

Questa bibliografia fu stilata nel 1993 come supporto informativo per gli operatori e i ricercatori del museo impegnati ad approfondire l'argomento. Usata anche dagli studenti, ricercatori e interessati che si rivolgevano al museo per le ricerche sul vino di Valtellina, non è però stata aggiornata. Pur ferma a quasi un quarto di secolo fa, può essere utile per fornire un quadro generale e per le parti di testo che riporta, insieme ai dati bibliografici dell'opera di provenienza.

Oggi, in ambito bibliografico, disponiamo di uno strumento assai efficace e ricco di informazioni, è l'OPAC (acronimo di On-line public access catalogue), il catalogo informatizzato delle biblioteche.

Per la provincia di Sondrio possiamo consultare:

OPAC provinciale al sito web: <http://biblioteche.provinciasondrio.gov.it/>

OPAC della biblioteca Credaro al sito web: www.bibliotecacredaro.it

Poi si procede con: *ricerca avanzata* e *campo soggetto* usando le parole chiave:

vini – vino - viticoltura - vitivinicoltura.

RACCOLTA DI SCRITTI ATTINENTI IL VINO VALTELLINESE

a cura di Bruno Ciapponi Landi

Tirano, 1993

-Estratti da pubblicazioni diverse

-Repertorio bibliografico delle fonti dei testi trascritti

RIFERIMENTI A BIBLIOGRAFIE:

Valsecchi Pontiggia Laura, *Bibliografia della Valtellina e della Valchiavenna* (fino a tutto il 1977), Sondrio, 198.E' riportata la voce: b) " Viticoltura e vinificazione", dal n. 5054 (p. 332) al n. 5141 (p. 337) e i numeri indicate in calce. Notizie sul vino compaiono anche nelle opere generali riportate al punto: a).

Rassegna Economica della Provincia di Sondrio. Speciale: indici generali 1948-1978. Vedi: "Viti-vinicoltura", p.71-75 (da verificare)

Emeroteca n. 3. Elenco degli articoli pubblicati sulla REPS dall'1.1.1979 al 31.12.1988. (Gli articoli attinenti viti e vino figurano alla voce "Coltivazioni agrarie")

Sec. IX

"Le prime notizie sulla vite in Valtellina" si trovano nei più antichi documenti relativi alla valle; così in alcune pergamene riportate nel "Codice diplomatico della Rezia" di F.Fossati: riguardano soprattutto la bassa valle, come i documenti del 3.3.814, del dicembre dell'837, del marzo dell'864. Poi per tutto il medio evo, la vite sarà sempre presente nelle carte, di vario genere, che riguardano la Valtellina."

"I vini di Valtellina...cominciano ad affermarsi nel secolo XV, e trovano subito vasta eco nella letteratura del tempo, italiana e straniera. Ma il vigneto valtellinese non è nato in quell'epoca; esso è molto più antico."

Sec. XII-XV

Pedrotti Egidio, *Gli xenodochi di S. Remigio e S. Perpetua*, (II ed., Giuffrè, Milano, 1957). Fra i documenti registri riguardano il vino e la sua produzione:

(n.documento, citazione, data)

- n.12, "un congio di vino", 1140
- n.36, "accola di due staia di vino", 1181
- n.52, "una mina di vino per accola", 1192
- n.81, "vigne"... "un congio di vino a Pentecoste e due a S.Martino come accola"
- n.82, "una mina di vino", 1212
- n.91, "un congio di vino a Pentecoste e nella festa di S.Martino congi due e staia uno.... due staia di vino", 1215
- n.158, sentenza per decima sulla vigna, 1243
- n.234, vendita con elenco di tutte le accolte, 1253
- n.248, fitto di "una brenta di vino", 1255
- n.251, fitto di "uno staio di vino", 1256
- n.252, fitto di uno staio di buon vino sine acqua (1257)
- n.434, "vino", 1308
- n.518, don. "terza parte di vigna" a Ravoledo di Tirano, 1330
- n.570, vendita di una vigna, 1354
- n.571, inv. di una vigna (presso il torchio degli eredi Zambon de Niada) /una brenta di vino, 1354
- n.596, il capitolo adunato nel torchio di Antonio Bazo in Tirano, 1367
- n.623, fondo vignato a Villa (dove si dice a Monte Albano), 1388
- n.628, inv. di un fondo vignato ad Albosaggia, 1390
- n.641, vendita di una vigna a Cugna Quigna di Teglio, 1422
- n.658, inv. di una vigna a Colombera e di altri beni in Tirano per una brenta di vino l'anno e altro, 1443
- n.665, inv. di una vigna ad Algaron e di altri beni per 5 staia di vino e altro, 1443
- n.668, inv. concessa a membri della famiglia "del Torchio" detti de Chiuro, 1443
- n.673, inv. di una vigna e altro per 6 brente di vino e altro, 1443
- n.675, inv. di un fondo vignato per sestari 2, 1443
- n.677, inv. per "3 brente vino"
- n.678, inv. di beni fra cui una vigna e un fondo campivo vignato a S.Perperua, con torchio dove si dice "alla Foglia" [Folla?] per 1/2 del vino e altro, 1443
- n.680, inv. di beni fra cui "terza parte di una vigna con torchio nel territorio di Villa dove si dice al Ronco dei Monaci o Capeludo" fra il fitto "metà vino della vigna", 1443
- n.719, inv. "vigna in Valpilasca"/"brente 16 vino", 1487
- n.726, inv. " 16 brente di vino", 1492

Statuti ossia leggi municipali del Comune di Bormio civili e penali a cura di Lyde Martinelli e Sandro Rovaris, ed.Banca Piccolo Credito Valtellinese, Sondrio, 1984, p.191.

[Enrico Besta (in: *Gli statuti dell'Adda e della Mera*, in: *Archivio storico della Svizzera italiana*, XII, 1937, p.154) ritiene che lo statuto di Bormio "sia stato composto mentre Bormio era sottratta al dominio di Como e soggetta al vescovo di Coira" e quindi nei primi decenni del XIV sec.

