).

In quegli anni Gaetano Donini (Gentilino, 1874-1926) dedica uno studio di grande interesse alla *Questione agricola del Canton Ticino* (Donini, 1925), nel quale si legge tra l'altro: *“Il Ticino non dovrebbe dimenticare che, se i prodotti agricoli ticinesi sono abbastanza buoni per i nostri Confederati, dovrebbero esserlo in prima linea anche per i Ticinesi. Tipico è il caso del vino, una produzione già importante nel Ticino e che potrebbe essere facilmente triplicata in pochi anni. Benché il Ticino conti poco meno di 3'000 esercizi pubblici, è molto se ne troviamo 300 nei quali si vende vino ticinese. Ed anche alla Festa cantonale di Ginnastica [...] invano cerchereste vino ticinese”*.

Secondo il Donini, la superficie dei vigneti presenta una notevole differenza fra i dati federali (5'000 ettari) e quelli del censimento delle aziende (3'248 ettari): *“Ma ambedue i dati devono essere superiori al vero e ciò certamente per il fatto che venne calcolata come vigneto tutta la superficie dei cosiddetti fondi vignati, mentre solo una parte più o meno grande di essi è realmente occupata dalla vite. La superficie realmente occupata non supera probabilmente i 2'000 ettari [...] e non è forse mai stata molto superiore”*.

Le diverse statistiche riportate dal Donini danno una produzione (media) dal 1919 al 1923 di ca. 25'200 ettolitri di vino nostrano, di ca. 27'400 ettolitri di vino americano e di ca. 10'400 quintali di uva esportata. In complesso una superficie di ca. 2'000 ettari dovrebbe corrispondere al vero; così pure un rapporto di circa 3 a 4 fra le viti americane e le nostrane con un continuo aumento di queste ultime. Egli precisa ancora: *“La viticoltura è forse il ramo dell'agricoltura ticinese che può ancora svilupparsi, sia in estensione che in valore, con la graduale sostituzione delle viti nostrane alle viti americane e coll'intensificazione delle piantagioni in terreni per i quali la vite è indubbiamente la coltura più adatta e più redditizia”*. Nel 1927 la Stazione federale di esperimenti viticoli di Losanna conferma da parte sua che, di tutte le qualità studiate per i vini rossi ticinesi, il Merlot, risulta essere quello che dà il prodotto migliore.

Nel 1928 il Parlamento cantonale approva la costruzione di una Cantina modello a Mezzana (Fig. 3).

Lo stesso anno viene decisa, grazie anche al finanziamento del Cantone, la costituzione di una Cantina sociale nel Bellinzonese, che sarà inaugurata nel giugno 1930. Viene pure creato, a Tenero un vigneto sperimentale di 375 barbatelle con le poche varietà ancora prodotte nel vivaio di Mezzana: il Merlot, la Freisa, la Bondola, il Chasselas e il Sémillon (Castagnola, 2015). In questo periodo sono effettuati diversi studi per capire se la natura dei terreni e le condizioni climatiche del Cantone siano o no favorevoli alla coltivazione della vite. Studi come quello dell'ingegner Mansueto Pometta e dell'ingegner Paleari (1925-1926) (*Il clima generale di alcune regioni vinicole svizzere ed italiane, Vallese, Ticino, Piemonte, Valtellina, ed i vini*)



oppure quello del professor Alderige Fantuzzi *Il clima e la vite nel Canton Ticino in confronto con la Svizzera francese, la Valtellina e il Piemonte* (Fantuzzi, 1928) che riguardano soprattutto confronti con le regioni viticole vicino al Ticino. Da queste ricerche risulta che, per la loro composizione organica, i terreni del Ticino si prestano bene alla viticoltura; meno favorevoli sono invece le condizioni climatiche, specie rispetto alle regioni viticole vicine, a causa dell'elevata quantità di precipitazioni. Altri sforzi sono condotti per migliorare le condizioni tecniche di coltivazione, in particolare per favorire la concentrazione della produzione con il raggruppamento dei terreni. Il Cantone era infatti, e in parte lo abbiamo già visto, non solo il paese delle piccole proprietà, ma anche del grande frazionamento dei terreni. Di regola i viticoltori avevano particelle sparse nelle diverse zone del proprio villaggio. Tale opera di migliorioria fondiaria, che si protrarrà per tutto il Novecento, rese a poco a poco possibile una coltivazione più razionale, favorendo anche la costruzione di vie d'accesso che favorivano l'accesso e il lavoro ai terreni vitati, nonché la costruzione dei vigneti (Fig. 4).

