

**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:** 13.01.2026

**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 vinicoltore, 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, Assiri-Babilonesi, Ebrei, Egizi, Greci, Romani furo-

no 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'oggi. 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

<b>alberón, trau</b>	trave del torchio	<b>ciòss</b>	campo vignato recintato per lo più da muri
<b>barii</b>	barili	<b>contraspaléra</b>	tipo di filare a spina di pesce usato nel sistema di coltivazione della vite
<b>barilign</b>	piccolo barile a doghe	<b>cudèe</b> (Tegna: <b>codèe</b> )	portacote di corno, usato dai vignaioli per deporvi la cote, ma anche le cesoie
<b>basg</b> (Tegna: <b>basgiöö</b> ; Cavigliano: <b>basgée</b> )	tralci di vite sui quali si lasciavano appassire i grappoli	<b>cumidaa il vign</b>	aromatizzare il vino
<b>barbatèll</b>	giovani ceppi di vite innestati e pronti per il trapianto	<b>curtelign</b>	coltellino per tagliare i grappoli
<b>bastón du trèsc, calcadóo</b>	fallotto, bastone a tre punte usato per rimestare e affondare le vinacce nel tino	<b>damisgiana</b>	damigiana, grosso recipiente di vetro, rivestito di vimini, per contenere il vino
<b>bersó</b>	pergola	<b>fassina</b> (Tegna: <b>fassitt</b> ; Cavigliano: <b>fassign</b> )	fascio di tralci
<b>bigóngia</b>	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	<b>fiasch</b>	fiasco, recipiente di vetro rivestito di paglia, panciuto in basso e sottile al collo
<b>busía</b>	capo reciso di vite con cui si rinforza e prolunga un capo troppo corto per essere legato direttamente	<b>fiaschign</b>	bariletto portatile con manico di forma ovale, usato per vini pregiati o liquori
<b>bissitt dala vigna</b>	cirri, viticci	<b>fiasch da saras</b>	fiasco rivestito di vimini
<b>bògia</b>	mastello grande	<b>fil da fèr</b>	filo di ferro
<b>bondón, cocón</b>	tappo per le botti	<b>filágn a rómp</b>	filare di viti sospese a olmi, gelsi o aceri
<b>brinta</b>	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	<b>filagna</b> (Tegna e Cavigliano: <b>filár</b> )	filare di viti / filo di ferro per sosteneri i tralci cesoie per la potatura
<b>butégia</b>	bottiglia	<b>forbis dala vigna</b>	insieme del fogliame della vite
<b>butiglión</b>	bottiglia grande	<b>foiám</b>	legare delle frasche ai pali e ai filari, affinché la vite possa arrampicarsi
<b>camisa dal vign</b>	deposito che si forma all'interno della bottiglia	<b>fraschiela</b>	acino o grappolo d'uva verde
<b>campár</b> (Tegna: <b>campèe</b> , Cavigliano: <b>campée</b> )	guardia campestre: controllava che i raccolti non fossero danneggiati e che non avvenissero furti di alcun genere	<b>garbariée</b>	germoglio, virgulto, pollone della vite, tralcio
<b>campitt</b>	ripiani del pendio terrazzato dove è sistemata la vigna	<b>garzée</b> (Tegna: <b>garzöö</b> )	canalina di sasso dalla quale fluisce il vino dal torchio
<b>carásc</b>	sostegno verticale di sasso, usato per lo più per i pergolati	<b>gòrla</b>	quantità di uva posta a essiccare su di un graticcio
<b>caspiu, caspia</b>	cumulo di vinacce da torchiare	<b>gradisciada</b>	grappolo d'uva
<b>castra</b>	bastone biforcuto usato per cogliere i grappoli d'uva rimasti dopo la vendemmia sui pergolati alti	<b>grazz</b>	grillo che si sente cantare nel tempo della maturazione dell'uva
<b>cavalètt</b>	cavalletto di legno: serviva a sostenerne la trave di appoggio della botte	<b>grí da l'ua</b> (Cavigliano: <b>grí da l'úa</b> )	letto di pietra del torchio
<b>cavastópp</b> (Tegna: <b>tirabüscción</b> , Cavigliano: <b>tirabusción</b> )	cavatappi	<b>lección</b>	letame, sterco, concime
<b>cazzú</b> (Tegna: <b>cazzüü</b> )	mestolo usato per l'assaggio del vino nuovo	<b>mariana, ghirba</b>	zucca vuota per mettervi il vino
<b>cèst in fign</b>	piccoli grappoli rimasti sulla pianta dopo la vendemmia; servivano per colmare gli spazi tra i grappoli di un "platò"	<b>martign</b>	grappolo portato da una femminella con maturazione ritardata
<b>chignée</b> (Tegna: <b>chignöö</b> )	cuneo d'appoggio per il barile	<b>mastéll</b>	mastello a doghe, di legno
		<b>mézz</b>	contenitore di vetro della capienza di mezzo litro
		<b>misurign</b>	in rame e con manico, per l'assaggio del vino
		<b>muscígn du vign</b>	moscerino che sta attorno al vino
		<b>navascia</b>	grande recipiente di legno, specie di vasca messa sul carro per trasportare l'uva dal vigneto alla cantina