Roberto Celli, (in: *Longevità di una democrazia comunale*, Udine, 1984, p.132), sostiene che agli inizi dovette trattarsi di un diritto, forse anche risalente ai primi secoli del basso Medioevo, fondato sulla consuetudinarità degli usi e rimasto a lungo, per gran parte, allo stato di oralità. Si ha infatti "un diritto scritto costituito da vari capitoli degli Statuti del Comune di Bormio per lo più adottati nella seconda metà del XIV sec. e nella prima metà del XV con deliberazioni del consiglio del popolo". Gli Statuti erano poi di fatto integrati dai trattati di pace o alleanza e soprattutto dai privilegi e dai decreti emanati dalle potenze avvicendatesi nella tutela o nel dominio su Bormio.

E' probabile che norme inerenti il commercio e il trasporto del vino nel Bormiese esistessero ancor prima della codificazione scritta e comunque prima del 1450 quando Francesco Sforza concedette ai Bormini i noti privilegi a questo proposito.

Nella prefazione al volume *Statuti ossia leggi municipali del Comune di Bormio civili e penali* a cura di L.Martinelli e S.Rovaris i compilatori informano che il lavoro presenta gli statuti nella forma che essi presero dopo l'occupazione dei Grigioni del 1512 (rimasta in vigore, pur con aggiunte, revisioni e modifiche, fino al 1797), riveduta e integrata alla luce dei vari esemplari manoscritti consultati, a cominciare dalle poche pagine pressochè indecifrabili dell'originale.]

Dagli indici dell'edizione a cura di L. Martinelli e S. Rovaris si rilevano i seguenti capitoli degli statuti inerenti il vino ed il suo commercio:

61.Nomina dei procuratori e dei canipari di taverna.

"...Del vino che dalla Valtellina viene portato a Bormio dovranno avanzare almeno sei staia a carro per la cantina comunale, e se non avanzasse tanto i procuratori di taverna dovranno provvedere a loro spese: il vino messo in botti nella cantina del comune non dovrà calare più di tre staia per ogni carro: altrimenti i procuratori dovranno pagarne la differenza al comune. Nessun consigliere potrà essere caniparo di taverna. Inoltre quando si eleggeranno i suddetti ufficiali, si designeranno pure due misuratori di vino del comune, che resteranno in carica per tutto l'anno: uno di essi avrà la mansione di misurare il vino del comune, si tratti di darlo e di riceverlo, per la taverna. Nessun notaio dovrà registrare il vino dato o ricevuto dal comune, se i misuratori, o almeno uno di essi, non gliene facciano dichiarazione di persona, pena"

62.Tavernieri e ufficiali del comune e loro mansioni

"...il taverniere del comune non potrà tenere acqua nella cantina dove conserva il vino; e non dovrà annacquare nè adulterare nè rubare, ma custodire e governare in tutta onestà e senza frode tutto il vino che sarà nella taverna, oltre a quello che venderà per il comune: se lo sofisticasse o lo adulterasse o lo rubasse dovrà pagare un'ammenda di lire dieci al comune e restituirlo triplicato: oltre a ciò sarà sospeso da ogni ufficio per i successivi dieci anni e il suo nome esposto all'arengo. Se poi il taverniere negasse di avere fatto qualcuna delle cose suddette, ma ci fosse qualche indizio di sua colpa, potrà essere interrogato con la tortura. Il taverniere sarà poi anche obbligato a misurare il vino al punto prescrittogli e alla misura designata, e non con scodelle o altri vasi di sorta: la misura dovrà essere fatta con un catino, tenuto fermo e piano, sì che risulti assolutamente esatta, e non deve riceverne più di quanto stabilito dal comune. [...] I tavernieri dovranno dare piena garanzia al comune sulla misura delle botti per il vino...[...]Nessun taverniere potrà far misurare una qualunque botte tenuta nella sua taverna, ma dovrà attenersi alle misure del registro dove sono tenute le misurazioni delle botti del comune.[...].

63.Distribuzione del vino dopo la comunione.

"Item si stabilisce: ogni anno il comune di Bormio dovrà per amore di Dio, dare le sotto elencate quantità di vino dopo la comunione nei giorni di giovedì santo e nella Pasqua [...] ai poveri presso le porte della chiesa di san Gervasio e Protasio in Bormio due congi di vino[...] " (seguono le quantità per i "vicini" di tutto il contado).

64.Divieto di vendere vino al minuto.

65.Divieto di bere e mangiare nelle cantine del comune.

66.Divieto di vendere vino a prezzo maggiorato.

67.Divieto di bere il vino dei tavernieri del comune o versarlo, una volta misurato.

68.Obbligo per i tavernieri fuori del borgo di vendere il vino vecchio e nuovo secondo le disposizioni.

84.Pene per chi sostituisce i canipari di taverna del comune.

107.Nomina dei tavernieri del comune da parte dei consiglieri.

"Item si stabilisce: ogni consigliere dovrà scegliere un proprio taverniere in Consiglio, pena l'ammenda di venti soldi: anche il taverniere che, eletto, si rifiuti dovrà versare al comune venti soldi d'ammenda: e una volta ricevuto l'incarico dovrà ricoprire tale ufficio sino al termine del suo turno, pena l'ammenda di quaranta soldi ogni volta. Nessun taverniere potrà mettere un sostituto al suo posto, pena l'ammenda stabilita nello statuto."

108.Tavernieri e ufficiali di taverna.

109.Immagazzinamento del vino di Valtellina eccedente.

"Item si stabilisce: tutti gli ufficiali di taverna non dovranno mettere in magazzino più di nove congi per ogni carro di vino che si comprerà in Valtellina, fatta eccezione per quello comperato a Teglio."

112.Obbligo dei canipari di taverna del comune di leggere e dare il rendiconto in consiglio entro 10 giorni.

142.Istituzione di zalapoteri.

"...tutti gli ufficiali del comune in carica avranno facoltà di istituire e mettere degli zalapoteri privati per vigilare chi vende vino al minuto, i tavernieri che misurano male il vino del comune, chi beve e mangia nelle cantine comunali [...]"