Nel 1929 si effettua un censimento delle aziende con terreni coltivati a vite (Castagnola, 2015). Sul totale delle aziende recensite (9'921) solo 99 sono aziende con oltre il 75% di vigna, 486 aziende hanno dal 25 al 75% di vigna e ben 9'336 vengono coltivate a vigneto per meno del 25%. Da quest'indagine (da taluni considerata poco attendibile) risulta che, in rapporto alla superficie coltivata a vite, il numero delle aziende è molto grande. Questo fatto è dovuto al grande frazionamento della proprietà: l'agricoltore ticinese considera in generale la vigna come una coltura accessoria che serve eventualmente a migliorare la propria situazione economica.

Riguardo alle condizioni di proprietà, risulta che buona parte del terreno vitato è di proprietà del viticoltore stesso. Un'altra parte vien presa in affitto, se possibile, a lunga durata o in mezzadria, sistema diffuso nel Mendrisiotto e nella campagna del Luganese. Quest'ultimo sistema viene poco a poco abbandonato e sostituito con l'affitto a lunga durata. Un'altra parte, la più piccola, è di proprietà dello Stato o di altri enti pubblici. Mentre nel Sopraceneri il proprietario, nella maggior parte dei casi dirige e lavora egli stesso il proprio fondo, nel Sottoceneri, invece, raramente è il proprietario che lavora i terreni. Questi lascia la cura dei fondi al mezzadro o all'affittuario, al quale poco importa, salvo qualche rara eccezione, il miglioramento dell'azienda avendo esso di mira il solo tornaconto momentaneo.

A cavallo tra gli anni Venti e Trenta sono pubblicati, quali contributi agli studi per il rinnovo viticolo del Canton Ticino due studi a cura dell'ingegner Mansueto Pometta e del dottor Antonio Verda: *Impressioni viticole della Venezia Tridentina* (Pometta & Verda, 1929) e *Impressioni viticole valtellinesi. Contributo agli studi per la rinnovazione viticola del Cantone Ticino* (Pometta & Verda, 1931). Un problema che assilla i due autori è quello della meta della vendemmia: *"Una abitudine molto diffusa nel Cantone è quella di vendemmiare presto. Generalmente è il Municipio che, Comune per Comune, determina l'epoca della vendemmia. [...] Una differenza di data troppo forte spinge i limitrofi a porsi sul piede del più sollecito. [...] L'assenza di ogni criterio fisso spinge alla vendemmia precoce. [...] Tanto più che in tempi passati non mancava il pregiudizio che nella fermentazione si purga tutto e che la recisione di acini ammuffiti fosse fatica gettata. [...] Nella Valtellina si vendemmia circa un mese dopo che da noi"*.

I due autori consigliano perciò di posticipare le vendemmie, *"avendo noi, senza dubbio, in tutto il passato, buttato via dei gradi alcoolici preziosi ed essendoci attirati delle acidità elevate che avremmo potuto temperare. Alla tendenza [...] della vendemmia precoce dobbiamo sostituire una ragionevole e ragionata tendenza ad utilizzare le riserve ancora cospicue dell'ottobre"*.

Qualche anno più tardi Giuseppe Paleari (1934) pubblica i dati analitici di alcuni vini, ottenuti a Mezzana, negli ultimi 12 anni. In base ai dati ottenuti il Paleari conclude che la varietà Merlot, quando sia coltivata e vinificata razionalmente, permette nelle condizioni ambientali del nostro Cantone, di ottenere un prodotto di qualità (Castagnola, 2015).

Il 4 agosto 1934 il Consiglio federale adotta un decreto che introduce un'imposta sul vino e sulle bevande non distillate. L'introduzione di questa nuova imposta, creata dalle esigenze finanziarie della Confederazione, viene avvertita in tutto il Cantone. Si trova ingiusto colpire i vini in ragione della quantità, senza tener conto della qualità e del valore del prodotto.

Nel 1938 si inizia nel Cantone un nuovo periodo sperimentale per un taglio dei vini. Allo scopo di ottenere un prodotto che soddisfi sempre

meglio le esigenze della clientela, eliminando o attenuando certi dificienze o squilibri nella composizione dei singoli vini, e per tentare nello stesso tempo di creare un vino-tipo da pasto ticinese, inizia un secondo periodo sperimentale che si occupa del taglio o della mescolanza dei vini. In proporzioni ben determinate si mescolano fra di loro i vini ottenuti dalle varietà: Merlot con Freisa, Merlot con Bondola, e Freisa con Bondola ottenendo dei risultati soddisfacenti (Castagnola, 2015).

