Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli

Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre

Band: - (2019)

Heft: 72

Rubrik: I ness dialett

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: 29.11.2025

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

Vita d'un tempo nelle Tre Terre

Vite, vino, vendemmia

Mestieri antichi, quello del vignaiolo e del vinificatore, da svolgere con passione, attenzione, precisione, cura, per non compromettere l'esito finale: un buon bicchiere di vino da apprezzare e gustare, sorseggiandolo.

Oggi sappiamo quali trasformazioni avvengono nel mosto, dalla spremitura degli acini sino al prodotto finale. Nel passato no; non era facile capire perché da un acino d'uva si potesse estrarre una bevanda viva e straordinaria come il vino, prodotta ed apprezzata sin dall'antichità, almeno dal III millennio a.C.; Sumeri, Assiro-Babilonesi, Ebrei, Egizi, Greci, Romani furono coltivatori della vite e produttori di vino. Per quelle antiche popolazioni, "il frutto della vite" doveva essere, come si usa dire oggi "un'eccellenza", qualcosa di prezioso se lo stesso Gesù, nell'Ultima Cena e nel Suo memoriale - la Santa Messa - accompagnandolo al pane (sostentamento primigenio dell'uomo), l'ha sacralizzato, perché divenisse il Suo Sangue.

Anche nelle nostre Terre, da secoli, si coltiva la vite e si vinifica. Lo si deduce dai documenti esistenti nei nostri archivi, dove spesso si citano numerosi campi vignati o "filagne" di viti. Quasi certamente il vino non doveva essere di

alta qualità, perché le tecniche di vinificazione erano "primitive" rispetto a quelle d'oggigiorno. Dall'inizio dello scorso secolo, nelle nostre campagne sono stati installati importanti vigneti, soprattutto di Merlot, vitigno che ha trovato da noi un habitat ideale. La rapida urbanizzazione dei nostri villaggi, a partire dagli anni '70/'80 del secolo scorso, ha avuto come conseguenza una diminuzione degli stessi, ma quelli che sono sopravvissuti contribuiscono a dare lustro e pregio alla produzione vinicola di questi ultimi decenni, nelle Terre di Pedemonte.

mdr

(Se non precisato diversamente i termini dialettali sono quelli di Verscio)

Nomi

NOMI	
alberón, trau	trave del torchio
barii	
barilígn	piccolo barile a doghe
basg (Tegna: basgiöö;	
Cavigliano: basgée)	i grappoli
barbatèll	giovani ceppi di vite innestati e pronti per il trapianto
bastón du trèsc, calcadóo	follatoio, bastone a tre punte usato per rimestare e affondare le vinacce nel tino
bersó	pergola
	cassa, mastello di legno nel quale si pigiava l'uva con i piedi; serviva anche per il travaso; aveva una parte del bordo più bassa dell'altra, con delle impugnature
busía	capo reciso di vite con cui si rinforza e prolunga un capo troppo corto per essere legato direttamente
bissitt dala vigna	cirri, viticci
bògia	<mark>mastello grande</mark>
bondón, cocón	tappo per le botti
brinta	brenta di rame o di legno a doghe, legate con reggia di ferro e munita di cinghie, usata per il trasporto a spalla delle uve e del vino
butégia	<mark>bottiglia</mark>
butiglión	bottiglia grande
camisa dal vign	deposito che si forma all'interno della bottiglia
campár (Tegna: campèe, Cavigliano: campée)	guardia campestre: controllava che i raccolti non fossero danneggiati e che non awenissero furti di alcun genere
campitt	ripiani del pendio terrazzato dove è sistemata la vigna
carásc	<mark>sostegno verticale di sasso, usato per lo più per</mark> i pergolati
caspiu, caspia	cumulo di vinacce da torchiare
castra	bastone biforcuto usato per cogliere i grappoli d'uva rimasti dopo la vendemmia sui pergolati alti
cavalètt	cavalletto di legno: serviva a sostenere la trave di appoggio della botte
cavastópp (Tegna: tirabüsción Cavigliano: tirabusción)	ı;cavatappi
cazzú (Tegna: cazzüü)	<mark>mestolo usato per l'assaggio del vino nuovo</mark>
cèst in fign	piccoli grappoli rimasti sulla pianta dopo la vendemmia; servivano per colmare gli spazi tra i grappoli di un "plató"
chignée (Tegna: chignöö)	cuneo d'appoggio per il barile