147.Pena per chi fa le veci dei canipari di taverna e ne amministra i denari.

256.Retribuzione del misuratore di vino del comune.

295.Bollette del vino e dazio per il trasporto.

296.Aggiunta riguardante le bollette del vino.

325.Ordinanze su osterie e locande.

Sec. XV

Chiesa Agostino Maria, *Vita di alcuni Beati della Valtellina*, Milano, 1752,p.107

"[Nel 1404 S.Benigno de' Medici giunse a Maroggia stremato di forze e con acuti dolori di stomaco e] per l'ottima qualità di quei vini, per vero saporitissimi e stomatici, ne provò per la sua debolezza di stomaco gran giovamento" [per cui decise di rimanervi.]

Da:Varischetti Lino, *Valtellina minore. Appunti per una storia turistica ed enologica valtellinese*. In: *Luoghi d'arte e di turismo in Valtellina*, Sondrio, 1967, p.75

Ghilini Camilli, *Telinae Vallis et [ac] Larii lacus particularis descriptio*, in: **Graevius I.G.** [Johann Georg Graeve*],*Thesaurus antiquitatum et historiarum Italiae mari Ligustico et Alpibus vicinae*, Leida, 1704, libro III,parte 2^, colonne 1203-1208.

Colonna 1205: ".....Tirani ager admodum ferax.Ejus colles ante alios vini copia infignes, qua Sol eos plurimus irradiat. Nec vero vini copia colles ipfos magis quam bonitas memorabiles facit. Invenitur ultra fexagefimum annum ficurat ad hibeatur, perdurare auctis viribus quæ alioquin fenio nifi in optimis minuantur: tunc quoque odore magis quam potu ad excitandam in affectis corporibus valetudinem inter efficacia remedia numeratur.[....]Telina ab eo loco [da Sondrio in giù] minus culta, ac minus plana, & nihilominus non expers vitium..."

*Johann Georg Graeve, filologo nato a Naumbur nel 1632, morto a Utrecht nel 1703. Il *Thesaurus*, pubblicato postumo fu terminato da P.Burmann.

Dalla parte riguardante la Valtellina pubblicata da: **Leoni B. Livieri L.**, *Una relazione sulla Valtellina di quattrocento anni fa*, in:REPS n.5-1958,p.12-16:

"...La terra del tiranese è molto fertile e le colline sono famose per il vino che esse producono in abbondanza grazie al gran sole che prendono.Nè la fama si limita alla quantità, perchè è più ancora data dalla qualità del prodotto. Con un adeguato trattamento, si riesce a far resistere il vino oltre i sessant'anni senza che perda la sua

forza, anzi, aumentandola addirittura, mentre altrove, salvo rare eccezioni, non è conveniente un troppo elevato numero di anni di conservazione. Anche l'aroma di questo vino è apprezzabile, tanto da concorrere esso pure a rigenerare le forze di chi lo beve fidando nelle celebrate qualità curative.[.....]Da Sondrio in giù la Valtellina è meno pianeggiante e meno coltivata, per quanto non manchi di vigneti"

Monti Antonio, *Il conte Luigi Torelli 1810-1887*, Milano, 1931.

-p.312: "...quando [Torelli] seppe che occorreva per il restauro della *Spia d'Italia* una trave straordinariamente robusta, non esitò a ordinare che fosse smontato il vecchio torchio della sua casa in Tirano e venisse trasportata a Solferino la grossa, massiccia trave che faceva da sostegno del torchio e che recava scolpita rozzamente con l'accetta dei montanari valtellinesi, la data del 1435."

-p.492 (Elenco degli scritti di L.Torelli): -Istruzioni per ben praticare la solfatura delle viti, con speciale riguardo alla condizione dei vigneti della Valtellina, Milano, Civelli, 1961; -Rimedio dello zolfo e dell'acqua salata per la distruzione del seme della crittogama, Sondrio, 1861; - Istruzioni per ben praticare la solforazione delle viti, Bergamo, 1862; -Di un tentativo fatto per diminuire gli effetti di una vendemmia piovosa, Sondrio, 1872 (estratto da *Lo Stelvio*); -Sopra una grande sventura dei proprietari dei vigneti, cioè l'insetto *Phyloxera vastatrix*, Atti dell'Istituto Veneto, p.177, 635, vol.II, serie IV, a.1872-73; -Seconda memoria sulla *Phyloxera vastatrix*, Atti dell'Istituto Veneto, p.445, vol.II, serie V, a.1875-76;-Sulla *Phyloxera vastatrix*, Roma, 1878.

Sec. XVI

Merlo (del) Stefano, cronaca ms vol.125 Raccolta Romegialli ASS.

Da: **Cavallari U[go] e Leoni B[attista]**, *Le cronache del Silva e del Merlo II*, in BSSV n.14 anno 1960, p.18.

"..il mese di aprile [1515] venne gran neve in Valtellina con grandissimo freddo per molti giorni seguenti, in modo che seccarono via tutti li garzoli, che erano lunghi una quarta, et perciò quell'anno non rimase vino, che bastasse per un mese, onde quell'anno tant'era la carestia di vino del vino, che fu una compassione. Valse libbre 7 la brenta et la biada libbre 12 la soma ed quando se ne fosse trovato per dinari saria valutato più... quel pochissimo vino che v'era fu tanto acerbo che non se ne poteva quasi bere; era quasi come agresto, pur valse libbre 7 la brenta. Fu poco che penso nel Comune di Sondrio non gli fosse brente 100 di vino in tutto."

Landi Ortensio, *Lettere di molte valorose donne, nelle quali chiaramente appare non esser ne di eloquentia ne di dottrina alli huomini inferiori*, Venezia, 1548:

Da: **Mazzali Ettore**, *Poeti e letterati in Valtellina e Valchiavenna*, Sondrio, 1954, p.44 (Lettera di Agnese Besta, dal palazzo di Teglio, all'amica Flavia Rovega)

"se sarete sforzata per l'usanza tedesca di bere contra la vostra voglia, e temete di non imbriacarvi, mangiate prima delle mandorle amare, bevete anche doppio pasto un bicchiere di acqua fresca, o vero usate (sì come facevano gli antichi) di portarvi addosso l'ametisto...."