L'esame organolettico e l'analisi chimica dei vini dell'annata 1938, effettuato dalla Stazione federale di esperimenti viticoli di Losanna conferma la validità di questa ricerca. L'ingegner Paleari nel 1939 commenta con queste parole tali analisi (Castagnola, 2015): *"Lo scopo di queste ripetute prove di vinificazione è quello di stabilire, su basi scientifiche, quali fossero i processi di vinificazione più adatti delle nostre varietà d'uva più comunemente coltivate. A questo riguardo riteniamo di poter affermare che il difetto più grave che spesso si riscontra nei nostri vini nostrani, preparati coi soliti vecchi metodi di vinificazione, sia quello della loro eccessiva ricchezza in acidità totale ed in sostanze tanniche, che li rende aspri ed acidi, allappanti. Tale caratteristica se, nei tempi passati quando il vino ticinese serviva quasi esclusivamente alla clientela locale abituata al consumo di vini aspri, i cui palati erano meno esigenti di quelli odierni, non aveva grande importanza, costituisce invece oggi un notevole ostacolo per lo smercio dei nostri vini nella Svizzera Interna che deve diventare il nostro principale mercato"*.

Nello stesso periodo si discute molto a proposito delle azioni da intraprendere per difendere la viticoltura ticinese; azioni che troviamo sotto forma di postulati nelle *Nuove rivendicazioni ticinesi* (1938) presentate dal Consiglio di Stato alle autorità federali. Si chiede in particolare: *"[...] la creazione di un'azione straordinaria per mettere a vite tutto il terreno vignabile [sic] ticinese nell'intento di produrre un vino rosso da tavola, vinificato in quattro Cantine sociali (a Mendrisio, Lugano, Locarno e Biasca). Possiamo mettere a vigna da 7 a 11 milioni di mq e cioè 7 milioni di mq costituiti da vigneti abbandonati o da ricostruire, più 4 milioni di mq di terreno che potrebbero essere vignati. Contemporaneamente bisogna riformare e disciplinare il vigneto esistente al fine di migliorare il prodotto. La Svizzera consuma circa 800.000 ettolitri di vino rosso e ne produce circa 1/10 soltanto. Il Ticino è il maggiore produttore di vino rosso (40.000-50.000 ettolitri) e la qualità del suo prodotto è in generale deficiente. La grappa ticinese dev'essere liberata da pastoie fiscali, sottoposta a controllo di fabbricazione e di vendita all'unico scopo di costituirla in un liquore di alto pregio, di qualità costante, di ineccepibile purezza"*.

L'inizio della seconda guerra mondiale non permette di continuare nuovi studi e nuove ricerche. La situazione nel campo viticolo rimane confusa e preoccupante. Nel febbraio 1940 viene firmata una convenzione fra

il Dipartimento cantonale dell'agricoltura e l'Associazione negozianti ticinesi in vino per il collocamento delle uve. La Confederazione verserà un sussidio di franchi 4 per ogni quintale di uva ritirata. Con difficoltà varie, nel 1941, si fissa il prezzo delle uve in franchi 85 il quintale per le uve pregiate e in franchi 70 per le nostrane, ma questi prezzi non trovano l'adesione di tutti gli acquirenti.

Il gelo dei mesi di gennaio e di febbraio del 1945 provoca di nuovo una forte decimazione di ceppi. Quelli morti sono ben 377'000, quelli danneggiati oltre 487'000. Nello stesso periodo Arturo Kronauer pubblica una dissertazione su *Il problema vitivinicolo nel quadro dell'economia agricola ticinese* (Kronauer, 1945). Nelle conclusioni egli annota: *"Nella produzione si sono fatti molti progressi, ma la via da percorrere permane ancora lunga. Questo progresso lento e faticoso non è dovuto solamente al frazionamento delle proprietà, alla povertà del terreno, ad una accentuata irregolarità delle precipitazioni atmosferiche, ma dobbiamo riconoscerlo, in parte ancora considerevole alla deficienza delle condizioni tecniche per quanto riguarda l'organizzazione e la condotta di una azienda. È inoltre necessario che i contadini comprendano che si deve produrre non ciò che fa più comodo di coltivare, ma ciò che il mercato effettivamente domanda. Questa situazione la troviamo anche nella produzione vinicola. [...] Non si può continuare a produrre alla cieca, ma si devono assecondare i gusti dei consumatori e le richieste del mercato. Per il viticoltore ticinese abbandonare le qualità mediocri per rivolgere tutte le cure ai prodotti riconosciuti migliori ed apprezzati"*.