<b>pampan</b>	tralcio
<b>pianta nuèla</b>	pianta giovane
<b>pidria da légn</b>	grossa imbuto quadrato che veniva appoggiato sul dorso della botte; serviva per i grossi travasi di vino
<b>pidriée, pidria</b> (Tegna: <b>pedriöö</b> )	imbuto
<b>pinciarée</b> (Tegna: <b>pinciaröö</b> )	acino
<b>pinsgiadóo</b> (Cavigliano: <b>pinsciadóo</b> )	acino quasi maturo
<b>podaa</b>	potare
<b>postaa</b>	ripulire i grappoli dalle impurità e dagli acini ancora verdi
<b>prèda, vègia</b>	pietra che serve da contrappeso per il torchio a leva
<b>puder</b>	boccale grande per il vino; piccolo recipiente di vetro usato anche per la grappa
<b>rasca</b>	buccia dell'acino
<b>rascana</b>	tralcio di vite disteso su di un filo di ferro teso tra un acero e un altro
<b>rásola</b>	talea, pezzo di tralcio di vite giovane con due o più gemme, messo in terra per ottenere una barbatella
<b>rasp</b>	raspo del grappolo d'uva
<b>ressighign</b>	seghetto
<b>rómp</b>	acero, olmo, gelso utilizzati per sostenere le viti
<b>scalèta</b>	scala ricurva per salire sulle botti
<b>scarii la féa dala vigna</b>	tagliare i rami troppo rigogliosi
<b>sgarzée</b> (Tegna: <b>sgarzöö</b> )	pollone
<b>sgarzoraa</b> (Tegna e Cavigliano: <b>sgarzolaa</b> )	eliminare i polloni
<b>spincirolaa</b> (Tegna: <b>spinciarolaa</b> , Cavigliano: <b>spinciarulaa</b> )	piluccare gli acini del grappolo
<b>sgòrba</b>	corba, cesta a base quadrangolare per l'uva
<b>sgrampol, grampul</b>	piccolo grappolo d'uva
<b>sgrampolò</b>	scarno, con pochi acini
<b>sgrazzaa</b>	raccogliere i piccoli grappoli dimenticati dopo la vendemmia



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



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

## Malattie della vigna

<b>negrón</b>	peronospora larvata
<b>scindrón</b>	oidio
<b>peronòspora</b>	peronospora

