Carla Rezzonico Berri
carla@rezzonico.ch



Lungo i filari della memoria

Tra passato e presente, un viaggio nel tempo con al centro la val Verzasca, Vogorno e quel profumo di vino capace di conquistare tutti. Bambini inclusi



Giovanni Casari

Λ In questo villaggio ticinese, la viticoltura rappresenta una tradizione secolare

Oggi ripercorro le strade dell'infanzia. Siamo nei primi anni Sessanta, in un villaggio della bassa Verzasca dove ancora si vive di allevamento e viticoltura. A Vogorno, dove vivo, quasi tutti coltivano la vigna; alcuni vi affiancano già un lavoro nell'edilizia o in fabbrica. Anche la mia è una famiglia contadina e i tempi della vigna scandiscono il nostro calendario.

Fioritura e giochi in piazza

I ricordi di fine inverno mostrano mio padre che pota il salice per avere a disposizione i rametti flessibili per legare i tralci. Rivedo i campi chiazzati dall'ultima neve dove si alternano filari e pergole – le cesoie ben affilate, i gesti antichi che si ripetono con un occhio alla luna e uno al tempo. Un lavoro metodico: potare, controllare i pali di castagno che fungono da sostegno, aguzzarli, ripiantarli, legarvi i tralci, *mètt sü i fraschell*, cioè legare ai pali dei rami perché i nuovi germogli possano arrampicarvisi. La mamma nel frattempo raccoglie in fascine i tralci legnosi eliminati che si useranno per accendere il camino e rastrella ogni lembo di terra, togliendo foglie secche e residui dei lavori in vigna.
Ed ecco il momento della fioritura. L'americana profuma l'aria e le sere si allungano; per i contadini-viticoltori il lavoro è tanto tra inizio della fienagione, cura delle bestie e dell'orto, trattamenti viticoli con il verderame. Per noi bambini la bella stagione coincide con i giochi in piazza dopo la scuola e l'avvicinarsi delle vacanze estive. Tre mesi lunghissimi, considerato che nessuno parte, se non per qualche giorno sui monti. E anche se bisogna aiutare a rastrellare il fieno, la libertà di quegli anni (perfino un po' noiosa) la ricordo ancora oggi, così come i suoni: il battere del martello sulla falce fienaia (*marlaa*), le campane suonate quando i temporali di agosto minacciano il raccolto, la grandine che cade su qualche tettoia in lamiera.



Giovanni Casari

Profumo di vino

Il tempo della vendemmia, dopo che la festa patronale di san Bartolomeo e l'inizio della scuola hanno sancito la fine dell'estate, porta gran fermento. Negli anni '50-60 l'uva americana ha successo nei mercati della Svizzera tedesca come uva da tavola. Dopo averla raccolta si sceglie con grande cura e la si compone in cassette che vengono inviate oltre Gottardo. È un lavoro lungo e la vendemmia dura settimane iniziando dai campi più bassi – quelli che dal 1965 sono sommersi dal lago artificiale – fin su nei ronchi alti. Vengono in aiuto parenti e conoscenti, oltre alle donne della val Cannobina che arrivano con il loro vestito tradizionale, di solito ognuna fedele alla "sua" famiglia vogornese.
Per fare il vino di casa si acquistano uve nostrane al piano, meno pregiate e costose del Merlot che viene aggiunto in poca quantità. Il papà pigia l'uva con i piedi e dal tino si alza presto l'odore della fermentazione che ci stordisce. Il vino, bisogna dirlo, non è granchè ma il primo, quello che si beve da un tazzino quando si fanno le castagne al fuoco (*brasc*), è beverino e permesso anche a noi bambini. Quando torniamo dalla


Giovanni Casari


Giovanni Casari


Giovanni Casari


Giovanni Casari

scuola – a un paio di chilometri da casa, nella frazione di Sant'Antonio – non manchiamo un'incursione tra i filari vicini alla strada, alla ricerca di qualche grappolino dimenticato.
Intanto si va verso l'inverno e il ciclo della vigna termina con la distillazione. Intorno all'Epifania vengono tolti i sigilli all'alambicco di rame del nostro vicino e, con grande trambusto, inizia il trasporto di vinacce, legna per alimentare il fuoco, fiaschi, secchi… Qualche settimana appena, e il lavoro riprende.