Nei primi decenni del Novecento si intensificano le azioni per lottare contro la fillossera e gli studi per poter avviare, su basi scientifiche, la ricostruzione dei vigneti devastati dalle malattie che si erano manifestate negli anni precedenti. Gli studi si estendono anche a confronti con regioni vicine (la Valtellina, il Vallese, il Piemonte, la Venezia Tridentina) allo scopo di rinnovare i metodi di coltivazione e di produzione nelle nostre terre e di individuare le varietà di viti più adatte alle nostre condizioni ambientali. Tali indagini, con le sperimentazioni ad esse connesse, porteranno – ed è ciò che emerge da quanto scritto in precedenza – alla lenta affermazione del Merlot, quale vitigno per le uve rosse, e del Chasselas e del Semillon, per le uve bianche. Parallelamente si delinea in modo sempre più marcato il ruolo del Cantone, dapprima con la creazione della Cattedra ambulante di agricoltura, poi con l'istituzione a Mezzana della

Scuola cantonale di agricoltura; provvedimenti, questi, ai quali si aggiunge tutta una serie di atti legislativi finalizzati a sostenere la ricostruzione dei vigneti e a sostenere la produzione indigena. All'azione dello Stato cantonale si affianca a poco a poco anche quella delle autorità federali, che permette in particolare un'intensa collaborazione con la Svizzera romanda. Benché non pochi ostacoli restino da superare, con la metà del secolo sono così gettate nel nostro Cantone le basi di una moderna viticoltura.

La seconda metà del Novecento: l'affermazione del Merlot e l'avvio di una moderna viticoltura

Nel dopoguerra, nel giugno 1948, è approvato il decreto concernente la creazione di una marca di propaganda e di controllo dei vini pregiati ticinesi (il marchio di qualità "VITI"), con lo scopo di promuovere una razionale produzione enologica del Merlot.

Pochi mesi dopo, le autorità cantonali sostengono la costituzione di una Cantina sociale a Mendrisio, che sarà inaugurata due anni più tardi. Sempre nel 1948 i viticoltori si organizzano e nasce la Federazione dei viticoltori della Svizzera italiana. Nel febbraio 1949 il Parlamento cantonale approva un decreto legislativo per la ricostituzione dei vigneti ticinesi che prevede lo stanziamento delle sovvenzioni più rilevanti mai stanziate nel nostro Cantone a favore della viticoltura. Ma dai primi dati della ricostituzione, nel Mendrisiotto risulta che se parecchi fittavoli e numerosi piccoli proprietari abbiano iniziato l'opera di ricostituzione, in misura molto minore appaiono invece interessati i proprietari di terreni che non esercitano direttamente l'agricoltura. Troppi sono in effetti ancora i terreni che, pur godendo delle migliori condizioni climatiche e ambientali, rimangono in abbandono. Molti interessati restano dubbiosi e rinviando la ricostituzione, timorosi per l'investimento di capitale che l'opera richiede.

Inoltre, per seguire meglio il lavoro dei viticoltori si introduce nel Cantone, seguendo le direttive impartite dalle competenti autorità federali, il cosiddetto *Catasto viticolo*. Questo delimita le regioni dove lo Stato incoraggia le colture viticole, determina cioè quelle che possono essere comprese nell'azione di ricostituzione, grazie alla loro favorevole posizione e configurazione. Seguendo le direttive delle autorità federali vengono esclusi dai limiti del catasto i terreni posti a una altitudine superiore ai 700 m, quelli posti a nord, come pure le zone troppo umide o troppo fertili che si prestano ad altre coltivazioni agricole (Castagnola, 2015).

