

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (1996)
Heft: 27

Rubrik: Associazione

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: 15.01.2026

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

Lunedinsieme... al vino e alla sua storia

Lo scorso lunedì 21 ottobre, la nuova sala comunale di Cavigliano ha ospitato una riuscitissima serata dedicata al vino. Tra i relatori, la signora Cecilia Galgiani che ha illustrato il tema della produzione biologica, l'enologo Fabio Arnaboldi che si è soffermato sugli aspetti tecnici della vinificazione e Giovanni Caverzasio, noto produttore di Verscio che ha arricchito la serata portando la sua esperienza personale nelle Tre Terre. Particolarmente interessante l'esposto di Davide Comoli, che ha ripercorso la storia del vino fin dalle sue origini; data la particolarità del tema trattato, riteniamo di fare cosa gradita riportando il testo del suo intervento che non ha mancato di interessare il centinaio di presenti alla serata.

suoi frutti, scopersero solo più tardi che questi, spremuti, davano succhi deliziosi e che, dopo una misteriosa fermentazione, davano bevande inebrianti.

Reperti fossili trovati in numerosi paesi europei confermano che esisteva già la vite 5 milioni di anni fa.

Quelle piante però scomparvero quasi tutte durante la glaciazione avvenuta in Europa 120.000 anni fa. Solo nelle zone a sud delle Alpi, nelle isole mediterranee, nel Medio Oriente, nel Caucaso e nell'Iran la maggior parte delle specie trovò riparo, il che ne preservò l'esistenza.

In base a sicuri ritrovamenti palafitticoli si può affermare che alle nostre latitudini la vite *sylvestris* era già conosciuta all'età del bronzo; però solo nell'età del ferro si scoprono le prime tracce dell'utilizzazione del frutto della vite *vinifera sativa* (coltivata).

Le prime notizie riguardanti la vigna vengono sicuramente dalla regione Transcaucasica, per intenderci l'odierna Armenia, Turchia e Iran, dove sono stati ritrovati grandi recipienti di terracotta, con residui essiccati di sedimenti fecciosi e una pietra con scolpita una poesia riguardante la vite risalente a circa 6000 anni A. C.

Questi accertamenti confermano dunque quello che sta scritto nella Bibbia e cioè che dopo che l'Arca si fermò sul monte Ararat, Noè si mise a piantare la vigna, bevve vino e si inebriò.

Si legge ancora nell'"Antico Testamento" quanto la vite fosse considerata segno di stabilità e civiltà.

I metodi di coltura erano regolati da varie leggi; Mosè aveva proibito a chi piantava la vigna di mangiarne il frutto prima di 5 anni; di inserire altre coltivazioni tra le viti. La legge esentava dai servizi militari quanti erano impegnati in lavori di vendemmia.

Conobbero certo il vino i Sumeri e i Babilonesi: nelle tombe egizie si vedono affreschi con scene di vendemmia di ceste colme di grappoli d'uva. La vite si trovava lungo il benefico Nilo; si trattava certo di un vino liquoroso.

In Egitto si importavano tramite i Fenici, grandi mercanti e navigatori, vini più pregiati dalla Siria, Creta, Palestina; stiamo parlando di 4.500 anni A. C. !

L'Asia, grande madre di tutti i popoli, vanta molte antiche leggende sul vino; il libro dei "Veda" tutto madido dal profumo dell'"Amrita soma" il delizioso e inebriante liquore.

Parlare di vino nell'antica Grecia è come immergersi nella mitologia: Omero racconta nel 14° libro dell'Iliade della travagliata nascita di Dionisio e come, pieno di gratitudine verso gli uomini che lo avevano aiutato nell'infanzia, insegnò loro l'arte di fare il vino.

"La potenza degli Dei eguaglia appena l'utilità del vino"

Il medico Asclepiade affermava questo nel periodo in cui si stava diffondendo la coltura della vite in tutta la penisola Ellenica.

In Grecia esistevano molte varietà di vite: la Tracia fu senz'altro la più rinomata, ma anche Chia, Lesbos, Thosos e Rodi.

Ho accennato alla commercializzazione dei vini greci, ma furono soprattutto i Fenici e i Cartaginesi a dare un forte impulso al commercio dei vini.

