



Le bevande fermentate nell'antichità

Fin dalle epoche più remote gli uomini consumavano bevande fermentate prodotte utilizzando elementi della natura. La tecnica della fermentazione era, con l'essiccazione e la fumigazione, la più antica forma di conservazione di derrate.

Numerosi cibi e bevande a base di frutta, cereali, miele o grasso animale avevano un ruolo fondamentale nell'alimentazione delle antiche popolazioni. Tra questi vi era l'idromele, una miscela alcolica di miele, acqua e talvolta aromi, la cui produzione è attestata in tutta l'Europa preistorica. Una delle bevande alcoliche più diffuse era la birra. Prodotta fin dagli inizi del Neolitico (almeno 9000 anni fa) e considerata nell'Europa preistorica come la bevanda tradizionale dei Celti, si otteneva dalla fermentazione di cereali, aromatizzandola con l'aggiunta di piante. A seconda del tipo di cereale utilizzato, si otteneva una birra scura (*ceruesia*) o chiara (*celia* o *cerea*). In Ticino, sin dall'età del Ferro (VII a.C.), bicchieri e boccali in ceramica, come quelli esposti rinvenuti nella necropoli di Minusio-Ceresol, erano comunemente depositi nelle sepolture di entrambi i sessi. Questo dimostra come il consumo di birra fosse abituale tra gli abitanti dei nostri villaggi già durante questo periodo.

La scoperta del vino

La vite era già conosciuta nel Neolitico (9000-8000 a.C.) dalle popolazioni della Mezzaluna Fertile (la regione compresa tra il Tigri e l'Eufrate), tuttavia le prime prove della coltivazione intenzionale della vite da parte dell'uomo risalgono al 6000-4000 a.C. nelle regioni montuose del Mar Nero e del Mar Caspio. Successivamente la coltivazione della vite si diffuse anche presso le grandi civiltà dell'antichità, come i Sumeri e gli Egizi.

Nel XV secolo a.C. la vite fu introdotta anche in Grecia, diventando una delle colonne portanti dell'economia agricola del Mediterraneo, insieme al grano e alle olive.

A partire dal VIII secolo a.C. furono proprio i Greci a introdurre la vite in Italia, prima nelle colonie della Magna Grecia, in seguito raggiungendo i territori dell'Italia centrale, dove grazie agli Etruschi la viticoltura conobbe un notevole successo.

A questi ultimi si deve la diffusione della viticoltura nell'Italia settentrionale e a nord delle Alpi: dapprima grazie alle esportazioni di vino come prodotto di scambio e quindi impiantando direttamente vigneti per essere più vicini ai destinatari dei loro commerci.

I Leponti scoprono il vino

Importante ruolo di intermediari negli scambi commerciali tra Etruschi e Celti nordalpini ebbero i Leponti, antica popolazione celtica che abitava nell'area che comprendeva l'attuale Sopraceneri, Val d'Ossola e l'Alto Vallese. Grazie agli Etruschi, i Leponti cominciarono a conoscere e apprezzare il vino e appresero le loro tecniche viticole, sviluppandole nei territori che occupavano. Essi assimilarono dalla tradizione etrusco-mediterranea anche i materiali legati al simposio, cerimonia che prevedeva un'accurata preparazione del vino miscelato ad acqua e spezie.

Un tipo di recipiente impiegato nel simposio era la *Schnabelkanne*, una particolare brocca a imboccatura trilobata impiegata per contenere il vino filtrato dalle spezie. Inizialmente prodotta ed esportata da officine etrusche, a partire dal IV secolo a.C., a seguito delle invasioni galliche nella penisola italiana, che indebolirono fortemente il sistema commerciale etrusco, fu imitata e prodotta dalle officine locali che le decoravano con motivi di gusto celtico, come mostra l'esemplare esposto rinvenuto nella necropoli di Arbedo-Cerinasca. Il recipiente che però si ritrova più frequentemente nelle sepolture ticinesi è la situla, la cui forma ricorda quella di un secchio. Prodotta e utilizzata dai Leponti tra V-IV secolo a.C., serviva per contenere il vino e mescolarlo alle essenze.

Nelle nostre terre quindi, il vino era consumato già dal V secolo a.C., come testimoniano questi recipienti bronzei depositi generalmente in sepolture di defunti di rango sociale elevato.