L'evoluzione della viticoltura negli anni 1952-1957 è piuttosto lenta. Il numero dei viticoltori diminuisce di anno in anno e si passa da 13'617 (nel 1952) a 12'335 (nel 1957). Molti esercitano la professione a titolo complementare. Il numero dei ceppi coltivati, di tutte le varietà, scende da 7'155'000 (nel 1952) a 6'722'000 (nel 1957). Mentre aumenta la produzione di uva Merlot, il prezzo dell'uva al quintale rimane piuttosto stabile (Castagnola,

Tab. 4 – I dati sono riportati da: Carlo Castagnola, *Studio ampelografico tecnologico de enochimico del Merlot nel Canton Ticino*, Firenze, Vallecchi editore (Castagnola, 1958, p. 23); q = quintali, Oé = Oechsle.

Vendemmia	Uva prodotta in q	Gradazione media in gradi Oé	Valori estremi in gradi Oé
1952	16'802	88.0	63-106
1953	17'223	78.5	57-93
1954	13'484	84.9	67-98
1955	16.662	86.0	70-99
1956	19'418	80.2	58-96
1957	10'894	85.8	67-100

2015). La tabella 4 mostra le cifre più significative.

La media cantonale varia da valori soddisfacenti a buoni, ma quelli estremi sono sempre notevoli: forse non tutti i vitigni hanno trovato dimora nelle migliori zone.

Si rileva il progresso tecnico veramente notevole compiuto dalla viticoltura e dall'enologia ticinese in questi ultimi anni. Il Merlot ha infatti trovato, nel Ticino, condizioni estremamente favorevoli di clima e di terreno e la sua diffusione, nelle zone migliori, è senz'altro utile. Le numerose sperimentazioni effettuate dallo Stato e da privati con diverse varietà di provenienza francese (Cabernet, Malbeck, Syrah), non hanno ancora permesso di trovare, per l'ambiente ticinese, un vitigno che competa con il Merlot. Questo vitigno va quindi conquistando sempre maggiori simpatie da parte dei viticoltori, ai quali non resta che applicare le norme razionali della disciplina viticola per ottenere un prodotto di qualità. È da auspicare, inoltre, che tutti i vinificatori ticinesi seguano i nuovi orientamenti enologici e si indirizzino verso una duratura e crescente valorizzazione commerciale del Merlot.

Nel 1957 si conclude l'azione straordinaria di ricostituzione promossa dal Cantone e dalla Confederazione. Nel complesso il risultato fu modesto e l'importo previsto in ben 4 milioni di franchi non venne utilizzato per intero. Verso la fine del decennio, il numero delle viti diminuisce ulteriormente a 6'326'000 con una presenza di 1'355'000 ceppi di Merlot (Tab. 5). Accanto a 175'000 di varietà bianche ci sono ancora nei vigneti ben 2'157'000 di vitigni rossi, in prevalenza Bondola e Freisa, e 2'188'000 vitigni che producono uva americana. L'insieme della struttura viticola cantonale è comunque ancora caratterizzato dall'assenza di grandi proprietà.

Sempre in questi anni la Confederazione interviene in aiuto dei viticoltori con misure particolari. L'ordinanza concernente la viticoltura e lo smercio dei prodotti viticoli (lo *Statuto* del vino del 1953) dimostra che lo Stato sarà sempre più partecipe alle decisioni dei viticoltori. La Confederazione emana disposizioni generali per adattare, per quanto possibile, la viticoltura alle capacità di assorbimento del mercato. Si estende il controllo ufficiale della vendemmia e si ribadisce il concetto del catasto viticolo. La scelta dei vitigni è subordinata ad un'autorizzazione dell'Ufficio federale dell'agricoltura e l'impianto o il rinnovo dei vigneti deve essere fatto in modo funzionale (Castagnola, 2015).

In questo decennio si notano, nel Cantone, i primi mutamenti di tutta l'economia: dal settore primario si passa al secondario, ma soprattutto al terziario. Di questo se ne accorge anche Guido Calgari che, però, è ancora ottimista per quanto si riferisce alle possibilità della viticoltura ticinese. Scrive il professor Calgari in *Confidenze col Merlot* (Calgari, 1959) a proposito di viticoltura: "La produzione totale delle uve è di circa 110.000 quintali, quella del vino di 70-80 mila ettolitri: l'importazione di vini rossi in

Numero di proprietà viticole	Numero di ceppi di Merlot
29 con un numero	da 2'000 a 4'000 ceppi
12 con un numero	da 4'000 a 8'000 ceppi
6 con un numero	da 8'000 a 12'000 ceppi
3 con un numero	da 12'000 a 16'000 ceppi
1 sola azienda con oltre	16'000 ceppi

Isvizzera (dall'estero, dunque) superò qualche anno [fa] il milione di ettolitri: c'è perciò nella produzione ticinese un margine enorme di possibilità a condizione che si sappia fare il vino, farlo bene e farlo rispettare [...]".