M.O.L. [Messer Ortensio Lando], *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia, et altri luoghi, di lingua aramea in italiana tradotto, nel quale s'impara et prendesi estremo piacere. Vi si è poi aggiunto un breve Catalogo de gli inventori de le cose che si mangiano et si bevono, novamente ritrovati et da Messer Anonymo di Utopia composto*. Venezia, 1548 [?] (1550, 1553, 1554, 1569). Da: **Leoni Battista**, *Ortensio Lando, la Valtellina e la Valchiavenna*, in:REPS n.6-1977.

"Hor qui [in Valtellina] bevei vino dolcissimo, et insieme piccante, il quale non nuotando nel stomaco, secondo le proprietà dei vini dolci, ma cercando tutti i meati del corpo, miracolosamente conforta chiunque ne beve. Quivi sono vini stomatici, odoriferi, claretti, tondi, raspanti et mordenti. Essendo in Tilio, al presente detto Tejo....nelle case del cortesissimo, et humanissimo S.r Azzo di Besta, bevei di un vino detto il vino delle sgonfiate (19), credo fermamente ch'egli sia il miglior, che al mondo si beva. S'è più fiato veduto tal isperienza, esser l'infermo abbandonato da medici, et per morto da cari parenti pianto, et solo col vino delle sgonfiate essersi risanato, et preso tal vigore, che pareva si fussero raddoppiate loro le forze; per cotal vino credo havesse a dire Asclepiade di dir che il vino fusse di potentia uguale a Iddio...[...] Non si gustano in questo felice paese, salvo che vini sani, e di tutta perfetione. Non vi trovai vino che induchi rabbia alli huomini, come in Archadia, non vino, che faccia abortire le femmine, si come in Achaia, ispetialmente circa Carinia, non trovai vino che induchi sterilità si come in Trezenio; non vino che ti privi del sonno, si come trovasi presso li popoli Thasii. Non si cambiano, non si corrumpono nel nascere della nocevole canicola; non accade mitigare l'asprezza loro col gesso, come far si suole in Affrica, nè accade eccitarli con l'argilla e col marmore, o col sale come fa la Grecia.[...] Ne solamente vi sono vini perfettissimi, ma le canove anchora dove li ripongono son fatte con le debite conditioni, rimote da ogni cosa fetente, e da luoghi dove sieno piantati alberi de fichi con le finestre volte verso Aquilone, e con i vasi l'uno dall'altro con debita portione distanti."

Parla poi di vini di quaranta, di sessanta e di ottant'anni e, anche di certo diventato, prosciugando, una specie di gomma, la quale disciolta in acqua, si trasforma in un vino "grato al stomaco, utile a'nervi e giocondo al palato".

[Nel catalogo] Tra le bevande il Lando cita " i vini di Val Telina, di Chiavenna et di Piuri (Piuro), precisando che si riferisce a quelli che "si chiamano di Roncho", vale a dire i vini prodotti con le uve che crescono sui terrazzi sostenuti da muro a secco, di gran lunga migliori di quelli ricavati dai vigneti nelle zone di fondo valle. Essi, scrive il Lando, "traggono sua origine da quello vino detto Puccino, il quale, diceva Livia Augusta esser pervenuta all'età di LXXII anni, Pirro da ponte ne fu il trasportatore" Del tutto immaginaria l'origine dei vini valtellinesi, che il Lando distingue da quelli denominati retici, sin dall'antichità, e prodotti probabilmente nella zona orientale del Garda e nel Veronese.

(19) Il prof. Bruno Besta, illustre clinico innamorato dell'avito Teglio, nella prefazione a un sonetto in dialetto tellino intitolato 'Vin di Fracia', dedicato all'amico Carluccio Negri, scrisse "Ortensio Lando riferisce che visitando la corte del Signor Azzo de Besta in Teglio, nel 1540, bevve il vino delle Sgonfiate (ora Fracia) che aveva potere di richiamare in vita uomo che era per morire et già spacciato dai medici."

[Giovio Paolo] Pauli Jovii, Descriptio Larii lacus, Venetiis, 1559, ex officina Stellæ Jordani Zilletti. [Originale non rintracciato]

[Giovio Paolo] Pauli Jovii, Larii lacus (hodie Comensis) descriptio (1), in: Graevius I.G. [Johann Georg Graeve (2)], Thesaurus antiquitatum et historiarum Italiae mari Ligustico et Alpibus vicinæ, Leida, 1704-1705, libro III, parte 2^a, colonne 1209-1224. Colonna 1211: "...Eam vallem celebritate infignium oppidorum & præstantiffimi vini fœcunditate ditiffimam, C. Sempronio, vetuftiffimo Italicarum rerum scriptori, notam videmus. Id vinum facile inveteratur, & in multos sæpe annos perdurat, fitque odoratius, quum maxime canefcit, tanta potestate ut ab honore menfuram (3) in varios medicinæ ufus transferatur, melleo utique liquor, quam perfpicuo vino fimilius."

(1) Antonio Monti, nella nota introduttiva alla pubblicazione della traduzione del 1560 di Vincenzo Becci (in: Periodico della Società Storica per la provincia e antica diocesi di Como, v.5, Como, 1885), ritiene che il Giovio abbia scritto la descrizione fra il 1517 e il 1518. Essa venne pubblicata a Venezia solo nel 1590 per iniziativa di

Dionisio Somenzio che rinvenne il manoscritto nella biblioteca della famiglia Sfondrati di Bellagio.

(2) vedi sec.XVIII, Ghilini Camillo, nota.

(3) Si tratta di un evidente errore tipografico (*menfuram* in luogo di *menfarum*).

