

UN COMUNE VITICOLO

Un'attività presente da 2000 anni, oggi in difficoltà

*Corredo della tomba
11 della necropoli
rinvenuta a Tenero
nel 1970, età del Ferro.*



ORIGINI ANTICHE

Nell'Italia settentrionale la presenza di vite selvatiche è attestata già in epoca neolitica (V millennio a.C.) mentre la diffusione della viticoltura è nota dall'età del Ferro (VIII secolo a.C.). Nella nostra regione, ritrovamenti archeologici di quest'epoca (brocche e tazzine) confermano il consumo di vino, ma non accertano la coltivazione della vigna.

Fu in epoca romana (I secolo a.C.) che la cultura del vino si diffuse su larga scala. Oltre ai recipienti si ritrovano attrezzi legati alla viticoltura come zappe e soprattutto falcetti utilizzati per la potatura e la vendemmia. A partire da quel momento il vino entra come elemento di base nell'alimentazione di buona parte della popolazione.

Nel corso del Medioevo la viticoltura subì una contrazione dovuta alle devastazioni belliche e la priorità venne data alla coltivazione di cereali, più redditizia e meno dispendiosa in termini di lavoro.

Solo dopo il Mille si assistette a un recupero della viticoltura da parte di monaci e signori

feudali; la vite veniva coltivata in combinazione con campi, prati e colture arboree. I vigneti erano recintati e sorvegliati, soprattutto all'approssimarsi della vendemmia!

Nell'Ottocento la viticoltura venne investita da due malattie fungine provenienti dall'America, l'oidio e la peronospora, che aumentarono il carico di lavoro dei viticoltori, costretti a effettuare trattamenti a base di zolfo e rame. Ma una calamità ancor maggiore si abbatté sui vigneti: la fillossera, un insetto che distruggeva le radici delle viti europee.

La lotta alla fillossera fu condotta con successo procedendo all'innesto delle viti europee su portainnesti americani. Fu una vera e propria rivoluzione che pose le basi della moderna viticoltura, grazie soprattutto al Merlot, il vitigno prescelto per ricostituire i vigneti, e vinificato per la prima volta in Ticino nel 1906. Un impulso importante venne pure dalla creazione delle Cantine sociali.

I metodi di coltivazione e di vinificazione furono costantemente migliorati, fino a giungere ai risultati attuali con riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.

UNA TRADIZIONE SECOLARE

La sponda destra del Piano di Magadino era particolarmente favorevole alla viticoltura. Taddeo Duno, medico protestante costretto a emigrare a Zurigo, nel 1576 scriveva che *"le pendici delle montagne sono per lunghi tratti coltivate con ottime viti disposte ordinatamente sui terreni e producono abbondantissimi vini"*¹.

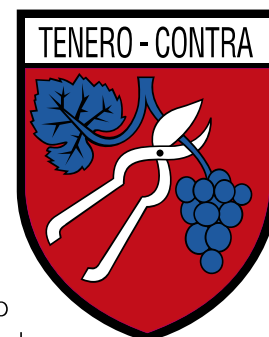


Risale al 1721 un contratto relativo a un terreno a Contra, in località *Mondascie*, in cui vengono indicati vari tipi di coltivazione della vite: a *rompi* (alberi di acero od olmi facevano da sostegno), a *rascan* (intelaiature di legno) e a *toppie* (pergolati)². Un altro sistema di coltivazione molto diffuso era quello dei *novali alla Genovese*, comunemente indicati come ronchi, che comportava un lavoro di dissodamento e terrazzamento eseguito, come suggerito dal nome, da ope-

rai genovesi. A tal proposito è da segnalare il ritrovamento a Contra di un peso monetale della Repubblica di Genova, appartenuta probabilmente a uno di questi lavoratori (vedi foto a lato).