## Varietà di uve delle nostre campagne

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

<b>còrsica, isabèla</b>	Isabella,
<b>durív, durón</b>	uva bianca soda
<b>frésia</b>	Freisa, varietà di vitigno piemontese, con grandi grappoli e acini dalla buccia finissima
<b>isabèla</b>	varietà di vitigno
<b>marcasana</b>	varietà con acini grossi e dolci
<b>martininchia</b>	varietà dal colore rossiccio, con grappoli grandi e acini molto dolci e succosi
<b>melbècch</b>	uva molto scura detta da sangh o merló da sangh
<b>merló</b>	Merlot; all'inizio furono introdotti pochi ceppi, in seguito, viste le ottime prestazioni, questo vitigno ha occupato tutti i vigneti
<b>moscatèla bianca</b>	uva bianca molto dolce
<b>nostrana</b>	varietà abbastanza simile alla Freisa
<b>pinó</b>	Pinot
<b>seibèll</b>	Seibel; nelle nostre Terre ne esistevano pochi ceppi
<b>trebianch</b>	Trebbiano, varietà di uva bianca

## Detti e modi di dire

**A s dis che il prim che a pudò la vigna l'è stècc un asan** Si dice che il primo che ha potato la vigna è stato un asino

**I gém ca végn fòra d'avrii, pòch vign in di barii** 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

**S'a gh'è sicità d'istá, la vandimbia l'è tanta** Se l'estate è asciutta la vendemmia sarà copiosa

**I è i pinciaréi ch'fa il bón vign** Sono gli acini che fanno il vino buono

**Se ti véi tant móst, sapa la vigna d'avóst e ti impieniss la tina da móst** Se vuoi mosto in abbondanza, zappa la vigna in agosto e il tino sarà pieno

**Se a masg u tempèsta, in campagna pòch u rèsta** Se a maggio grandina, sarà scarso il raccolto

**Se a marz u va fòra il rí d'Intrast, tanta úa e pòch vignasc** Se a marzo esonda il riale d'Intrasto, tanta uva e poche vinacce

**Se i níul da lui i fa tempèsta, l'úa la impieniss la cèsta** Se le nuvole di luglio portano la grandine, l'uva riempie il cesto

**Il sóo d'avóst u prepara un bón móst** Il sole d'agosto prepara un buon mosto



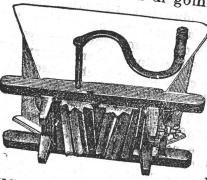
Faa béu l'aqua dal cudèe	Far bere l'acqua del portacote: costringere una persona a sottostare a un obbligo che non vuol rispettare
Tusáï, vigna e giardign, biségna vardái da visign	Ragazze, vigna e giardino, bisogna curarli da vicino
La vigna in i sass e l'ert in al terég grass	la vigna nel terreno sassoso e l'orto nel terreno ben concimato
Il vign l'è la tête di néss vécc	Il vino è il latte dei vecchi
Il vign u fa bón sangh	Il vino fa buon sangue
La bótta la da il vign che la gh'a	La botte dà il vino che ha. Significa che una persona non può dare più di quanto sa
Tignú cóme un bastón du trésc	Tenuto in nessuna considerazione
Vign ca salta ai écc	Vino frizzante
Taiaa la vigna al pè	Fare un gran danno a qualcuno: un tempo per 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 cuntadign: tí tégnat la té mèrda che mi am tégni la mè èrba	La vite dice al contadino: tieniti il tuo concime che io mi tengo la mia erba
Béu cóme na pidria	Bere troppo
S'a piòu pa l'Ascénsa. u s vendimbia con la brinta	Se piove per l'Ascensione la vendemmia sarà abbondante
Alzaa il gómbat	Ubriacarsi
Invérz cóme una pidria	Incazzato nero
Cécch cóme un baréé	Ubriaco come un ariete, ubriaco fradicio
Sa pò mia végh la fémna ciòca e la bótta piéna	Non si può avere la moglie ubriaca e la botte piena: non si può avere tutto
Par san Martign u sa inciòca il grand e il pinign	A S. Martino si ubriacano l'adulto e il bambino: si aveva l'abitudine di bere il primo vino (il vinello)
Béu un bicér da vign prima dala minèstra u tegn il dotór fòra dala finèstra	Bere un bicchiere di vino prima del pasto, tiene lontano il medico
Vigna dal Signór	Vigneto coltivato bene
Pudaa la vigna e maridass, biségna faa da sé tèsta	Potare la vigna e sposarsi, bisogna fare di testa propria

**PER LA VENDEMMIA E LA VINIFICAZIONE:**

TORCHI per uva — PIGIATRICI piccole e grandi — POMPE per vino eoi relativi tubi di gomma, raccordi, robinetti, ecc.