ciòss	campo vignato recintato per lo più da muri
contraspaléra	tipo di filare a spina di pesce usato nel sistema di coltivazione della vite
cudèe (Tegna: codèe)	portacote di corno, usato dai vignaioli per deporvi la cote, ma anhe le cesoie
cumidaa il vign	aromatizzare il vino
curtelign	coltellino per tagliare i grappoli
damisgiana	damigiana, grosso recipiente di vetro, rivestito di vimini, per contenere il vino
fassina (Tegna: fassitt; Cavigliano: fassígn)	fascio di tralci
fiasch	fiasco, recipiente di vetro rivestito di paglia, panciuto in basso e sottile al collo
fiaschign	bariletto portatile con manico di forma ovale, usato per vini pregiati o liquori
fiasch da saras	fiasco rivestito di vimini
fil da fèr	filo di ferro
filágn a rómp	filare di viti sospese a olmi, gelsi o aceri
filagna (Tegna e Cavigliano: filár).	filare di viti / filo di ferro per sostenere i tralci
fòrbis dala vigna	cesoie per la potatura
foiám	insieme del fogliame della vite
fraschielaa	legare delle frasche ai pali e ai filari, affinché la vite possa arrampicarvisi
garbariée	acino o grappolo d'uva verde
garzée (Tegna: garzöö)	germoglio, virgulto, pollone della vite, tralcio
gòrla	<mark>canaletta di sasso dalla quale fluisce il vino dal</mark> torchio
gradisciada	<mark>quantità di uva posta a essiccare su di un graticcio</mark>
grazz	grappolo d'uva
grí da l'ua (Cavigliano: grí da l'úa)	grillo che si sente cantare nel tempo della maturazione dell'uva
leción	letto di pietra del torchio
ledám (Tegna e Cavigliano: ladám).	letame, sterco, concime
mariana, ghirba	zucca vuota per mettervi il vino
martign	grappolo portato da una femminella con maturazione ritardata
mastéll	<mark>mastello a doghe, di legno</mark>
mézz	contenitore di vetro della capienza di mezzo litro
misurign	in rame e con manico, per l'assaggio del vino
muscígn du vign	moscerino che sta attorno al vino
(Tegna e Cavigliano: moschígn)	
navascia	grande recipiente di legno, specie di vasca messa sul carro per trasportare l'uva dal vigneto alla cantina

pampan	tralcio
pianta nuèla	. pianta giovane
pidria da légn	grosso imbuto quadrato che veniva appoggiato sul dorso della botte; serviva per i grossi travasi di vino
pidriée, pidria (Tegna: pedriöö).	<mark>imbuto</mark>
pinciarée (Tegna: pinciaröö)	. <mark>acino</mark>
pinsgiadóo (Cavigliano: pinsciadóo)	.acino quasi maturo
podaa	. potare
postaa	r <mark>ipulire i grappoli dalle impurità e dagli acini</mark> ancora verdi
prèda, vègia	pietra che serve da contrappeso per il torchio a leva
puder	boccale grande per il vino; piccolo recipiente di vetro usato anche per la grappa
rasca	buccia dell'acino
rascana	.t <mark>ralcio di vite disteso su di un filo di ferro teso tra</mark> un acero e un altro
rásola	talea, pezzo di tralcio di vite giovane con due o più gemme, messo in terra per ottenere una barbatella
rasp	raspo del grappolo d'uva
ressighígn	seghetto
rómp	acero, olmo, gelso utilizzati per sostenere le viti
scalèta	.scala ricurva per salire sulle botti
scarii la féa dala vigna	.tagliare i rami troppo rigogliosi
sgarzée (Tegna: sgarzöö)	<mark>pollone</mark>
sgarzoraa (Tegna e Cavigliano: sgarzolaa)	. eliminare i polloni
spincirolaa (Tegna: spinciarolaa, Cavigliano: spinciarulaa)	piluccare gli acini del grappolo
sgòrba	corba, cesta a base quadrangolare per l'uva
sgrampol, grampul	piccolo grappolo d'uva
sgrampolòo	scarno, con pochi acini
sgrazzaa	raccogliere i piccoli grappoli dimenticati dopo la vendemmia





sidèla, sègia	secchio di rame per il trasporto del vino
spaduréll	travetto da porre sopra il tavolato che preme le vinacce
spinòtt	spina per la botte; permette di spillare poche quantità di vino secondo i bisogni
stangh	bastoni che servono a far girare la vite del torchio nei due sensi
strampiròla	vite novella con radice, pronta da piantare
taléa	talea, pezzo di tralcio con una o due gemme messo in terra
tendrinaa	invaiare, iniziare a prendere colore: dell'uva
tépia, bersò (Tegna: töpia)	pergolato
tepiatt	vignaiolo, potatore di viti
torciaa	torchiare
travasaa	travasare
tina	tino, contenitore per il vino, generalmente aperto
tréspad	telaio di legno porta imbuto
tròsgia	capo a frutto della vite, tralcio, capo teso perpendicolarmente al filare