Una tradizione secolare

La viticoltura nel mio villaggio natale è una tradizione secolare: se ne parla già nelle pergamene dell'archivio parrocchiale pubblicate da Padre Rocco da Bedano e Marina Bernasconi (Archivio Storico Ticinese n. 102-104, Bellinzona 1985). Nel 1291 si cita "*curte et cum vinea et campis*", nel 1312 "*tere cum domibus et prato et vinea et orto et silva*", nel 1391 "*una terre campi prati et vinie jacente in campagna de Vegorno*".
La vigna è parte del paesaggio, oggi come un tempo. Queste vie le hanno percorse e descritte personaggi illustri. Ad esempio Karl Viktor von Bonstetten, letterato illuminista che arriva a Vogorno nel 1797 e annota "vedemmo dei vigneti fatti arrampicare sopra i tetti degli edifici", "vedemmo alcuni alti vigneti ammucchiati quasi uno sull'altro" e "ogni famiglia produce tanto vino (aspro, per la verità), da averne poi abbastanza per l'anno intero e da potersi quotidianamente ubriacare" (Lettere sopra i baliaggi italiani, Locarno 1984).
Anche l'industriale e appassionato fotografo Rudolf Zinggeler (1864-1954) visitò la valle. Nella sua collezione (circa 16000 fotografie scattate in Svizzera tra il 1890 e gli anni '30 del Novecento) si ammirano molte vedute verzaschesi in bianco e nero; in quelle dedicate a Vogorno mai manca la vigna, con i suoi filari che coprono i ripidi pendii, le pergole stese perfino tra i tetti in piode.

Un mitologo nel vigneto

Negli anni Sessanta è lo studioso ungherese Karl Kerényi (1897-1973) a osservare con curiosità il lavoro di un viticoltore vogornese, che entra, probabilmente senza saperlo, nelle pagine del diario del grande intellettuale: "20. 11. 1960 Vogorno Ora, forse, lo posso dire: l'ho ritrovato come lo ricordavo, il villaggio dionisiaco vicino a noi. Dapprima siamo saliti fino a Sonogno (negli affreschi di Brione il tavolo rotondo della comunione, come a Pomposa), mangiato sotto l'aquila polacca del misero Castello e poi qui nella frazione di Vogorno chiamata Costapiana, a lungo ancora seduti al sole. Le date dei vini verificate altrove trovano riscontro anche qui. Poi la visita nella cantina dove il Signor Dominighini mi mostra personalmente il 'tino' dove lui 'pesta coi piedi'. A Gordola possiede anche le 'macchine', ma trova che per avere una fermentazione uniforme il vecchio metodo sia il migliore. Altrimenti inizia la spremitura veloce fin dal terzo giorno e quello che viene fuori alla fine non armonizza più. È bello che riesca ancora a notare simili sfumature. Ma il suo vino è buono soltanto allo stato attuale, un po' frizzante". Non ho mai capito se il Domenighini citato fosse il marito della mia prozia Maria, morta a 102 anni.

< Alessandro Turello, 26 anni, gestisce
∧ un vigneto così ripido e impervio
∧ da ricordare la viticoltura eroica

∧ La vigna è stata salvata dall'imboschimento
∧ e si trova tra i 500 e i 600 metri di altitudine

< Muri a secco di sostegno e scalinate
∧ di passaggio aiutano a superare i dislivelli