I Greci, oltre a commerciare esportavano anche il loro sistema di viticoltura in tutti i paesi del braccio mediterraneo. Con la ci-



Il vino è un magico punto di incontro di quattro elementi: la vite, il suolo, il clima, l'uomo.

Discorso vario, mutevole e virile, ma al tempo stesso aggraziato, che sgorga perenne come il teatro e la musica.

E se il culto di Dionisio ha portato alla danza un gran numero di Baccanti in un groviglio di miti, già sulle tombe dei Faraoni scopriamo la precisa testimonianza di ingegnosi metodi di vinificazione.

"Il Cantico dei cantici" prepara la glorificazione delle "5 F": freschi, freddi, forti, formosi, fragranti quasi una primordiale scheda organolettica che invita a scoprire la fisionomia di ciascun vino, per comprenderlo meglio, per restare soggiogati dai suoi misteri, dalle volubilità femminee e dalle impennate aristocratiche o barocche concesse come privilegio ad una delle piante più antiche della Terra.

Tra le piante che apparvero sulla Terra, certamente fra le prime ci fu la vite. Tuttavia gli uomini, che ne avevano apprezzato i





BANCA RAIFFEISEN CENTOVALLI E PEDEMONTE

al servizio della popolazione

Operazioni

Accettazione di denaro su libretti di deposito, libretti per gioventù, libretti per persone anziane, obbligazioni di cassa, conti stipendio, conti rendite AVS, conti correnti.

Ipotecche e crediti di costruzione.

Custodia e amministrazione di carte valori.

Eurochèques, assegni di viaggio.

Incasso di cedole e di titoli in scadenza.

Cassette di sicurezza a tassa modica.

Cambio.

6653 VERSCIO - Tel. 091/785 61 10
6655 INTRAGNA - Tel. 091/780 71 10

PERI



PANETTERIA
PASTICCERIA

6653 VERSCIO
091-796 16 51

Eliticino

DAL 1966

Eliticino SA
Trasporti con elicotteri

CH-6595 Gordola
Tel. 091 / 745 22 22
Fax 091 / 745 10 25

Agente regionale

Gianroberto Cavalli
6653 Verscio
Tel. 091 / 796 16 33



Aeroporto cantonale
di Locarno

viltà Villanoviana, 1000 A. C., la coltura viticola si sviluppò anche al centro nord della penisola italiana. Sopravvenuti gli Etruschi, popolo di attivi agricoltori, la viticoltura ebbe notevoli impulsi, anche se i vini di questo popolo non erano vini pregiati, essi ebbero però il merito di diffondere le norme viticolo-enologiche contribuendo non poco alla diffusione vitivinicola in Italia.

I Romani agli inizi non furono provetti viticoltori, anzi, ma come tutti i grandi popoli di conquistatori facevano loro la cultura dei popoli vinti. Il passaggio sotto il dominio romano delle terre della Magna Grecia e della Sicilia portò alla decadenza della viticoltura in favore del grano e del frumento essendo i Romani bevitori d'acqua.

Solo dopo l'asservimento della Grecia il 150 a. C., essendo il rifornimento di grano assicurato, si ebbe un grosso salto ascendente in favore della viticoltura. Si ebbe così nel Lazio un mutamento nelle campagne, furono piantate viti e, con l'aiuto di schiavi provenienti dall'oriente, la cultura viticola ed enologica si perfezionarono. Si ebbe così un quadro vitivinicolo ben differente da quello precedente. Iniziò piano piano l'emancipazione dei vini italiani da quelli stranieri; anzi furono i vini italiani ad essere esportati in tutto il mondo romano e ciò venne favorito dalla proibizione di piantare nuove viti nei territori Transalpini. Questa proibizione finiva qualche decennio dopo che Giulio Cesare conquistò la Gallia, grazie anche al suo ambasciatore Crasso mandato nell'odierna zona di Bordeaux. Egli ordinò che venissero abbattuti gli alberi che nascondevano i fiumi e di piantare, al loro posto, delle vigne; questo anche per ragioni di sicurezza. I popoli, allora nomadi, con la viticoltura divennero stabili, quindi più facili da controllare.

Nel 90 d.C. il grande periodo di espansione della viticoltura, magistralmente divulgata dall'agronomo Columella, subì un forte tracollo dato dalla sovrapproduzione viticola a discapito di quella agraria. Così l'imperatore Domiziano nel 92 d.C. emise l'editto nel quale si ordinava la sospensione delle vigne nelle "Province" lasciandone al massimo in vita la metà.