Dal II secolo a.C., il consumo di vino non fu più soltanto prerogativa delle élites: nelle tombe dell'attuale Cantone Ticino divenne usuale la deposizione del "vaso a trottola", un recipiente in ceramica adibito a contenere vino, tipico dell'area leponzia e della zona a nord del Po dove era prodotto.

A partire dal I secolo a.C., nelle tombe si diffonde l'usanza di deporre, oltre ai recipienti da vino, attrezzi agricoli (falchetti) legati alla lavorazione della vite. Con l'eccezionale diffusione del "vaso a trottola", questi attrezzi documentano l'importanza della produzione vitivinicola locale già in epoca preromana.



I vitigni e i vini in epoca romana

In epoca romana le fonti antiche riferiscono di alcuni tipi di vitigni coltivati in Cisalpina, come la *vitis raetica*, caratteristica della *Raetia* (regione che comprendeva il Tirolo, la Lombardia settentrionale e probabilmente il Sopraceneri), il cui vino era considerato alla pari dei più famosi vini italiani, oppure la *vitis gallica*, che sembra essere il vitigno antenato dell'attuale spanna o nebbiolo, coltivato anche in Ticino fino all'inizio del Novecento.

I Romani, a differenza dei Celti, usavano diluire il vino prevalentemente con acqua; mentre il vino puro era riservato unicamente agli Dei. La bevanda preferita era il *mulsum*, una miscela di miele e vino con cui si aprivano i banchetti. Apprezzati anche i vini aromatizzati con spezie (*aromatites*) e il *passum* (vino prodotto da uve secche). I Romani consumavano grandi quantità di vino, sia della qualità rossa (*vinum atrum*), sia di quella bianca (*vinum candidum*). Tra i vini più pregiati troviamo ad esempio il massico, il falerno e il cecubo, mentre tra quelli più scadenti il veietano, il vaticano e i vini di Marsiglia.

L'epoca romana in Ticino

Tra le testimonianze archeologiche, quelle provenienti da contesti funerari costituiscono un osservatorio privilegiato per valutare il ruolo e l'importanza del vino nell'antichità.

Le sepolture custodiscono infatti recipienti contenenti offerte liquide e/o alimentari, considerate viatici indispensabili per il viaggio dell'anima nell'aldilà. Le tombe d'epoca romana del Ticino non fanno certo eccezione: in esse ritroviamo quasi sempre, senza alcuna distinzione di classe o di sesso, un servizio da vino completo, composto da una brocca o da una bottiglia, accompagnata da un bicchiere o da una coppa. Le forme, le dimensioni e i materiali impiegati erano i più diversi, dall'usuale ceramica al più raffinato vetro introdotto per la prima volta in Ticino dai Romani, dei quali abbiamo pregiatissimi esemplari rinvenuti nelle necropoli del Locarnese. Grazie alla sua trasparenza e alla sua inalterabilità, il vetro era particolarmente adatto alla conservazione e all'apprezzamento di vini di grande carattere. Con la romanità si moltiplicano i ritrovamenti che attestano la presenza della vite e del vino nelle nostre terre. Oltre ai numerosi recipienti legati al consumo di vino, il rinvenimento di attrezzi agricoli, prova indiretta della presenza e dell'antica coltivazione della vite, insieme con i resti paleobotanici di vite, come ad esempio i vinaccioli di *vitis vinifera*, rinvenuti all'interno di una casseruola di bronzo in una tomba della necropoli di Arcegnò, testimoniano la grande diffusione della cultura del vino raggiunta in quest'epoca.

Dal Medioevo alla fillossera

Al di là delle oscillazioni che hanno contraddistinto la diffusione della viticoltura nel corso della storia, l'uva e il vino soprattutto, sono stati fino al Novecento inoltrato elementi base dell'alimentazione di buona parte della popolazione. La tecnologia viticola e vinificatoria, e gli oggetti ad essa legati evidenziano una solida continuità, stravolta solo dall'arrivo delle grandi malattie della vite durante la seconda metà dell'Ottocento. Una crisi dalla quale la viticoltura europea è uscita migliorata qualitativamente.

Paesaggio viticolo e vitigni

Dopo l'espansione caratterizzante l'epoca romana, la viticoltura nell'alto Medioevo subisce una notevole contrazione in tutta Europa. Le vigne vengono recintate con muri e siepi e si diffonde il concetto di *vinea* (piccolo vigneto) costituito da un terreno chiuso e monoculturale.