∧ Sul terreno sono state messe a dimora
850 barbatelle di varietà resistenti

Il progetto della Fondazione Verzasca

È proprio poco lontano dalla frazione di Vogorno citata da Kerényi che è partita qualche anno fa un'interessante iniziativa coordinata dalla Fondazione Verzasca. Nell'ambito di un più vasto progetto di valorizzazione del paesaggio è stato scelto per ogni villaggio della valle un intervento mirato. A Vogorno – vista la radicata tradizione viticola e considerato il lento ma continuo abbandono di zone vignate (scenografiche ma poco redditizie) – si è pensato di recuperare un vecchio vigneto. Grazie alla disponibilità di un giovane viticoltore, Alessandro Turello, i lavori hanno potuto iniziare nel 2016. Turello, che vanta nonni vogornesi, ci racconta che già da ragazzo pensava di lavorare nel settore primario, magari in un'azienda con bestiame. "Ma è difficile per un giovane partire da zero in questo campo, così mi sono deciso per la viticoltura e nel 2011 ho iniziato il tirocinio da Stefano Haldemann". Ben conosciuto, aggiungiamo noi, ai lettori di questa rivista per la sua passione per i vitigni rari e antichi, di cui è specialista da tempo. Dopo il diploma alla scuola cantonale di Mezzana, Turello lavora per un paio di anni alla Fattoria Moncucchetto con Cristina Monico (enologa di grande esperienza) per poi avviare un'attività in proprio e gestire alcune vigne a Gordola, il cui raccolto viene in parte vinificato e in parte venduto.

Fatiche e soddisfazione al Belvedere

Nel 2015 sente parlare del progetto della Fondazione Verzasca, che cerca chi se ne possa occupare a lunga scadenza. A Vogorno il giovane viticoltore lavora già qualche vigneto per conto dei proprietari e approfitta dell'occasione. Il pendio soleggiato sopra le frazioni, tra i 500 e i 600 metri, un tempo era ricoperto di vigneti fino al limitare del bosco; ora alcuni sono stati abbandonati e sono in via di imboschimento. Dopo alcuni tentativi infruttuosi si arriva a individuare un appezzamento in cui la pratica viticola è stata lasciata da pochi anni. Il vecchio vigneto presenta una forte pendenza, con muri a secco di sostegno e scalinate di passaggio per superare i dislivelli.
Il recupero è iniziato con la sostituzione dei vecchi pali in cemento e ferro con paleria di castagno a chilometro zero. I vecchi ceppi non più produttivi sono stati estirpati, a eccezione di alcune viti di americana, dall'età stimata di oltre 100 anni – memoria di grande interesse che va salvaguardata. Lo sfalcio del terreno ha riguardato anche zone di confine dove rovi, arbusti e perfino qualche albero si stavano facendo strada. Dopo aver sistemato i muri a secco (perlopiù ancora in buono stato) e le scalinate di accesso, è stato preparato il terreno per la messa a dimora di 850 barbatelle di varietà resistenti (Joanniter, Cabernet Jura, VB-91-26-27, Sauvignier gris). È stato anche sistemato il piccolo deposito per il materiale.
Per Alessandro Turello, 26 anni, tanta fatica e un vigneto così ripido da ricordare la viticoltura eroica. Ma c'è anche bellezza, silenzio, una natura generosa di specie animali e vegetali, e il panorama guarda verso i laghi di Vogorno e Maggiore – non per niente è in zona Belvedere. Il giovane vede in questo progetto la possibilità di un futuro professionale, per questo si è impegnato acquistando il vigneto dalla comunione ereditaria a cui apparteneva. L'importante onere finanziario del ripristino è stato sostenuto da diverse fondazioni, dal Fondo svizzero del paesaggio, dall'Ente regionale sviluppo del Locarnese, dell'Ufficio natura e paesaggio del Cantone.

Carla Rezzonico Berri
carla@rezzonico.ch


Giovanni Casari

Die ersten Zeugnisse über den Weinbau in dieser Gemeinde reichen über 700 Jahre zurück

Lange Rebzeilen der Erinnerung

Eine Zeitreise ins Verzascatal mit Zentrum Vogorno und jenem Duft von Wein im Mittelpunkt, der alle begeisterte; Kinder inbegriffen

Heute wandle ich auf den Pfaden meiner Kindheit. Wir gehen in die 1960er in ein Dorf im unteren Verzascatal zurück, in dem man noch vom Weinbau lebt. In Vogorno, wo ich aufwachse, betreiben fast alle Weinbau. Einige gehen zusätzlich schon einer Arbeit auf dem Bau oder in der Fabrik nach. Auch meine Familie sind Bauern und der Rhythmus der Reben bestimmt die Abläufe.