Bisogna arrivare circa al 300 d.C. per trovare ancora qualcuno che desse lo slancio alla viticoltura. Quest'uomo fu l'imperatore Probo che preferiva la pace e la serenità delle vigne alle guerre. A lui si devono tutti i lavori intorno alle rive del Rodano, nell'odierna Vallese. Fu ucciso nel sonno dai suoi legionari proprio perché alla spada preferiva la zappa e il falchetto per potare i verdi pampini.

Nel periodo del florido sviluppo della viticoltura molti furono gli uomini illustri che le dedicarono attenzione; ricordiamo tra gli altri Catone, Virgilio, Marziale, Orazio, Tibullo, Catullo. Essi celebrarono soprattutto il Falerno, 1° Crù italiano.

Plinio, nel "Forum vinarium" istituito a Roma nel 90 d.C. elenca più di 195 vini diversi, 88 dei quali prodotti in Italia.

Nel periodo di decadenza dell'Impero romano e relativo all'Alto Medioevo scarse sono le notizie giunte fino a noi. Cassiodoro (480 - 583) accenna ad un vino chiamato Rhetico, l'odierno Amarone prodotto in provincia di Verona.

L'attività vinivinicola sopravvisse per opera quasi esclusiva degli ordini monastici, in particolare dei Benedettini e dei Clunicensi. Essi trascrivendo e divulgando le opere agrarie delle Georgiche latine e mettendo in pratica gli insegnamenti assicurarono la sopravvivenza e il futuro del vino.

Con il "Capitulare de Villis" edito da Carlo Magno nell'880 d.C. si applicarono le regole atte a conservare e migliorare l'attività vitivinicola; egli è considerato il promotore del rilancio dell'enologia in Europa.

Dopo l'anno 1000, con l'affermazione dei Comuni e delle Repubbliche Marinare, si riattivarono i commerci tra i quali quello del vino. Oltre all'Italia si affermarono altre zone: il Bordoiese, la Borgogna, la Renania, la Spagna. Appaiono nuovi trattati di agronomia; opera fondamentale è quella dell'agronomo bolognese Pier de Crescenzi, il "Rurarium commodorum" (1228).

Nel Medioevo, da notizie prese da vari documenti, si vanno affermando rinomati vini di alcune regioni italiane: Valtellina, Cinque Terre, San Geminiano, Montepulciano, Romagna, Lazio. In Sicilia, dato l'influsso della civiltà araba non si ebbero produzioni rinomate tranne il dolce Zibibbo.

In Francia, principalmente nella regione del Bordoiese, si ebbe una grossa esportazione soprattutto verso l'Inghilterra e più tardi per vicissitudini storiche, verso la Fiandra e l'Olanda. Fu soprattutto la Repubblica di Venezia a trarre il maggior profitto dal commercio dei vini d'Oriente. Già nel 1500 si capisce il grande balzo che

la viticoltura ha fatto. Lo testimonia Andrea Bacci (1596) e la sua "Storia dei vini d'Italia".

