

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: 17.04.2026

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 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 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

alberón, trau	trave del torchio	ciòss	campo vignato recintato per lo più da muri
barii	barili	contraspaléra	tipo di filare a spina di pesce usato nel sistema di coltivazione della vite
barilign	piccolo barile a doghe	codèe (Tegna: codèe)	portacote di corno, usato dai vignaioli per deponere la cote, ma anche le cesoie
basg (Tegna: basgiöö ; Cavigliano: basgée)	tralci di vite sui quali si lasciavano appassire i grappoli	cumidaa il vign	aromatizzare il vino
barbatèll	giovani ceppi di vite innestati e pronti per il trapianto	curtelign	coltellino per tagliare i grappoli
bastón du trèsc, calcadóo	follatoio, bastone a tre punte usato per rimestare e affondare le vinacce nel tino	damisgiana	damigiana, grosso recipiente di vetro, rivestito di vimini, per contenere il vino
bersó	pergola	fassina (Tegna: fassitt ; Cavigliano: fassign)	fascio di tralci
bigónica	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	fiasch	fiasco, recipiente di vetro rivestito di paglia, panciuto in basso e sottile al collo
busia	capo reciso di vite con cui si rinforza e prolunga un capo troppo corto per essere legato direttamente	fiaschign	bariletto portatile con manico di forma ovale, usato per vini pregiati o liquori
bissitt dala vigna	cirri, viticci	fiasch da saras	fiasco rivestito di vimini
bògia	mastello grande	fil da fèr	filo di ferro
bondón, cocón	tappo per le botti	filágn a rómp	filare di viti sospese a olmi, gelsi o aceri
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	filagna (Tegna e Cavigliano: filár)	filare di viti / filo di ferro per sostenere i tralci
butégia	bottiglia	fòrbis dala vigna	cesoie per la potatura
butiglión	bottiglia grande	foiám	insieme del fogliame della vite
camisa dal vign	deposito che si forma all'interno della bottiglia	fraschielaa	legare delle frasche ai pali e ai filari, affinché la vite possa arrampicarsi
campár (Tegna: campèe ; Cavigliano: campée)	guardia campestre: controllava che i raccolti non fossero danneggiati e che non avvenissero furti di alcun genere	garbariée	acino o grappolo d'uva verde
campitt	ripiani del pendio terrazzato dove è sistemata la vigna	garzée (Tegna: garzöö)	germoglio, virgulto, pollone della vite, tralcio
carásc	sostegno verticale di sasso, usato per lo più per i pergolati	gòrla	canaletta di sasso dalla quale fluisce il vino dal torchio
caspiu, caspia	cumulo di vinacce da torchiare	gradisciada	quantità di uva posta a essiccare su di un graticcio
castra	bastone biforcuto usato per cogliere i grappoli d'uva rimasti dopo la vendemmia sui pergolati alti	grazz	grappolo d'uva
cavalètt	cavalletto di legno: serviva a sostenere la trave di appoggio della botte	gri da l'ua (Cavigliano: gri da l'úa)	grillo che si sente cantare nel tempo della maturazione dell'uva
cavastópp (Tegna: tirabüsciún ; Cavigliano: tirabusciún)	cavatappi	leción	letto di pietra del torchio
cazzú (Tegna: cazzüü)	mestolo usato per l'assaggio del vino nuovo	ledám (Tegna e Cavigliano: ladám)	letame, sterco, concime
cèst in fign	piccoli grappoli rimasti sulla pianta dopo la vendemmia; servivano per colmare gli spazi tra i grappoli di un "plató"	mariana, ghirba	zucca vuota per mettervi il vino
chignéa (Tegna: chignöö)	cuneo d'appoggio per il barile	martign	grappolo portato da una femmina con maturazione ritardata
		mastéll	mastello a doghe, di legno
		mézz	contenitore di vetro della capienza di mezzo litro
		misurign	in rame e con manico, per l'assaggio del vino
		muscign du vign	moscerino che sta attorno al vino
		(Tegna e Cavigliano: moschign)	
		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)	imbuto
pinciarée (Tegna: pinciaröö)	acino
pingsiadóo	acino quasi maturo
(Cavigliano: pinsciadóo)	
podaa	potare
postaa	ripulire i grappoli dalle impurità e dagli acini 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	tralcio di vite disteso su di un filo di ferro teso tra 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
ressighín	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)	pollone
sgarzoraa	eliminare i polloni
(Tegna e Cavigliano: sgarzolaa)	
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
spinött	spina per la botte; permette di spillare poche quantità di vino secondo i bisogni
stangh	bastoni che servono a far girare le viti 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	invaire, iniziare a prendere colore: dell'uva
tépia, bersò (Tegna: töpia)	pergolato
tepiatt	vignaiolo, potatore di viti
torcíaa	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



térc (Tegna: törc)	torchio
úa (Tegna: üga)	uva
uscèra	tavolato posto sopra il cumulo di vinacce da torchiare; finestrella, spia su un fianco della botte
vandimbiaa	vendemiare
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	vinacce
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	peronospora larvata
scindrón	oidio
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)	uva americana con maturazione primaticcia
barbéra	Barbera; nelle nostre Terre ne esistevano pochi ceppi
bóndula (Tegna e Cavigliano: bóndola)	uva nostrana
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	Merlot; all'inizio furono introdotti pochi ceppi, in seguito, viste le ottime prestazioni, questo vitigno ha occupato tutti i vigneti
moscatèla bianca	uva bianca molto dolce
nostrana	varietà abbastanza simile alla Freisa
pinó	Pinot
seibèll	Seibel; nelle nostre Terre ne esistevano pochi ceppi
trebianch	Trebbiano, varietà di uva bianca