Blüte und Spiele auf der Piazza

Mich an den endenden Winter erinnernd, sehe ich meinen Vater Weidenbäume zurückschneiden, um jene elastischen Ruten zu erhalten, mit denen er die Reben bindet. Ich sehe einen Fleckenteppich von Feldern mit den letzten Schneeresten vor mir, auf denen sich Rebzeilen und Pergolen abwechseln, die gut geschliffene Rebschere, die immer gleichen Handbewegungen, auf den Mond achtend und gleichzeitig auf das Wetter. Die Arbeit erfolgt systematisch: schneiden, die Pfähle aus Kastanienholz der Anlage prüfen, sie zuspitzen, wieder einsetzen, Ruten anbinden, “mètt sü i fraschell”, sprich, Äste an die Pfähle binden, an denen die neuen Triebe ranken können. Mutter macht in der Zwischenzeit Bündel aus dem Schnittholz, das man zum Anfeuern verwendet. Sie recht überall, entfernt trockene Blätter und Überreste der Rebarbeit.
Es folgt die Zeit der Blüte. Jene der Amerikanerrebe erfüllt die Luft mit seinem Duft, die Abende werden länger. Für Winzer-Bauern gibt es viel zu tun. Die Heusaison beginnt, das Vieh, den Garten bestellen, Rebspritzungen mit der Bordeauxbrühe. Für uns Kinder fällt die schöne Jahreszeit mit den Spielen auf der Piazza zusammen. Die Sommerferien rücken näher: drei sehr lange Monate, zumal niemand wegfährt, ausser für ein paar Tage in die Berge. Zwar muss man beim Heuen helfen, doch erinnere ich mich noch heute an die Freiheit – die sogar etwas Langweiliges hatte – jener Jahre, wie auch an die Klänge: den Hammer auf der Sense (“marlaa”), das Glockengeläut, wenn Gewitter im August die Ernte bedrohen, Hagel auf einem Blechdach.

Der Duft des Weins

Wenn das Patronatsfest des Heiligen Bartholomäus und der Schulbeginn das Ende des Sommers eingeläutet haben, folgt darauf die aufregende Zeit der Weinlese. In den 1950ern und -60ern sind die Americana-Trauben in der Deutschschweiz als Tafeltrauben beliebt. Nachdem sie gelesen sind, werden sie sehr sorgfältig sortiert und in Kisten gelegt, die über den Gotthard geschickt werden. Es ist eine langwierige Arbeit. Die Lese dauert Wochen, beginnt in den tiefsten Lagen – jene, die 1965 im Wasser des Stausees versanken – und endet in den höchsten. Verwandte und Bekannte helfen mit, ebenso die Frauen aus dem Cannobinatal in ihren traditionellen Trachten, die üblicherweise “ihrer” Familie aus Vogorno treu sind.
Für den Hauswein kauft man Trauben aus der Ebene, von Sorten, die weniger wertvoll und teuer sind als der Merlot, der nur in kleinen Anteilen hinzugefügt wird. Vater quetscht die Trauben mit den Füssen. Bald entströmt dem Bottich der betörende Duft der Gärung. Der Wein, das sei angefügt, ist zwar keine Offenbarung, doch der erste, jenen, den man aus einem Tässchen mit Kastanien aus dem Feuer (“brasc”) trinkt, ist süffig und auch uns Kindern erlaubt. Wenn wir wieder – mehrere Kilometer von zuhause, im Ortsteil Sant’Antonio – zur Schule gehen, dringen wir bisweilen in Rebzeilen nahe der Strasse ein, um vergessen gegangene Trauben zu suchen.
Wenn sich der Winter nähert, endet das Rebjahr mit dem Schnapsbrennen. Um das Dreikönigsfest herum werden am kupfernen Destillierkolben des Nachbarn die Sie-

> Alessandro Turello, 26-jährig, bewirtschaftet den steilen und unwegsamen Weinberg, eine heroische Arbeit

gel entfernt, gleichzeitig beginnt ein grosses Hin und Her mit dem Transport des Tresters, von Holz für das Feuer, Korbflaschen, Kübel…
Und nur wenige Wochen später beginnt alles wieder von vorne.