Il passaggio al basso Medioevo viene garantito dal mantenimento della tradizione vitivinicola da monaci e chierici grazie all'importanza data al vino nel rituale religioso. Ad essi successivamente si affiancano anche i signori feudali, e dopo il Mille, la classe borghese mercantile e artigiana.

Al rinnovato interesse per la viticoltura seguì una progressiva ripresa della coltura promiscua che abbinava la vite a cereali assicurando una produzione diversificata e introiti supplementari.

Dal Cinquecento e soprattutto dalla metà del Seicento si coltivò la vite nelle pianure e vallate, modellando il paesaggio tramite terrazzamenti, e colonizzando terreni incolti o difficilmente utilizzabili da altri tipi di coltivazione.

Il panorama dei vitigni in Ticino fino a metà Ottocento era molto variato. Nel 1780 si contavano una ventina di varietà di uve e alla fine dell'Ottocento si era oltrappassata la trentina.

Tra le varietà diffuse di uva rossa c'erano per esempio la bondola, la margellana e il nebbiolo, fra la varietà bianca la potagera bianca, la spanna e la verdisora.



Sistemi di coltivazione

Diversificati anche erano i sistemi di coltivazione. Un sistema diffuso fino a metà Ottocento ma utilizzato già fin dall'epoca preromana, era quello che consisteva nel maritare (far crescere) la vite a sostegni vivi, come aceri o olmi ed estendere i tralci da un albero all'altro. Un altro sistema era la vite a pergolato (prevalente nel Sopraceneri) dove essa era sostenuta da intelaiature di legno sorrette da sostegni in pietra o legno (*carásc*). Esistevano anche altri tipi, come la vite *a rascana*, il sistema *ar tenda* (circoscritto alla zona di Gordola) e quello dei *novali alla Genovese*, molto diffusa nel Luganese. La coltivazione della vite a filari rappresenta un altro sistema molto antico presente soprattutto nel Bellinzonese, anche se ugualmente diffuso nel resto del territorio.

Oggi in Ticino il sistema di coltivazione più diffuso è la vite a filari secondo il sistema Guyot, ideato in Francia verso 1860; troviamo ancora il pergolato, sebbene in aree circoscritte nel Sopraceneri, mentre è scomparsa la vite maritata.

Gli attrezzi e oggetti usati nella coltivazione sono rimasti pressoché invariati nel tempo fino a pochi decenni or sono; ad eccezione delle forbici diffuse solo dalla metà dell'Ottocento, ritroviamo costantemente roncole, zappe, falcetti potatori e botticelle.

Vinificazione e conservazione

Nel Ticino rurale le conoscenze in materia di viticoltura e vinificazione erano rudimentali ancora alla fine dell'Ottocento.

Le cantine dell'epoca erano fredde, poco areate e non permettevano di regolare la fermentazione.

Inoltre l'assenza di pulizia e la presenza di altri generi alimentari trasmettevano cattivi odori al vino.

Il vino prodotto si riduceva di conseguenza ad una bevanda poco alcolica, aspra, torbida, acetosa e poco conservabile. Del resto il vino era considerato più un complemento alimentare che un prodotto di reddito, e la qualità non era prioritaria.

A differenza di quanto tramandato dalle fonti per l'età antica, dal Medioevo il vino veniva consumato puro, senza più mescolarlo all'acqua.

Nella sfera privata il vino era spillato direttamente dalla botte e servito a tavola in semplici boccali, dove veniva versato in bicchieri, tazze o piccoli boccali prodotti in vetrerie locali o fabbriche in ceramica. Sui luoghi di lavoro si usavano invece botticelle e fiaschette di zucca. Nelle locande e osterie ticinesi il vino era invece servito in boccali e tazze munite di una misura.

Nelle regioni dove la viticoltura era più specializzata si consumavano di preferenza vini locali (bondola, nebbiolo) mentre nei distretti meridionali del Cantone una parte importante era importata dal Piemonte.

Le malattie della vite

La seconda metà dell'Ottocento è marcata dall'arrivo di malattie provenienti da oltremare, come lo oidio, la peronospora, e la fillossera. La lotta contro queste malattie ebbe due conseguenze. In primo luogo favorì la pubblicazione e la diffusione di studi specifici sulla viticoltura (basti ricordare la pubblicazione a partire dal 1869 della rivista L'Agricoltore Ticinese, o le numerose pubblicazioni di Alderige Fantuzzi). In secondo luogo vennero introdotti, soprattutto nel Sottoceneri, i vitigni americani (come isabella e york madeira) che necessitando di minori cure, soppiantando così le numerose varietà locali.