Giuseppe Romegialli riporta *mensarum* (*Storia della Valtellina*, Sondrio, 1834, Vol.I., p.22, con trad.) e il Cermenati, traduce in "delle mense" (in: Magni F., *Mario Cermenati e la Valtellina*, Lecco, 1919, p.21-25, con trad.). Il testo è riportato anche in *I vini di Valtellina celebrati da antichi personaggi* (La Valtellina, 27 giugno 1925, con trad., forse ripreso dal Cermenati). E' probabile che i due autori si siano avvalsi dell'edizione originale del Giovio.

vedere titolo esatto dell'articolo

Il lario del Giovio tradotto da V.Becci, in: Bollettino della Società Storica per la Provincia e antica Diocesi di Como, v.5, Como, 1885, p.81-108.

-p.85: "Questa Valtellina nobilissima d'huomini e de Terre, richissima d'ottimi vini è stata conosciuta da Cajo Sempronio, vecchio scrittore delle cose Italiane. Il vino di questo paese si conserva lungo tempo, e quanto più s'invecchia tanto più è odorifero, onde oltre il bere che se ne fa, honoratamente i Medici l'usano ancora nelle medicine, il quale alle volte è più simile alla liquidezza del mele che al vino eccellente e chiaro (1).

(1) Ed è invalsa l'opinione, o dirò meglio pregiudizio, che il vino di Valtellina portato al piano vada a male. Alcuni esperimenti odierni danno pienissima ragione al Giovio. [Nota dell'ing. Antonio Monti]

Leonardo da Vinci, *Codice Atlantico* 214 r.e.

Da: **Mazzali Ettore**, *Poeti e letterati in Valtellina e Valchiavenna*, Sondrio, 1954, p. 233)

"Vultolina [...] fa vini potenti e assi [=asprigni, brucianti], e fa tanto bestame, che da paesani è concluso nascervi più latte che vino.[...] In questo paese uno può vendere pane e vino, e'l vino vale al più uno soldo il boccale e la libre di vitella uno soldo, e 'l sale dieci dinari e 'l simile il burro, ed è la loro libra trenta oncie[...]."

"Su per lago di Como, di ver Lamagna, è valle di Chiavenna [...] trovasi di miglio in miglio bone osterie"

Matteo Bandello XLIII novella della terza parte della sua raccolta:

Da: **Monteforte F.**, *Note di storia e civiltà alimentare valtellinese e valchiavennasca*.
In: **Sozzani R.**, *Tavola imbandita in Valtellina*, Sondrio, 1988, p.34]

"In quella terra [Caspano e ai bagni del Masino] sono di molti gentiluomini i quali, ancor che stiano in quell'alta montagna, vivono nondimeno civilmente con delicati cibi e vini preziosissimi. E ben che tutta la valle faccia ottimi vini, non di meno la costa di Tragona, che è sotto Caspano, gli genera di tutta eccellenza. Quivi tutto il dì si vedono Grigioni e Svizzeri, che vengono a comprare del vino.

Un inno del 1500 al vino di Valtellina, in: La Valtellina, 2 gennaio 1897

[Cita: Virgilio, Strabone, Plinio, Svetonio, Leonardo, Lando, Carducci, Cermenati, Mantegazza]:

"Non bastava che l'amico nostro prof. Mario Cermenati nei brillanti e dotti suoi brindisi evocasse i nomi di Virgilio, Strabone, Plinio, Svetonio ed una serqua d'altri illustri antichi per venire a Leonardo da Vinci ed a Giosuè Carducci celebratori tutti del vino di

Valtellina; proprio in questi giorno l'illustre igienista senatore Mantegazza è andato a pescar fuori un curiosissimo libro di Ortenzio Lando, stampato in *Vinegia nel 1554*, ove fra le altre specialità gastronomiche e vini prelibati è un cenno al vino di Valtellina in modo così lusinghiero che val ben la pena di riprodurlo per provare una volta ancora come antica ed alta risuoni nel mondo la fama del nostro principale prodotto. Il Lando, dal Mantegazza qualificato un epicureo sensualissimo, è addirittura innamorato dei maccheroni napoletani e del vino di Valtellina,.. al dire dello stesso Mantegazza, anche oggi fra le migliori d'Italia, epperò del nostro vino così testualmente ne parla: "Hor qui bevei vino dolcissimo ed insieme piccante il quale non nuotando nel stomacho, secondo le proprietà dei vini dolci, ma cercando tutti i meati del corpo, miracolosamente conforta Chiunque ne beve. Quivi sono vini stomatici, odoriferi, claretti, tondi, raspanti et mordenti. Essendo in Tilio al presente detta Teio, donde ne trasse già il nome della valle, e ritrovandomi nella casa del cortesissimo et humanissimò S.Azzo di besta, bevei di un vino detto delle sgonfiate: credo fermamente che gli sia il miglior che al mondo si beva. S'è più fiato veduto tal esperienza, esser l'infermo abbandonato da medici, per morto da cari parenti, piano et solo col vino delle sgonfiate essersi risanato et preso tal vigore, che pareva si fossero raddoppiate loro le forze: per cotal vino credo avesse ardire Asclepiane di dir che il vino fusse di potentia eguale a Iddio...."

Ne il Lando s'è limitato a lodare il Vino della nostra Valle; esso accenna che a Chiavenna convien mangiare *herbonane et fagiani montanari, maroni et trutalle della Mera*, così come ricorda il *cacio di Malengo et della valle del Bitto*: insomma nessuna leccornia gli è sconosciuta, ma al vino nostro scioglie il suo inno più entusiastico.

Ninguarda Feliciano, vescovo di Como, *Atti della visita pastorale diocesana [1589-1593]*.

Da: **Varischetti Lino e Cecini Nando** [a cura e traduzione], *Ninguarda.La Valtellina negli Atti della visita pastorale diocesana di F.N....*, Sondrio, 1963,p.5.

"V'è poi il versante a sinistra risalendo la Valtellina, disseminato di paesi e borgate, che è così ricco di vigneti, che le viti si sviluppano per quaranta miglia e salgono ovunque sul monte per almeno un miglio in alcune parti per due, e in altre anche più, tanto che oltre alla richiesta della stessa valle una grande quantità di vino è esportato ogni anno, soprattutto in Germania."