Jahrhundertealte Tradition

Weinbau hat in meinem Geburtsort eine jahrhundertealte Tradition. Schon in den Pergamenten der Kirchgemeinde ist davon die Rede, die Pater Rocco aus Bedano und Marina Bernasconi (Archivio Storico Ticinese n. 102-104, Bellinzona 1985) veröffentlicht haben: 1291 wird "curte et cum vinea et campis" zitiert, 1312 "tere cum domibus et prato et vinea et orto et silva", 1391 "una terre campi prati et vinie jacente in campagna de Vegorno"
Reben gehören zur Gegend, heute wie einst. Berühmte Persönlichkeiten kamen vorbei und haben sie beschrieben. Beispielsweise der aufklärerische Reiseliterat Karl Viktor von Bonstetten, der 1797 nach Vogorno gelangte und notierte, dass er Reben sah, "die über die Dächer gebaut waren", und weiter "nicht fern von da sahen wir an den Strassen auf einander gethürmte Reben", dann "jede Familie macht so viel (zwar sauren) Wein, dass sie das ganze Jahr genug hat, und sich alle Tage berauschen kann." (Briefe über die italienischen Ämter, Ascona 1982).
Auch der Industrielle und leidenschaftliche Fotograf Rudolf Zinggeler (1864-1954) besuchte das Tal. In seiner Sammlung von 16'000 zwischen 1890 und den 1930ern in der Schweiz entstandenen Bildern gibt es viele Ansichten aus dem Verzascatal in Schwarzweiss zu bewundern. Auf jenen von Vogorno dürfen Reben nie fehlen, Rebberge, die steile Hänge bedecken, und Pergolen, die sogar zwischen den Steindächern angelegt waren.

Ein Mythos im Rebberg

In den 1960ern beobachtete der ungarische Denker Karl Kerényi (1897-1973) neugierig die Arbeit eines Winzers aus Vogorno, der, wohl ohne es zu wissen, so im Tagebuch des grossen Denkers landete: "20.11.1960 Vogorno. Ich darf nun wohl sagen: wieder und so gefunden, wie ich mich erinnerte: das dionysische Dorf in unserer Nähe. Zuerst sind wir hinaufgefahren bis Sonogno, (auf den Fresken in Brione runder Tisch des Abendmahls wie in Pomposa), gegessen unter dem polnischen Adler und dann hier, in der Costapiana ge-


Giovanni Casari

nannten frazione von Vogorno lange noch in der Sonne sitzend. Die sonst ermittelten Weindaten stimmen auch hier. Dann der Besuch im Keller, wo der Signor Dominighino mir von sich selbst den 'tino' zeigt, in der er 'pesta coi piedi'. Er hat in Gordola auch 'macchine', doch er findet die alte Methode für die einheitliche Gärung besser. Sonst beginnt sie mit dem schnellen Auspressen der ersten Trauben schon am dritten Tag und was am letzten Tag herauskommt, harmonisiert nicht mehr. Es ist schön, dass er solche Nuancen überhaupt merkt. Sein Wein ist aber nur im jetzigen Zustand, etwas spritzig, gut." Ich war nie sicher, ob es sich bei dem zitierten Domenighini um den Mann meiner Urtante Maria handelte, die mit 102 Jahren gestorben ist.