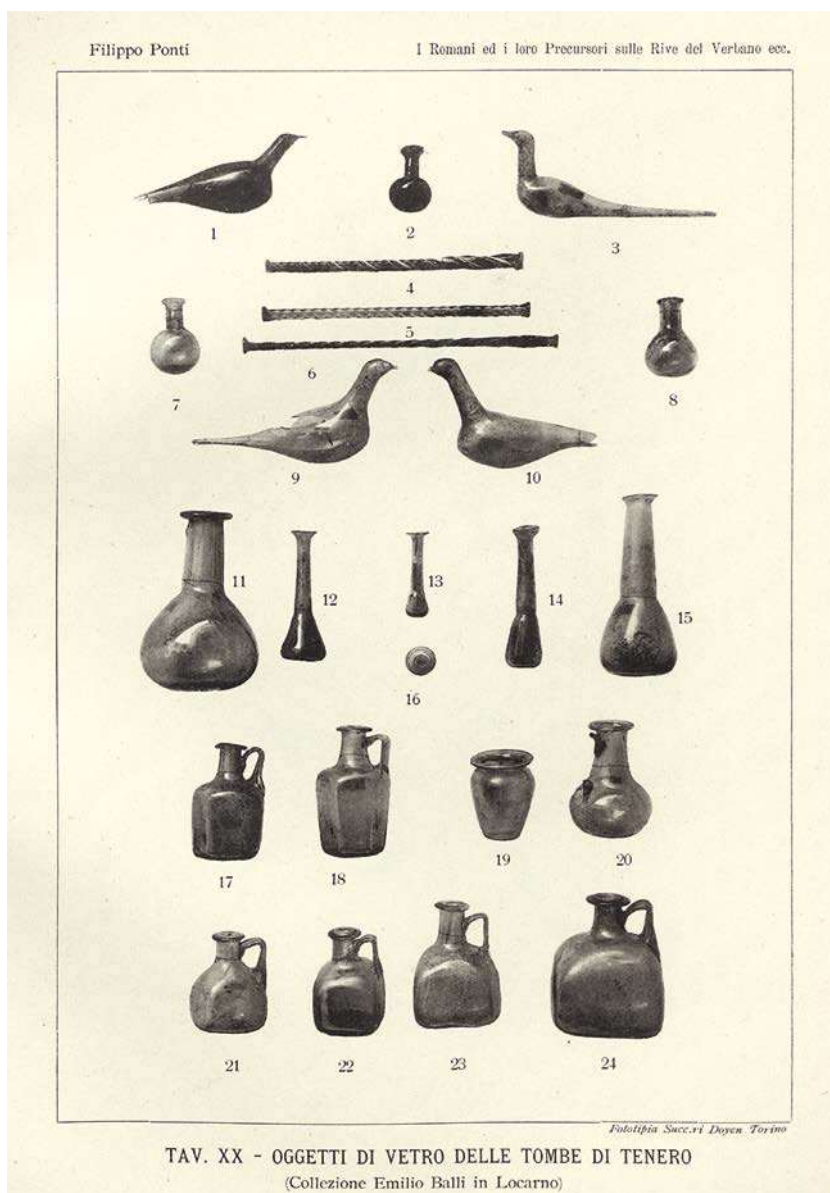
Nel nostro comune la viticoltura riveste, o forse è meglio dire rivestiva, un ruolo importante nell'attività agricola. Basti ricordare lo stemma comunale, creato nel 1939 in occasione dell'Esposizione nazionale, la famosa *Landi*, che sintetizzava una delle attività principali della popolazione. I vigneti valorizzano il paesaggio, soprattutto in collina, ma negli ultimi decenni queste coltivazioni hanno subito una riduzione importante a causa della pressione edilizia e a recenti difficoltà che illustriamo in seguito.

La superficie viticola cantonale as-somma a 980 ettari, Tenero-Contra ne conta 9,4, per l'83% costituita dalla varietà Merlot. Anche la vinificazione è mutata nel corso del tempo, passando da un'attività destinata all'auto-consumo a una produzione di tipo industriale, concentrata in alcune cantine. Esempio è il caso della ditta Matasci attiva nel nostro comune dal 1921, una delle aziende leader nel settore a livello cantonale.



In alto:
peso monetale (1740) della Repubblica di Genova, ritrovato a Contra da Primo Canevascini (1900-2001) negli anni '60 del secolo scorso.
Il peso monetale veniva usato per verificare il peso delle monete in metallo prezioso.

In basso:
recipienti in vetro di varie forme rinvenuti nella necropoli scavata da E. Balli a Tenero, età romana.