Sec. XVII

Alberti Gioachimo [1595-1672] in: *Antichità di Bormio*, Como, 1890:

-p. 53, "Questa Valle [Valtellina] è molto popolata da più Terre Civili, e da uomini dotti, e di molta, ed antica Nobiltà: abonda di grani e castagne, e di vini isquisitissimi, della bontà de' quali molti istorici ne parlano, si antichi come moderni, e trasportansi in varie Provincie dell'Europa; ... Questa Valle meritamente si può chiamare la Regina delle Valli d'Europa."

-p. 11, "La Valtellina, o sia Volturena, viene meritamente predicata per la più nobile Valle d'Europa, non tanto dagli vecchi, quanto dalli moderni Istorici, non solo per la fertilità de' vini isquisitissimi, copia d'armenti, castagne, grani, quanto per la quantità della Nobiltà, e delle persone letterate. ... Doppo il Diluvio possessori furono Zabet figliolo di Isael, figlioli di Noè, quali venendo dalla Scizia occuparono quelle parti."

-p. 17. Nel 1450, Francesco Sforza confermando l'autonomia dei Bormini e le già godute franchigie, in particolare la "esenzione di ogni Dazii, e Gabelle, e carichi tanto ordinari, quanto straordinari" e il diritto "-Che li soli Bormini possino condurre dalla Valtellina vino alle parti di Germania, ed alle Terre del Vescovo di Coira, e non altri; - Che possino disporre delli Dazii a loro volontà; -Che possino estrarre dala Valtellina

Carri 450 vino, oltre li 300 senza Dazio, e conducendone maggior quantità abbino a pagare soldi 10 per carro".

Nel 1466, "Bianca Maria Duchessa di Milano, e Galeazzo Maria Visconte Sforza Giovine confermono quanto fu approvato, dal Duca Francesco Sforza Marito, e Padre a Bormio, con accrescimento d'altri Carri 300 vino da estrarsi dalla Valtellina."

Nel 1499 le truppe svizzere al soldo del Re di Francia occupano Bormio, ma confermano tutti i "Privilegi di libertà, Franchiggie preminenze, raggioni concessi dalli predecessori Duchi di Milano in nome di detta Comunità di Bormio dalla Maestà Reggia.....e concesse una esenzione d'altri 500 Carri, o sia plaustrì di vino, oltre le esenzioni antiche di molti altri Plaustrì di vino". Tuttavia "l'insolenza di quella soldatesca Francese [era] giunta a tanta rapacità, ed avarizia nella Valtellina, Chiavenna e Bormio" da rendere proibitivi i commerci dei "cavalieri, che conducevano vini in Germania....aggravandoli di denaro."

-p.63, i 700 soldati spagnoli "che andavano giogendo" a Tirano per fermare le soldataglie Grigioni e Svizzeri che avevano lasciato Bormio dopo aver "consumato i vini, e vettovaglie con ogni inconveniente strapazzo.. [e] bruciato Sondalo, Tiolo, Grosio e parte di Grossotto" ricevono prima della battaglia "qualche rinfresco di pane, e vino".

-p.64, tornati a Bormio sconfitti per ingraziarsi i furibondi bormini i "Capitani Grigioni..cominciarono a cavar denari a favore degli eredi figliuoli del Cap.no Rodomonte [Alberti] per li suoi vini...". Va tenuto presente che "il danno del vino [fu] di 2 m.scudi, avendosi la maggior parte in questi disordini lasciato scorrere per terra".

-p.101, nel 1626 il "Governatore Du Lande fa.. molte pretese contro la pubblica libertà del Contado.....non contenti li Francesi d'aggravare in molte maniere il Contado di Bormio...a tanto s'avvanzarono, che contro i Privilegi di Bormio per le estrazioni de' vini dalla Valtellina, l'avarizia, ed inosservanza ei permise, che convenne al Forastiero pagare fin mezza dobla per soma di vino, d'Angaria, ed estorsione, e al Paesano L.6 e dopo un Ducatone per soma di vino, ancor che fosse per uso del Paese..."

-p.166-179, è riportato il testo del citato Privilegio del duca Francesco Sforza del 1450 (quanto riguarda i vini è a p.168).

-p.170-171, riporta il testo della citata conferma del 1466 della duchessa Bianca Maria e di suo figlio Galeazzo Maria Sforza con le ulteriori concessione per 100 plaustrì di vino, oltre ai 300 già concessi in aggiunta al Privilegio del 1450.

-p.174 e sg., nel racconto di un omicidio avvenuto a Bormio nel 1629 compaiono notizie di vita quotidiana che riguardano l'osteria e il "prindes"(brindisi).

-p.177, 1629-30. "I Bormini desiderosi e zelanti di mantenersi intatti dalla peste non mancarono subito di mettere le dovute guardie alla.... Serra" capeggiate da Bernardo Mazzone "uomo intelligente, per tenere il commercio in piedi con la Valtellina, somministrandogli fuori del Restello sale, grassine...ricevendo all'incontro il vino per canale.."

-p.213, nell'estate del 1634 (luglio?) a S.A.R. il Sig.r Cardinale Infante [figlio del re di Spagna] che sosta a Bormio alloggiando presso i Gesuiti, viene regalato "vino squisito"

-p.217-18, nel mese di settembre, Odoardo principe di Bregans di Portogallo di passaggio per Bormio, viene "regalato d'ottimo vino, e cominciò in Genova a berne."

Guler von Weineck Giovanni, *Raetia das ist aussfährliche und wahrhafte Beschreibung der dreyen Löblichen Grawen Bündten*, Zurigo, 1616. Da: **Guler von Weineck Giovanni**, *Raetia*, traduzione di Renato Orsini della parte riguardante la Valtellina, in: REPS fasc.3/7, 1959 e in estratto (p.70):

-p.6, "INTRODUZIONE DEL TRADUTTORE. [Il Guler] Buon gustaio di vecchio stampo, celebra ripetutamente i nostri vini..."