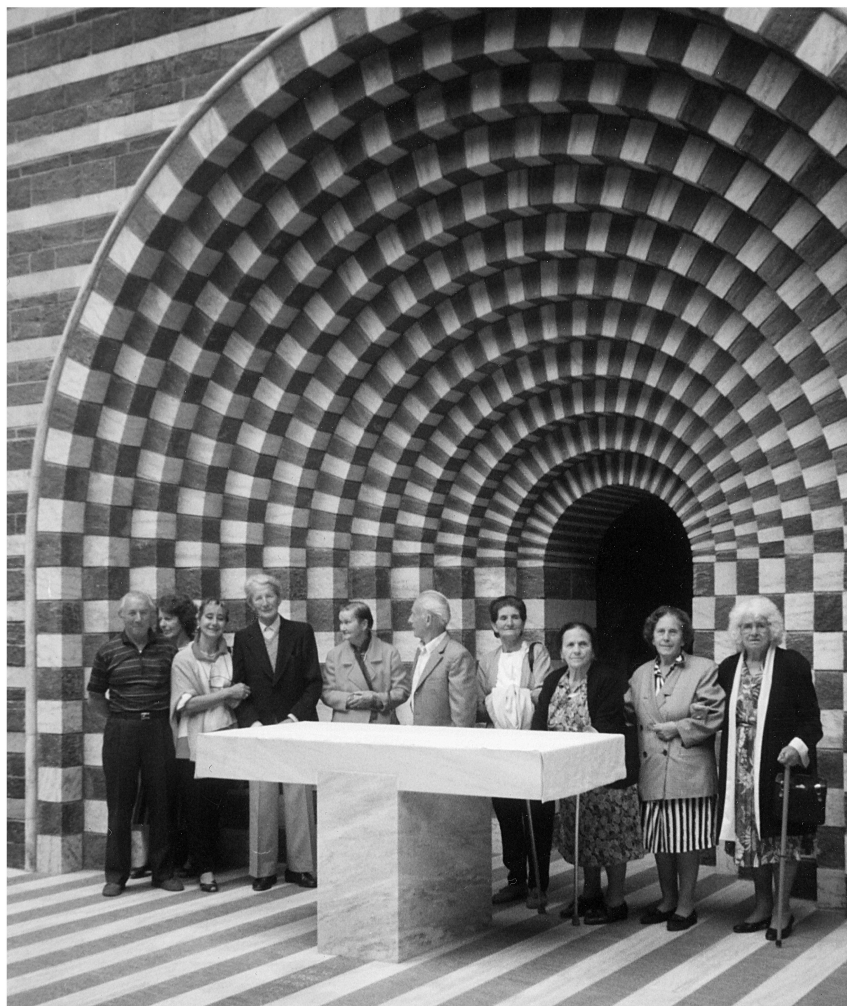
Numerosi sono i medici che tra il 1500 e la fine del 1600 scrivono trattati sul vino e, nel 1700, con il sorgere di varie Accademie, con il progresso della chimica in favore dell'enologia si arrivò a capire i segreti della fermentazione di cui Pasteur (1886) pubblicò le determinanti conclusioni nel suo "Studi sul vino". "Il vino è la più sana e igienica delle bevande" sosteneva Pasteur nelle sue conclusioni.

La radicale trasformazione della viticoltura non più basata solo su attività di ordine agricolo, ma condizionata sempre più da contributi di ordine scientifico e industriale, si colloca, negli ultimi decenni del secolo scorso, l'oidio (1850), la peronospora e la fillossera da ultima furono i flagelli (1870) e le cause fondamentali di tale cambiamento.

Davide Comoli

L'Associazione Amici delle Terre di Pedemonte ringrazia il signor André Rohrbach di Cavigliano per aver gentilmente offerto il vino per la degustazione.

A Mogno con la terza età



29 giugno 1996.

L'interno della chiesa di Mogno progettata dall'architetto Mario Botta, meta dell'annuale gita per la terza età.

OSTERIA **CROCE** VERSCIO **FEDERALE**

Tel. 091 796 12 71 LUNEDÌ CHIUSO

Cucina calda

FAB AIR *di Remo Frei*

VENTILAZIONI
CLIMATIZZAZIONI

6654 Cavigliano

Tel. 091 796 31 01



Via Passetto 8
6604 Locarno-Solduno
Tel. 091 751 49 65

Tegna
Tel. 091 796 18 14



ASCOSEC

LAVANDERIA CHIMICA
CHEMISCHE REINIGUNG

6600 Locarno
Via Vallemaggia 45
Tel. 091 751 73 42

6612 Ascona
Vicolo S. Pietro
Tel. 091 791 21 07

Pulitura tappeti
e noleggio lava moquettes

OFFICINA MECCANICA

BAZZANA GIULIO

6652 TEGNA
TEL. 091 796 17 50

Servizio tubi idraulici ad alta pressione EUROPOWER

ALDO GENERELLI

IMPRESA COSTRUZIONI
COPERTURA
TETTI IN PIODE

6652 TEGNA
TEL. 091 796 26 72
Natel 077 88 10 83

SEGHERIA ALLA COLETTA

Il vostro fornitore di legname, specializzato in

Larice

Perline
Pavimenti
Travi

Costruzione tetti in larice,
castagno o abete
Montaggio sul posto

Larice per logge
Tavole per falegnameria
Mazzi di legna da ardere

Segheria alla Coletta
6662 Russo
Tel. 091/797 16 13
Fax 091/797 20 53