1. AAVV, Merlot del Ticino 1906-2006, Bellinzona, 2006, p. 54
2. AAVV, Vitis et vinum, Locarno, 2006, pp. 32-33

CRISI EPOCALE

La pandemia di coronavirus ha accelerato la crisi del settore vitivinicolo già in atto da alcuni anni. Ci troviamo infatti confrontati a una situazione di mercato caratterizzata da una sovrapproduzione: le cantine sono piene, i consumi ristagnano, i prezzi diminuiscono. La chiusura forzata di ristoranti e alberghi ha ulteriormente peggiorato la situazione. Quali le cause? Sostanzialmente la superficie viticola e la produzione non sono cambiate, per contro sono mutate le abitudini dei consumatori: oggi si beve meno e si consuma di più vino importato, meno caro del Merlot. Anche la scarsa diversificazione delle varietà - si può quasi parlare di monocoltura del Merlot - non aiuta a risolvere i problemi. Di sicuro la situazione attuale avrà importanti conseguenze: fortemente a rischio sono i piccoli vigneti collinari, difficilmente lavorabili meccanicamente e gestiti come attività accessoria da viticoltori spesso anziani. La vendemmia 2020 potrebbe essere l'ultima di un'epoca gloriosa.

Giacomo Pedrazzini



VENDEMMIA AMARA

Paradossalmente la vendemmia 2020 è stata una delle migliori degli ultimi anni, risultato di una stagione favorevole con poche precipitazioni (ma al momento giusto), niente grandine, estate calda. Ce lo conferma **Giacomo Pedrazzini** che con il fratello Enrico coltiva

un vigneto di quasi 3 ettari al Saliciolo: «sul terreno è stata un'annata eccezionale sia come quantità sia come qualità, purtroppo i problemi sono legati allo smercio della produzione: il nostro maggiore acquirente ci ritira solo 500g/m² [degli 800g consentiti] per cui ci siamo orientati verso la produzione di vino in proprio, destinato all'agriturismo e alla vendita diretta e la rimanenza viene ritirata da un altro vinificatore». L'ipotesi di orientarsi verso altri prodotti (spumante, succo d'uva, aceto, vino da tavola ecc.) non lo convince molto: «ciò significa mettere sul mercato dei prodotti che finiranno per fare concorrenza alla produzione tradizionale, il problema è solo spostato». L'ipotesi di diversificare la produzione introducendo nuovi vitigni (ad esempio dei bianchi) non è così semplice da realizzare: «è necessario un investimento e deve essere concordato con i produttori di vino». Neppure un intervento dello Stato a sostegno del settore è auspicabile: «la viticoltura deve sopravvivere con i propri mezzi, pagando correttamente uva e vino».

Qualitativamente è stata una buona vendemmia, premessa favorevole per un vino d'annata. Eppure a guastare la festa sono arrivati i problemi di smercio del vino che, oltre a mettere in difficoltà le cantine, ha creato grossi problemi ai viticoltori.

Vendemmia 2020
al Saliciolo.



OTTIMO VINO, MARKETING DA MIGLIORARE

Per completare il quadro della crisi vitivinicola abbiamo voluto tastare il polso anche dei produttori di vino incontrando **Paola Maran-Matasci**, co-titolare dell'omonima cantina, attiva nel nostro comune dal 1921.

La pandemia ha accentuato difficoltà già preesistenti nel mercato del vino. Quali misure avete adottato per far fronte alla crisi?

La pandemia è stata la classica goccia che ha fatto traboccare il vaso, esasperando una problematica preesistente, quella delle scorte

di vino che si sono accumulate a causa di vendemmie abbastanza abbondanti associate a una diminuzione dei consumi di vino. Qualcuno ha affermato che i produttori ticinesi sanno fare dell'ottimo vino ma non hanno ancora imparato a venderlo. Purtroppo il calo dei consumi e la concorrenza con i vini esteri sono fattori difficili da fronteggiare. In ogni caso la pandemia ha sensibilizzato la popolazione svizzera provocando un'ondata di solidarietà che negli ultimi mesi ha fatto lievitare le vendite del vino locale.

Paola Maran-Matasci



Come hanno reagito i viticoltori?