tore (Toron: tore)	torchio
térc (Tegna: törc)	LOCCIIIO
úa (Tegna: üga)	uva
uscèra	tavolato posto sopra il cumulo di vinacce da torchiare; finestrella, spia su un fianco della botte
vandimbiaa	vendemmiare
vandimbiaduu	vendemmiatore
vasséll	barile
vid	ceppo di vite; vite del torchio
vigna	ceppo di vite; campo vignato
vigna bióta	vite spogliata dalla grandine
vignaa	ronco vignato
vignadóo, vignarée	vignaiolo
vignásc	<mark>vinacce</mark>
vignèta	vigneto invaso dal bosco; come toponimo, tratto di sentiero che sale ai monti sul versante ovest, nel comune di Verscio
vignòo	vite coltivata bene, carica d'uva
vinèta	secondo vino

Malattie della vigna

negrón scindrón	
peronòspora	peronospora

Varietà di uve delle nostre campagne

americana	considerata la migliore come uva da tavola e per la grappa
americana róssa	detta anche moscatéll, non era così diffusa come la nera
aostina, aostana (Tegna e Cavigliano, aostana)	<mark>uva americana con maturazione primaticcia</mark>
barbéra	Barbera; nelle nostre Terre ne esistevano pochi ceppi
bóndula (Tegna e Cavigliano: bóndola)	<mark>uva nostrana</mark>
canòbia	varietà di vitigno
sciasslá	Chasselas
clinton, clinto	Clinton, varietà con piccoli grappoli compatti, di un bel colore blu intenso

còrsica, isabèla	Isabella,
durív, durón	uva bianca soda
frésia	Freisa, varietà di vitigno piemontese, con grandi grappoli e acini dalla buccia finissima
isabèla	varietà di vitigno
marcasana	varietà con acini grossi e dolci
martininchia	varietà dal colore rossiccio, con grappoli grandi e acini molto dolci e succosi
melbècch	uva molto scura detta da sangh o merló da sangh
merló	
moscatèla bianca	uva bianca molto dolce
nostrana	varietà abbastanza simile alla Freisa
pinó	Pinot
seibèll	Seibel; nelle nostre Terre ne esistevano pochi ceppi
trebianch	<mark>Trebbiano, varietà di uva bianca</mark>

Detti e modi di dire

A s dis che il prim che a pudòo la vigna l'è stècc un asan	Si dice che il primo che ha potato la vigna è stato un asino
	Se le gemme spuntano in aprile, sarà poco il vino nelle botti
Tegnii brinta (Tegna: portaa brinta).	Reggere il vino
San Martígn, castégn e vign	A San Martino, castagne e vino
	Se l'estate è asciutta la vendemmia sarà copiosa
I è i pinciaréi ch'a fa il bón vign	Sono gli acini che fanno il vino buono
vigna d'avóst e ti impienissi	Se vuoi mosto in abbondanza, zappa la vigna in agosto e il tino sarà pieno
	Se a maggio grandina, sarà scarso il raccolto
Se a marz u va fòra il rí d'Intrast, tanta úa e pòch vignásc	Se a marzo esonda il riale d'Intrasto, tanta uva e poche vinacce
	Se le nuvole di luglio portano la grandine, l'uva riempie il cesto
	ll sole d'agosto prepara un buon mosto



Faa béu l'aqua dal cudèe Far bere l'acqua del portacote: costringere una persona a sottostare a un obbligo che non vuol rispettare Tusái, vigna e giardígn, Ragazze, vigna e giardino, biségna vardái da visígn bisogna curarli da vicino La vigna in i sass e l'ért la vigna nel terreno sassoso e l'orto in al terégn grass nel terreno ben concimato Il vign l'è la tèta di néss vécc. Il vino è il latte dei vecchi Il vign u fa bón sangh. Il vino fa buon sangue La bótt la da il vign che la gh'a. La botte dà il vino che ha. Significa che una persona non può dare più di auanto sa Tignú cóme un bastón du trésc... Tenuto in nessuna considerazione Vign ca salta ai écc. Vino frizzante Fare un gran danno a qualcuno: un tempo per Taiaa la vigna al pè danneggiare un contadino si usava tagliarli i ceppi di vite al piede. Véss lècc e vign Essere latte e vino. Avere un bel colorito La vigna la gh dis al cuntadígn: tí tégnat la té mèrda che mí La vite dice al contadino: tieniti il tuo concime che io am tégni la mé èrba mi tengo la mia erba Béu cóme na pidria Bere troppo S'a piòu pa l'Ascénza Se piove per l'Ascensione la u s vendimbia con la brinta vendemmia sarà abbondante Alzaa il gómbat Ubriacarsi Invérz cóme una pidria Incazzato nero Cécch cóme un barée Ubriaco come un ariete, ubriaco fradicio Sa pò mía végh la fémna ciòca. Non si può avere la moglie ubriaca e e la bótt piéna la botte piena: non si può avere tutto Par san Martígn u sa inciòca A.S. Martino si ubriacano l'adulto e il grand e il pinígn il bambino: si aveva l'abitudine di bere il primo vino (il vinello) Béu un bicér da vign prima Bere un bicchiere di vino prima dala minèstra u tegn il dotór del pasto, tiene lontano il medico fòra dala finèstra Vigna dal Signór Vigneto coltivato bene