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
I gém ca végn fòra d'avrii, pòch vign in di bari	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'a fa il bón vign	Sono gli acini che fanno il vino buono
Se ti véi tant móst, sapa la vigna d'avóst e ti impienissi la tina da móst	Se vuoi mosto in abbondanza, zappa la vigna in agosto e il tino sarà pieno
Se a masg u timpèsta, 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 vignásc	Se a marzo esonda il riale d'Intrasto, tanta uva e poche vinacce
Se i niul da lui i fa timpèsta, 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	<i>Far bere l'acqua del portacote: costringere una persona a sottostare a un obbligo che non vuol rispettare</i>
Tusái, vigna e giardìgn, biségna vardái da visìgn	<i>Ragazze, vigna e giardino, bisogna curarli da vicino</i>
La vigna in i sass e l'ért in al terégn grass	<i>la vigna nel terreno sassoso e l'orto nel terreno ben concimato</i>
Il vign l'è la tèta di néss vécc	<i>Il vino è il latte dei vecchi</i>
Il vign u fa bón sangh	<i>Il vino fa buon sangue</i>
La bótt la da il vign che la gh'a	<i>La botte dà il vino che ha. Significa che una persona non può dare più di quanto sa</i>
Tignú cóme un bastón du trésc	<i>Tenuto in nessuna considerazione</i>
Vign ca salta ai écc	<i>Vino frizzante</i>
Taiaa la vigna al pè	<i>Fare un gran danno a qualcuno: un tempo per danneggiare un contadino si usava tagliarli i ceppi di vite al piede.</i>
Véss lécc e vign	<i>Essere latte e vino. Avere un bel colorito</i>
La vigna la gh dis al cuntadìgn: tí tégnat la té mèrda che mi am tégni la mé èrba	<i>La vite dice al contadino: tieniti il tuo concime che io mi tengo la mia erba</i>
Béu cóme na pidria	<i>Bere troppo</i>
S'a piòu pa l'Ascénza u s vendímbia con la brinta	<i>Se piove per l'Ascensione la vendemmia sarà abbondante</i>
Alzaa il gómbat	<i>Ubriacarsi</i>
Invézz cóme una pidria	<i>Incazzato nero</i>
Cécch cóme un barée	<i>Ubriaco come un ariete, ubriaco fradicio</i>
Sa pò mia végh la fémna ciòca e la bótt pièna	<i>Non si può avere la moglie ubriaca e la botte piena: non si può avere tutto</i>
Par san Martígn u sa inciòca il grand e il pinìgn	<i>A S. Martino si ubriacano l'adulto e il bambino: si aveva l'abitudine di bere il primo vino (il vinello)</i>
Béu un bicér da vign prima dala minèstra u tegn il dotór fòra dala finèstra	<i>Bere un bicchiere di vino prima del pasto, tiene lontano il medico</i>
Vìgna dal Signór	<i>Vigneto coltivato bene</i>
Pudaa la vigna e maridass, biségna faa da sé tèsta	<i>Potare la vigna e sposarsi, bisogna fare di testa propria</i>



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 falchetti.

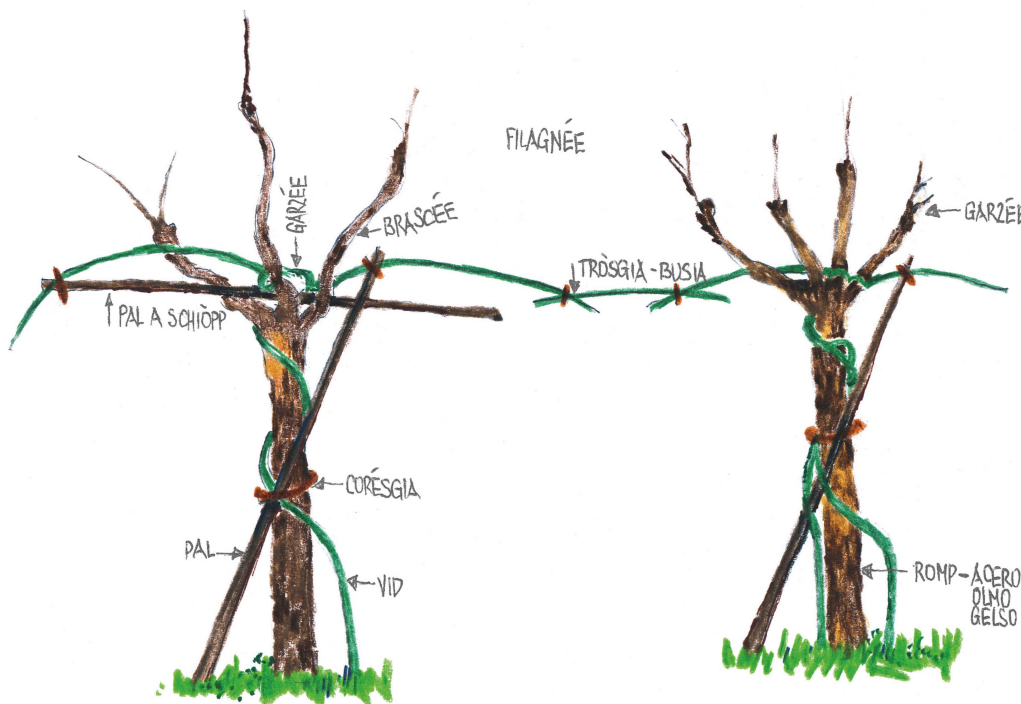
In primavera si tolgono i polloni in eccesso e si diradano le foglie troppo fitte, poi si passa ai trattamenti anticrittogamici irrorando la vite con acqua di solfato di rame e con zolfo: trattamenti da ripetere secondo la necessità.

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.

Finiva 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 (caspìu) 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 schiopp:** 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 vite

Disegni di Sibille Furger