-8-10, "COLTIVAZIONE DELLA VITE. La vite è diffusa, risalendo la valle, sin quasi nel Bormiese, e scendendoci verso il Lario sino al confine. Si coltiva dunque su entrambe le sponde dell'Adda per tutta la regione; ma il versante di destra, essendo più soleggiato, è anche più produttivo e più fruttifero del sinistro. I tralci vengono appoggiati a tastolli di legno, o direttamente alle rocce. Vi è qualche posizione, la quale per se stessa non produrrebbe quasi nulla, avendo soltanto pietre e dirupi, così da essere considerata come sterile e incoltivabile. Eppure, anche lassù sulle nude rocce, si porta del terriccio in quantità sufficiente perchè i tralci che si vogliono impiantare possano farvi radice; e questi crescono poi rigogliosi sulle grosse pietre e sui dirupi, formando estesi leggiadri vigneti, che non solo fanno bella mostra di sè, ma danno anche un buon reddito. Nella Valtellina è ancora da notare una qualità di uva che matura in luglio e detta perciò *uga lugliadega*; essa serve per lo più come uva da tavola.

VINI-Il vino che si produce è bianco e rosso; ma per altro il bianco è assai scarso. Le qualità poi del vino valtellinese sono molte e svariate, a seconda delle viti e delle posizioni dove crescono, non che dalla differente coltivazione lavorazione, poichè anche queste importano non poco. Un certo vino lo si prepara con grappoli sceltissimi, ponendolo in piccole botticelle, all'aperto e alla luce, sul solaio, dove si trasforma in amabile e generosa malvasia. Si appresta anche un buon vino dolce, che viene chiamato vino-passito dalla maniera con cui i grappoli, dopo esser colti, vengono esposti sulla paglia per certo tempo, prima di essere pigiati. Vengono anche preparati parecchi altri tipi particolari di vino, che io ometto per brevità.

Per altro tutti i generi di questi vini, mentre sono buoni e gradevoli al palato, sono pure assai generosi, e costituiscono una bevanda veramente salubre ed opportuna, se si considera che la regione valtellinese è calda e che talvolta le sorgenti si disseccano. Quindi gli autori antichi e moderni lodano assai il vino valtellinese; e il grande poeta Virgilio, enumerando le migliori viti, cantava: ".Et quo te carmine dicam/Raetica?..." Nessun vino piacque tanto come questo ad Ottaviano Augusto, il potente imperatore romano; ed anche l'imperatore romano di cristiana memoria Rodolfo II che regnò nell'epoca nostra, bevette assai volentieri di questo vino valtellinese, che ogni anno si faceva condurre a Praga in Boemia. E' un vino resistente che si conserva quanto si vuole; anzi quanto più invecchia, tanto più diviene generoso ed amabile; quindi, mentre è l'onore delle mense, viene anche assai pregiato in medicina. Il vino rosso, con l'andar degli anni, muta colore; e, invecchiando, vie più si scolora così da divenire alla fine affatto bianco. Il mio defunto signor padre nell'anno 1540, durante la canicola estiva, mise in cantina di questo vino rosso, di cui rimane ancora una botticella in quest'anno corrente 1616; ed esso è limpido e chiaro come un cristallo, generoso come l'acquavite: perciò viene somministrato a parecchi malati in casi diversi.

Il nobile vino valtellinese viene esportato in grande quantità dalla Valle negli altri paesi della Rezia, in Italia, nella Svizzera, nel Tirolo, nella Svevia, nella Baviera, nell'Austria ed altrove. Quando io fui, a nome delle Eccelse Tre Leghe, governatore di tutta la valle, ricercai informazioni da per tutto, presso le persone che potevano sapere, sulla quantità di vino che esce dal paese; e seppi che annualmente, quando il raccolto è normale, ne viene esportato per vie diverse una media quotidiana di cento some. E' la soma una quantità corrispondente al carico medio di un cavallo da basto, e vale dieci staia. Orbene, poichè sei staia fanno una brenta, come noi diciamo, ovvero un tino, e poichè la brenta vale ora due, ora tre ed anche quattro corone, se il vino è ottimo è facile calcolare quale cospicuo reddito tragga la popolazione valtellinese dal vino (*).

Il vino di Valtellina ha questa prerogativa: che le sue virtù od i suoi difetti s'accrescono quando venga trasportato da un luogo all'altro. Se il vino è buono, quanto più lungo è il viaggio da percorrere, tanto più quello diviene generoso, purchè non venga adulterato; se invece è cattivo (o perchè torbido, o perchè sa d'aceto, o perchè riesce altrimenti sgradevole al palato) e se non si nota questo suo difetto prima di caricarlo, il vino diventa poi sempre peggiore, per gli scuotimenti del trasporto; e tanto peggiore, quanto

più lungo è il cammino. Quindi bisogna porre buona attenzione a suo tempo, per non essere ingannati.

(*) chi avesse vaghezza di conoscere i moltissimi tipi di uve e vini valtellinesi, consulti il Lehmann: Die Landschaft Veltlin, Magdeburg, 1797.

DESCRIZIONE PARTICOLAREGGIATA DELLA VALTELLINA

Il Bormiese-Lib.XI cap.V.

-p.13, "Nel territorio bormiese non allignano le viti.."

-p.14, "In Bormio si trova a buon prezzo tutto il necessario; vi abbondano la carne ed il pesce, il buon pane ed il vino. Anzi io ritengo non esista altro luogo, dove si beva vino migliore; perciò sorse questo adagio: se volete gustare del buon vino/Soffermatevi a Bormio un pochettino. Infatti i Bormiesi comprano i vini più scelti, così in Valtellina come altrove."

-p.16, "[Bagni di Bormio]..ad essi fanno ricorso particolarmente gli abitanti dell'Alto Adige, gran bevitori e gran mangiatori: i quali per le grandi libazioni del loro vino cattivo e per l'aria malsana sono colti da paralisi...."

Il Terziere superiore-Lib.XII

-p.21, "..il villaggio di Barofino, posto al di sopra di una costiera vitifera..."[Nel 1486] i Grigioni, cui si era proibito ogni commercio e scambio e persino le piccole compere di vino [in Valtellina].."