Tale ottimismo stenta tuttavia a trovare conferme: il clima; le proprietà troppo piccole o frazionate; i terreni troppo declivi; le resistenze opposte dalle antiche tradizioni; il progressivo sfruttamento dei terreni da vignati a edificabili; tutto ciò contribuisce a ridurre il patrimonio viticolo (Castagnola, 2015).

Ad ogni modo, fin verso il 1980 continuano a coesistere due tipi di viticoltura: quella tradizionale che si fonda sui vecchi sistemi di coltura estensiva e sulla miscela di varietà nostrane e americane e quella innovativa che punta invece sulla coltura intensiva e sulle varietà pregiate (Lepori, 2015).

Nei primi anni Sessanta il Merlot del Ticino riesce a farsi apprezzare soprattutto oltralpe grazie ad alcune vendemmie qualitativamente eccellenti (1961, 1962 e 1964), alla promozione del prodotto e all'importante flusso turistico.

Il censimento delle viti del 1978 conferma che la diminuzione della superficie vignata cantonale, osservata sin dall'inizio del secolo scorso, prosegue con sistematica regolarità. Dai 1'624 ettari censiti nel 1960 si passa a 1'270 ettari del 1978. Le cause principali di questa diminuzione vanno ricercate nelle nuove opportunità di lavoro che favoriscono il declino di tutto il settore agricolo. I terreni più discosti e di difficile lavorazione vengono abbandonati e colonizzati dai boschi. L'imponente sviluppo urbanistico pubblico e privato di quegli anni si manifesta soprattutto nelle immediate vicinanze dei nuclei abitativi tradizionali. Una parte consistente del territorio vignato più pregiato andò persa in modo definitivo.

La diminuzione della superficie viticola osservata nel censimento si ripercuote, naturalmente, sul numero totale delle viti che passa dai quasi 4.8 milioni rilevati nel 1963 ai quasi 3.3 del 1978. In quindici anni si registra quindi una perdita secca di quasi 1.5 milioni di ceppi. Il censimento mostra che a diminuire in modo rilevante sono le uve nostrane rosse e bianche (-67%) e quelle d'origine americana (-56%), mentre sono in crescita (+17%) le uve pregiate rosse costituite per la stragrande maggioranza da Merlot.

A questo momento si può dire giunta a termine la prima fase del processo di rinnovamento della viticoltura ticinese: l'abbandono definitivo delle varietà nostrane e americane in favore di quelle pregiate, e del Merlot in particolare, è ormai conclusa (Lepori, 2015).

Il censimento viticolo del 1988 indica da parte

Tab. 5 – L'assenza di grandi proprietà risulta anche da questi dati, relativi al vitigno Merlot, tratti dai *Rendiconti del Dipartimento Agricoltura* e dall'*Annuario statistico del Cantone Ticino* degli anni 1952-1957 (Castagnola, 2015).

sua che il terreno disponibile – 1.190 ettari – era nuovamente calato del 7% rispetto ai dati del 1978. Il patrimonio viticolo cantonale era pure leggermente calato attestandosi a poco più di 3 milioni di ceppi. I vigneti censiti erano 7'512 ma solo 1'283 (pari al 17.1%) contavano più di 500 viti.

Il vigneto di piccole dimensioni costituisce sempre la norma nel panorama viticolo cantonale, ma, rispetto al 1978, si nota un generale aumento della superficie media degli impianti. Questa tendenza si era manifestata già all'inizio degli anni Ottanta, quando alcuni negozianti di vino che ritiravano l'uva da terzi avevano formato vigneti propri di grande dimensione. Contemporaneamente, alcuni viticoltori giunti in Ticino da oltre San Gottardo avevano preso in affitto vecchi vigneti semi abbandonati o realizzato impianti propri. Negli anni immediatamente seguenti essi daranno un contributo importante al cambiamento di coltura della vite e del sistema di vinificazione. I coltivatori censiti sono 6'200. I professionisti del settore (cantine sociali, case vinicole, piccoli viticoltori vinificatori e viticoltori che vendono l'uva a terzi) rappresentano soltanto il 2% degli addetti, ma curano quasi il 30% dei ceppi e il 22.5% della superficie vignata cantonale.