Per quello che riguarda la nostra azienda nel mese di marzo abbiamo contattato i viticoltori dicendo loro che non avremmo potuto acquistare oltre i 500 g/m² a causa delle giacenze che si sono accumulate nelle cantine. Per praticità avremmo potuto selezionare i viticoltori servendoci solo dai professionisti ma abbiamo preferito non fare discriminazioni. La reazione dei viticoltori era prevedibile, il malcontento è dilagato, c'è chi si è organizzato per produrre altro vino con le eccedenze, ma ciò non risolve la problematica, anzi, la esaspera.

Qual è la situazione attuale alla luce della recente vendemmia?

Credo che alla fine tutti abbiano trovato il modo di smaltire l'uva prodotta. La decisione di acquistare solo 500 g/m² di uva era stata decisa all'unanimità attorno ad un tavolo in cui sedevano i maggiori produttori ticinesi; noi abbiamo mantenuto la parola, mentre qualche produttore ha fatto dietrofront, forse allettato dall'alta qualità del prodotto o magari dal prezzo "spuntato" grazie alla situazione specifica.

Come giudicate le misure prese dalle autorità?

Certamente la riduzione della resa al m² è stata la prima doverosa decisione. Con maggior lungimiranza l'Interprofessione della vite e del vino avrebbe potuto anticiparla l'anno scorso

Consegna delle uve
presso la
Cantina Matasci.



ma purtroppo non si è voluto penalizzare i viticoltori vinificatori che hanno tutto l'interesse a lavorare l'intero raccolto. Il declassamento del vino per contro non ci risulta abbia avuto grande successo, mentre per quanto attiene al sostegno economico, staremo a vedere.

Quali sono le prospettive future?

Visto il livello d'eccellenza raggiunto dal vino ticinese la grande sfida è rappresentata dal marketing che deve riuscire a creare un legame con il consumatore, purtroppo abituato a vini di altre provenienze. Il mercato estero è difficile perché la Svizzera non ha un'identità di paese vinicolo, e sul piano della concorrenza è penalizzata dal costo della materia prima e della manodopera. Il vino deve quindi

essere venduto e consumato sul posto, dagli Svizzeri e dai turisti. Bisogna puntare sulla ristorazione che deve dare maggior risalto ai prodotti del territorio presentandoli con fierezza. Dal canto nostro stiamo promuovendo attivamente la filiera del vino tramite il Caveau Ticino, un nuovo spazio che raccoglie le 300 migliori etichette di 70 produttori cantonali, una vetrina ma anche un luogo d'esperienza grazie ai cicli di degustazioni tenuti dalla nostra sommelière federale Rita Tramontana. E puntiamo sull'enoturismo che sta vivendo un periodo favorevole, grazie al rinato desiderio di esperienze autentiche, di contatto con la natura e di movimento.

a cura di **Mario Canevascini**

CORREVA L'ANNO 1929

La viticoltura (poco redditizia) è dai più molto trascurata, le vecchie varietà nostrane innestate su domestico Bondola, Barbera, Bondonetta, Martinenca, Marchisana, Rapa, Spanna vecchia, Ugadia, ecc. vanno a poco a poco scomparendo causa la fillossera, la propagazione di queste qualità a mezzo propaggine come usavasi anticamente è ora impossibile. Da diversi anni si stanno ricostituendo i vigneti con varietà nostrane e francesi innestate specialmente sulla Riparia rupestris resistenti così alla fillossera, le più comuni sono Bondola, Fresia e Merlot per le uve rosse e il Semillou e il Chasselas doré per le uve bianche.

La vite americana pure colpita dalla fillossera è ora di poco inferiore di numero alla nostrana ed è abbastanza redditizia e fu spedita a mezzo gabbiette quasi tutta nella Svizzera interna; conservandosi a lungo e non avriandosi nei viaggi è sinora la migliore uva nera ticinese da tavola.

L'uva viene attualmente quasi tutta pigiata colla frangi-uva, per spremere poi il vino dalle vinacce tolte dai tini dopo cavato il vino fiore.

Vi sono nel villaggio 9 torchi, 6 a ruota e 3 a leva; per la distillazione delle vinacce 8 lambicchi.

Dagli appunti di Primo Canevascini, dicembre 1929

Contra, vendemmia al Cìoss, 1930-1940, Primo Canevascini è il primo a destra.