Projekt der Stiftung Verzasca

Unweit des von Kerényi erwähnten Ortsteils von Vogorno wurde vor einigen Jahren eine interessante, von der Fondazione Verzasca koordinierte Initiative gestartet. Im Rahmen eines grösseren Projekts zur Aufwertung der Landschaft wurde für jede Ortschaft des Tales gezielt ein Eingriff ausgewählt. Aufgrund der langen Rebbautradition und angesichts von deren langsamen, unaufhaltsamen Niedergangs (schön anzusehen, doch kaum rentabel) dachte man, hier einen alten Rebberg wiederherzustellen. Mit Hilfe des jungen Winzers Alessandro Turello konnten die Arbeiten 2016 beginnen. Turello, dessen Grosseltern aus Vogorno stammen, erzählt, er habe schon als Junger im Primärsektor gearbeitet, etwa in einem Viehbetrieb. "Für Junge ist es allerdings schwierig, in diesem Sektor bei Null anzufangen, also entschied ich mich für Weinbau und begann 2011 bei Stefano Haldemann eine Lehre." Letzterer, ist anzufügen, kennt die Leserschaft dieser Zeitschrift bestens, insbesondere wegen seiner Leidenschaft für alte, seltene Rebsorten, für die er sich seit langem ein Spezialist ist. Nach dem Abschluss an der Landwirtschaftsschule Mezzana arbeitete Turello einige Jahre in der Fattoria Moncucchetto mit der sehr erfahrenen Önologin Cristina Monico, um sich dann selbständig zu machen. Die Trauben der von ihm in Gordola bewirtschafteten Rebberge verkauft er zum Teil, einen Teil vinifiziert er.

Mühen und Befriedigung am Belvedere

2015 hörte er vom Projekt der Stiftung Verzasca, die jemanden suchte, der es langfristig betreut. Der junge Winzer bewirtschaftete schon einige Rebparzellen in Vogorno für deren Besitzer und kombinierte beides. Der besonnte Hang auf 500 bis 600 Metern oberhalb der Weiler war einst bis zum Wald mit Reben bedeckt; einige Parzellen wurden aufgegeben und verwalden. Nach einigen gescheiterten Versuchen liess sich ein Grundstück ausmachen, auf dem der Rebbau erst vor wenigen Jahren aufgegeben worden war. Der alte Rebberg weist ein grosse Hangneigung auf, Trockenmauern sorgen für Halt, über Treppen überwindet man Höhenunterschied.
Die Wiederherstellung begann mit dem Ersatz der alten Pfähle aus Beton und Metall durch solche aus lokalem Kastanienholz. Die nicht mehr produktiven Stöcke wurden ausgerissen; ausser einigen Amerikaner-Reben, deren Alter auf über 100 Jahre geschätzt wurde. Wertvolle Überbleibsel von früher, die es zu erhalten lohnt. Das Grundstück musste bis zur Grenze gerodet werden, wo Brombeeren, Büsche und sogar einzelne Bäume gewachsen waren. Zuerst hat man die Trockenmauern – die mehrheitlich in gutem Zustand waren – und die Treppen instand gestellt, dann wurde der Boden bearbeitet und mit 850 Pflanzen resistenter Sorten (Johanniter, Cabernet Jura, VB-91-26-27, Sauvignier gris) bestockt sowie ein kleiner Schopf für die Gerätschaften errichtet. Alessandro Turello müht sich auf dem Rebberg sehr ab, der wegen seiner Steilheit an heroischen Weinbau erinnert. Er verfügt jedoch ebenso über Schönheit, Ruhe, eine an Tieren und Pflanzen reiche Natur und ein Panorama, das vom Stausee bis zum Lago Maggiore reicht – nicht umsonst heisst das Gebiet Belvedere. Für den 26-jährige Turello ist das Projekt die berufliche Zukunft, also machte er Nägel mit Köpfen und kaufte den Rebberg den Besitzern, einer Erbengemeinschaft, ab. Die aufwändige Wiederherstellung wurde von mehreren Einrichtungen unterstützt, von der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz, der regionalen Entwicklungsorganisation des Locarnese, dem Amt für Natur und Landschaft des Kantons.