Potare la vigna e sposarsi,

bisogna fare di testa propria

Pudaa la vigna e maridass,

biségna faa da sé tèsta



Testimonianza di Ester Poncini

Il lavoro del vignaiolo.

Chi non ha mai coltivato la vite e non ha mai partecipato a una vendemmia non può sapere quali cure il vignaiolo deve dedicare alle vite.

Il primo lavoro inizia a novembre e consiste nella potatura, cioè nel recidere i capi vecchi della vendemmia precedente. È un lavoro "di precisione", poiché se mal fatto può compromettere il raccolto successivo: bisogna lasciare alcuni capi con un numero sufficiente di gemme che permettano la crescita di quelli nuovi, portatori del futuro raccolto. Segue la legatura dai tralci ai sostegni (pali e filo di ferro) con rami di salice.

Per questi lavori il vignaiolo porta attaccato alla cintura il portacote (fatto con un corno di bue) in cui ripone una pietra dura usata per affilare le cesoie e i falcetti.

In primavera si tolgono i polloni in eccesso e si diradano le foglie troppo fitte, poi si passa ai trattamenti anticrittogamici irrorando la vite con acqua di solfato di rame e con zolfo: trattamenti da ripetere secondo la necessità.

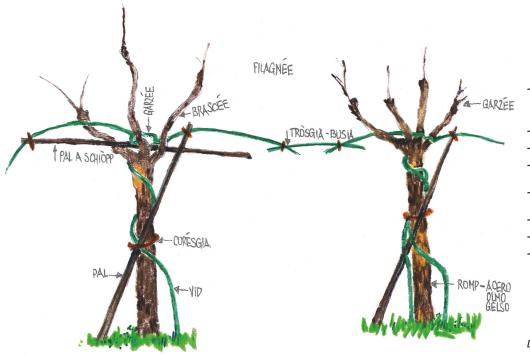
In settembre, quando l'uva è giunta a maturazione, ecco finalmente la vendemmia, la più bella soddisfazione per il vignaiolo.

Il lavoro continua poi in cantina con il travaso del vino nelle botti per la maturazione dello stesso e la lavorazione delle vinacce, con la spremitura nel torchio e la distillazione per la produzione della grappa.

Mi ricordo che andavo nei campi con mio zio Severo per la vendemmia.

Raccolta l'uva la si cerneva (postava) per riempire dei "plateaux" (cassette basse di legno) con quella di prima qualità (uva da tavola). L'altra la si metteva in casse e la si trasportava per la pigiatura. Mi ricordo che noi bambini, a piedi nudi, si entrava nei tini per pigiarla due, tre volte al giorno, secondo la fermentazione della stessa. Mio zio prendeva il mosto dal tino e ce lo faceva bere. Era buonissimo.

Finita la fermentazione nel tino, si toglieva il vino, che veniva trasportato nelle botti in cantina e si procedeva alla torchiatura delle vinacce, che venivano portate al torchio con le brente. Li si preparava il mucchio (caspiu) che veniva coperto da un tavolato di legno (uscèra). Poi si infilavano la stanghe di legno nella vite e l'albero maestro del torchio pressava le vinacce fin che usciva l'ultimo vino.



- tròsgia, busia: capo a frutto della vite, tralcio, capo teso perpendicolarmente al filare
- filagnée: filare della vite
- pal a schiòpp: palo orizzontale
- corésgia: ramoscello collare di salice che fissa il fusto della vite
- romp: acero, olmo, utilizzati per sostenere la vite
- vid: vite
- brascée: ramo grosso
- garzée: germoglio, pollone della

Disegni di Sibille Furger