I professionisti, accanto allo Stato e alle federazioni di categoria sono perciò gli artefici di quella che potremmo definire la seconda fase del processo di rinnovamento della viticoltura ticinese ossia il miglioramento della qualità dell'uva e della produzione di vino. Quest'ultima migliora grazie alla diffusione delle innovazioni tecnologiche: in tutte le cantine le vasche di fermentazione di legno e di vetrocemento sono sostituite con quelle in acciaio inossidabile più facili da pulire e tali da permettere un miglior controllo della fermentazione alcolica.

È tuttavia il radicale cambiamento del sistema di vinificazione a dare origine ai vini che oggi conosciamo e apprezziamo. Verso la metà degli anni Ottanta alcuni viticoltori svizzeri tedeschi e alcuni giovani enologi assunti dai negozianti di vino iniziarono a sperimentare un metodo di vinificazione del vino rosso, applicato con successo in alcune regioni della Francia e da qualche tempo esportato in altre regioni del mondo. Questo sistema di vinificazione richiede un periodo di macerazione delle uve più lungo e l'affinamento del vino, per molti mesi, in piccole botti di rovere francese. Questi vini rossi di nuova concezione per il Ticino appaiono sul mercato verso la fine degli anni Ottanta e s'impongono immediatamente all'attenzione. Come spesso accade la novità divenne moda: molti si cimentano con questo metodo, ma non sempre i risultati sono stati all'altezza delle attese. I nuovi sistemi hanno ad ogni modo il merito di smuovere le acque. I corsi e le prove di vinificazione si diffondono maggiormente, così come le degustazioni e i concorsi. Tutto ciò favorisce non soltanto il miglioramento del nuovo metodo di vinificazione, ma anche di quello tradizionale basato su

periodi di fermentazione meno lunghi e sull'affinamento in grandi botti d'acciaio o di legno. La quantità d'uva pregiata prodotta ogni anno si attesta sui 55-60'000 quintali. Si registrano quattro vendemmie abbondanti con produzioni superiori ai 60'000 quintali e nove con produzioni inferiori ai 50'000 quintali. La qualità dell'uva, espressa attraverso la gradazione zuccherina media, è di 81.3 gradi Oechsle ossia leggermente superiore a quella degli anni 1960-1978 (79.6). Tuttavia, se suddividiamo questo intervallo di tempo in due sotto-periodi, notiamo un consistente miglioramento della qualità media dell'uva dopo il 1993 quando viene introdotto il certificato di qualità. La media generale dal 1979 al 1992 è di 79.7 gradi Oechsle, in pratica identica a quella del periodo precedente. Si contano tre anni con una gradazione superiore agli 85 gradi Oechsle e ben otto con una media inferiore agli 80. Negli anni 1993-2005 la media generale è invece di 83 gradi. Le vendemmie superiori agli 85 gradi sono tre, ma sono pure soltanto tre quelle inferiori agli 80. In questi ultimi tredici anni si assiste, quindi, non tanto ad un aumento del numero di vendemmie eccezionali quanto ad un netto accrescimento del loro livello medio di qualità (Lepori, 2015).

Il periodo che segue la fine della seconda guerra mondiale vede intensificarsi ulteriormente l'azione dello Stato ad esempio con la creazione del marchio di qualità "VITI", allo scopo di promuovere una razionale produzione enologica del Merlot oppure con il sostegno dato alla costituzione di una Cantina sociale a Mendrisio (la seconda nel Cantone, dopo quella, pure sostenuta dallo Stato, creata una ventina di anni prima nel Bellinzonese) o ancora con, nel 1949, un nuovo decreto legislativo per la ricostituzione dei vigneti, poi seguito dall'introduzione, sulla base di direttive federali, del *Catasto viticolo*. D'altra parte, sempre nell'immediato dopoguerra, i viticoltori si organizzano e nasce la Federazione dei viticoltori della Svizzera italiana. Nel complesso a partire dal 1950 la viticoltura e l'enologia ticinese denotano un notevole progresso tecnico. In particolare il Merlot trova nel Ticino condizioni favorevoli di clima e di terreno e la sua diffusione si va gradualmente estendendo. Dalle pagine che precedono emerge pure il ruolo sempre più attivo svolto dalla Confederazione nella seconda metà del secolo scorso ad esempio sia con lo *Statuto del vino del 1953* sia con le disposizioni riguardanti la scelta dei vitigni e l'impianto o il rinnovo dei vigneti. I decenni successivi vedono il Ticino caratterizzato da profondi mutamenti in campo economico e sociale. Il censimento delle viti del 1978 conferma la costante diminuzione della superficie vignata cantonale: dai 1'624 ettari censiti nel 1960 si passa 1'270 ettari del 1978. Tale diminuzione è dovuta al declino di tutto il settore agricolo e al tumultuoso sviluppo urbanistico che toglie spazio al territorio vignato più pregiato. A questo momento appare comunque conclusa la prima fase del processo di rinnovamento