BRENTE, MASTELLI, STAÍ, IMBUTI, PIRDIE, SPINE in legno e in ottone, MOSTIMETRI BABO, TERMOMETRI, ALCOOLOMETRI, MICCE, ZOLFO comuni e all'ammianto, MASTICE per botti — ZUCCHERO per la vendemmia, ACIDO Tartarico, METABISOLFITO di potassio, TARTRATO neutro di potassio, CASEINA Terra di Lebrija, ecc.

Cooperativa Agricola Ticinese, Bellinzona - Succursali in: Lugano Locarno e Biasca



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 falcati.

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

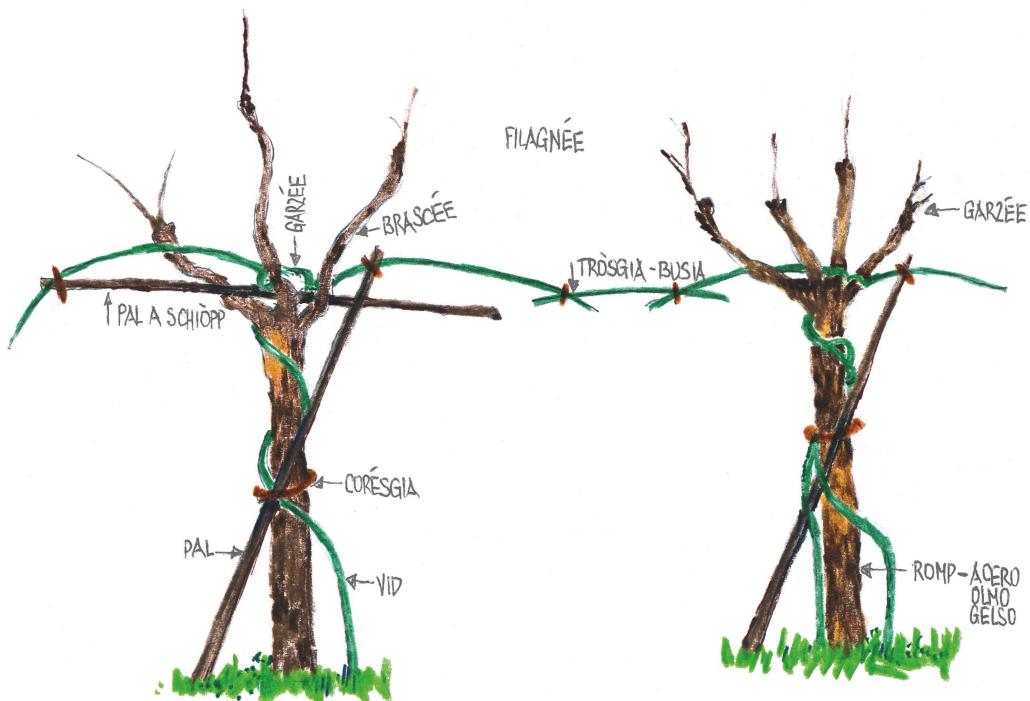
In settembre, quando l'uva è giunta a maturazione, ecco finalmente la vendemmia, la più bella soddisfazione per il vignaiolo.

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. Lì 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 presava le vinacce fin che usciva l'ultimo vino.



- **trösgia, busia:** capo a frutto della vite, tralcio, capo teso perpendicolarmente al filare
- **filagnée:** filare della vite
- **pal a schiöpp:** palo orizzontale
- **coresgia:** 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 vite

Disegni di Sibille Furger