La necessità di combattere queste malattie segnò quindi la fine dell'antica viticoltura basata sulla promiscuità delle colture e sulle innumerevoli varietà di vite e di sistemi di allevamento. La lotta contro la fillossera in particolare rappresentò il primo passo del processo di ricostruzione dei vigneti ticinesi su base moderna e inaugurò l'intervento dello Stato in un settore fino ad allora trascurato.



La storia del Merlot

La storia del Merlot è iniziata 100 anni fa, quando la fillossera raggiunse il Ticino e distrusse gran parte dei vigneti. Si rese così necessario ricostruire il patrimonio viticolo del Cantone; a questo scopo servirono le numerose sperimentazioni per trovare le varietà capaci di resistere alle malattie e di adattarsi alle condizioni locali.

Un ruolo fondamentale in queste ricerche venne svolto dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura diretta da A. Fantuzzi a partire dal 1902, grazie alle quali si reputò che il vitigno Merlot, originario della regione di Bordeaux, fosse uno tra i più adatti alla ricostruzione dei vigneti ticinesi.

Nel 1906 il Merlot fu vinificato per la prima volta, e nel 1907 si prepararono presso il vivaio cantonale di Mendrisio le prime 12'000 barbatelle del vitigno. Tra il 1949 e il 1957, grazie al decreto cantonale straordinario a favore della ricostituzione dei vigneti ticinesi del 14 febbraio 1949, e ai sussidi della Confederazione, ebbe luogo un'accelerazione della ricostituzione del vigneto ticinese attraverso il Merlot. Nel 1957 si potevano contare ben 2'200 nuovi impianti per un totale di 600'000 barbatelle. Negli anni Settanta e Ottanta, grazie al contributo di avveduti produttori locali e l'importante contributo di viticoltori svizzero-tedeschi insediatesi in Ticino, il settore vitivinicolo ticinese venne rilanciato. Le nuove tecniche di lavorazione della vite e l'impiego di macchinari moderni diedero una spinta decisiva a una produzione che andava sempre più seguendo un criterio basato sulla qualità del prodotto. L'introduzione della limitazione della produzione e le tecniche di vinificazione innovative, hanno creato le basi per il salto di qualità che ha trovato consacrazione definitiva negli anni Novanta.

Diversi sono stati i fattori che hanno portato allo sviluppo di una vinificazione e ad una commercializzazione competitiva dei vini ticinesi. Innanzitutto la fondazione nel 1915 di una scuola agricola con sede a Mezzana che permetteva all'agricoltura e alla viticoltura ticinese di raggiungere un livello professionale. In secondo luogo la fondazione di cantine sociali, prima fra tutte quella fondata a Giubiasco nel 1929. Un ruolo fondamentale per l'affermazione e la diffusione del Merlot venne svolto da premi e riconoscimenti, come quello ottenuto all'esposizione nazionale di Berna nel 1925, dalla creazione nel 1948 di un marchio di qualità VITI (Viti Ticino) riservato ai vini ottenuti da uve Merlot e non da ultimo dall'ottenimento nel 1997 della denominazione DOC per i vini ticinesi.

Importante il ruolo svolto a partire dal 1948 dalla Federviti. L'associazione riunisce parte dei viticoltori del Canton Ticino e della Mesolcina con lo scopo di promuovere la viticoltura rispettosa dell'ambiente e di curare gli interessi generali dei viticoltori collaborando con altre associazioni ed enti del settore.

Dal 2002 la Federviti ha avviato uno studio per conoscere in dettaglio il territorio viticolo ticinese, in collaborazione con l'ente di promozione del vino ticinese di qualità e della interprofessione. Si tratta del progetto di studio dei Terroir, che prevede un'analisi delle specifiche condizioni climatiche e pedologiche dei terreni ticinesi.

Oggi il Merlot rappresenta l'immagine della viticoltura ticinese; la sua introduzione ha portato due grandi trasformazioni: se da una parte ha eliminato il mosaico varietale tipico dei nostri vigneti (attualmente circa l'80% dei ceppi è Merlot), d'altra parte ha permesso un continuo miglioramento del prodotto, che lo porta ad essere considerato il miglior vino rosso svizzero, in grado anche di competere con i più famosi prodotti esteri.