della viticoltura ticinese: l'abbandono definitivo delle varietà nostrane e americane in favore di quelle pregiate, e del Merlot in particolare, è ormai giunta al termine. Va tuttavia osservato che almeno fino al decennio 1980-1990 continuano a coesistere due tipi di viticoltura: quella punta invece sulla coltura intensiva e sulle varietà pregiate (Fig. 5).

Sarà da quegli anni che prenderà avvio, grazie all'arrivo di alcuni viticoltori svizzero tedeschi e alla presenza di giovani enologi, il radicale cambiamento del sistema di vinificazione che darà origine ai vini oggi conosciuti e apprezzati.

BIBLIOGRAFIA

von Bonstetten K.V. 1984. Lettere sopra i baliaggi italiani. Locarno, A. Dadò Editore.
 Calgari G. 1959. Confidenze col Merlot. Bellinzona, Dipartimento cantonale dell'agricoltura.
 Castagnola C. 1958. Studio ampelografico tecnologico de enochimico del Merlot nel Canton Ticino. Firenze, Vallecchi editore.
 Castagnola C. 2015. Per una storia della viticoltura ticinese. Bellinzona, Salvioni Edizioni.
 Donini G. 1925. La questione agricola del Cantone Ticino, con speciale riguardo all'aiuto che essa attende dalla Confederazione. Zurigo, Orell Füssli.
 Duno T. 1947. Locarno e riformati, nelle pagine del medico Taddeo Duno. Svizzera Italiana, 7: 371-385.
 Fantuzzi A. 1905. Relazione della cattedra ambulante di agricoltura del Cantone Ticino. Anno IV. Bellinzona, Tipolitografia cantonale.

Fantuzzi A. 1908. Viticoltura moderna. Bellinzona, Tipografia e Litografia Cantonale.
 Fantuzzi A. 1928. Il clima e la vite nel Canton Ticino in confronto con la Svizzera francese, la Valtellina e il Piemonte. Lugano, Arti grafiche già Veladini.
 Francini S. 1987. La Svizzera Italiana. Bellinzona, Edizioni Casagrande, I vol.
 Kronauer A. 1945. Il problema vitivinicolo nel quadro dell'economia agricola ticinese. Bellinzona, Grassi - Istituto ticinese d'arti grafiche ed editoriale.
 Lepori M. 2015. Postfazione. Appunti sull'evoluzione della viticoltura nel Ticino negli ultimi cinquant'anni. In: Castagnola C., Per una storia della viticoltura ticinese. Bellinzona, Salvioni Edizioni, pp. 106-117.
 Le nuove rivendicazioni ticinesi. 1938. Consiglio di Stato. Lugano-Bellinzona, Arti Grafiche Grassi.
 Pometta M. & Verda A. 1929. Impressioni viticole: relazione circa vini e vitigni della Venezia Tridentina superiore e media. 11 giugno 1928 - 12 giugno 1929. Bellinzona, Tipografia cantonale Grassi.
 Pometta M. & Verda A. 1931. Impressioni Viticole Valtellinesi. Contributo agli studi per la rinnovazione viticola del Cantone Ticino. Lugano, Arti grafiche già Veladini.
 Rossi G. 1908. La Ricostituzione dei Vigneti nel Cantone Ticino. Lugano, Arti Grafiche Veladini.
 Schinz H. R. 1985. Descrizione della Svizzera Italiana nel Settecento. Locarno, A. Dadò Editore.
 Tamaro D. 1893. Rapporto alla direzione d'agricoltura del Cantone Ticino sullo stato della viticoltura nel 1892. Lugano, Tipografia Francesco Veladini e Comp.
 Vegezzi P. 1886. Viticoltura ed enologia. Lugano, Tipografia Ajani e Berra, 3ª. edizione.

Fig. 5 – Interni di una moderna cantina, sorta a 550 m di altitudine alla fine del secolo scorso (Cantina Monti di Cademario; foto: Fabiana "Faby" Bassetti).