-p.32, "Valmalenco.-...le principali risorse sono il bestiame e la segale poichè non produce vino."

-p.33, "Presso Castione, al disopra del fondo valle, s'innalza una collina rocciosa e soleggiata, ma fertile di vino, detta Grisoni; essa produce il vino migliore e più squisito di tutta la valle, vino che si può conservare dolce per lungo tempo e che dai mercanti viene esportato per venderlo alle corti degli imperatori, dei re, dei principi e dei più nobili signori."

-p.35, "Tutta la vallata del Tartano è senza vigneti e produce soltanto segale, fieno ed erbaggi"

-p.36, "I palazzi di Morbegno sono....forniti di ottime cantine, le quali in alcune case sono quattro, l'una sopra l'altra e sotto il livello del suolo; così profonde che in talune si devono scendere ben quaranta gradini per arrivare al pavimento della cantina più bassa. Queste cantine d'inverno sono tiepide ed in estate di mirabile frescura..."[Il territorio di Morbegno abbonda dappertutto di rigogliosi vigneti...]

-p.37, "Valle del Bitto.-...quivi non prospera la vite..."

-p.41, "Buglio.-...un giorno fu celebre per i nobili suoi vini dolci. Ma la coltivazione della vite fu estesa a poco a poco sempre più in alto per la montagna, fin dove l'aria è alquanto rigida e si piantarono viti che producono molto vino invece di quelle, che ne danno poco, ma buono; perciò il vino di queste posizioni è in generale peggiorato e decaduto un poco dalla sua antica fama."

-p.44, "Valmasino.-...in questi luoghi...non alligna la vite.."

-p.45, "..Cinquecento passi più in giù, lungo il corso dell'Adda, sorge Desco che produce pregiati vini dolci. In questo territorio le viti vengono piantate assai rare; si dispongono sulla nuda roccia e vengono coperte di terriccio, affinché le radici possano essere convenientemente coperte; ma le viti si abbarbicano nei crepacci e nelle spaccature delle rocce, dando un abbondante raccolto senza grande fatica da parte dei contadini, i quali debbono soltanto badare a concimare, oltrechè vangare il terreno due volte l'anno.Dopo duecento passi da Desco si arriva alla frazione chiamata Torchi, perchè è una distesa di pregiate vigne sino a Cattedagno; altro paesello che si eleva a circa cinquecento passi sopra l'Adda e che produce molti buoni vini, come le altre plaghe circostanti..."[Mille passi al disotto di Roncaglia vi è un paesello detto i Torchi dei Parravicini..]

-p.46, "Sotto Civo c'è Acqua Marcia, poi Pratogrosso, Civasca, Corlazzo e S.Agata [S.Appolonia], tutti in buona posizione vinifera."...."In basso, sotto a Mello, sta la Valletta, ridente paesello che produce dei buoni vini dolci. Più in là sorge la Maneccia, elevata circa cento passi sulla falda del monte; è quella una località rinomata per l'abbondanza e la finezza de' suoi ottimi vini.."

La Contea di Chiavenna.Libro XIII

"Crotti e cantine.-...vicino alla città di Chiavenna, esistono molte cantine appartenenti ai Chiavennaschi e da loro chiamate *Crotti*. Prima che questi ci fossero, poichè il calore estivo è grande nel territorio, gli abitanti potevano a stento conservare il loro vino. Ma dalla costruzione dei crotti in poi, cessò tale iattura.Questa montagna è rotta qua e là da crepacci e da spiragli, i quali nelle loro grotte permettono di fabbricare grandi e capaci cantine; esse poi, per l'aria che spira dagli interni pertugi del monte, lasciati appositamente aperti, sono nella stagione estiva così fresche che, standovi dentro, quasi si patisce una sensazione di freddo; e il vino, al primo cominciare, quasi non si può berlo per la sua soverchia freschezza.E' assai pericoloso, quando si sia sudati e in traspirazione, trattenersi a lungo in questi freschi crotti o bere vino fresco prima di essersi riscaldati, stando al di fuori. Ma, per prevenire tale inconveniente, i Chiavennaschi hanno fabbricato al di sopra od ai fianchi delle loro cantine, graziosi casini, nei quali si ristorano a quella deliziosa frescura e ricevono con cortese ospitalità anche i forestieri. Il vino che dai crotti si trasporta a casa assume nel viaggio la giusta temperatura, così che, portato in tavola, non è nè troppo caldo nè troppo freddo. Al sopravvenire dei geli invernali queste cantine sono molto calde, a cagione dell'aria calda che viene emessa dalle viscere del monte, attraverso i menzionati spiragli.

I crotti servono agli abitanti del paese non soltanto per i loro bisogni domestici, ma anche per il commercio del vino; lì dentro infatti lo conservano fino al momento opportuno per esportarlo. I Chiavennaschi hanno fabbricato di questi crotti anche altrove, qua e là per il monte adiacente a Chiavenna; ma in questo punto sorgono in maggior numero...."

-p.52, "Bette.-...intorno gli si stende una fertile campagna che produce vino..."....."Ponteglia ossia Villa.-...mentre tutta la vallata di sopra di Villa non lascia allignare la vite, qui invece essa comincia a prosperare; tale coltura si estende poi per tutta la contea. Peraltro nel territorio di Villa la vite è piantata solamente sulla sponda destra della Mera, nella parte più solatia e per lo più sulle rocce, in mezzo ai macigni ed ai greppi.Quanto più si scende a valle, tanto più fine è la produzione.Il vino di Ponteglia, pertanto, viene annoverato fra i più alcolici ed i più generosi."

-p.54, "[il colonnello Ercole Salis e i suoi eredi] fecero quindi piantare dappertutto [sui terreni e sull'arce dove sorgeva il castello di Chiavenna], così in alto come in basso, viti di svariate qualità.."..."se poi alcuno vi giunge assetato, verso la metà del crepaccio [la Gaurga] trova un crotto , scavato nel fianco della roccia, e può bere del vino freschissimo."

-p.56, "..sotto il dominio grigione...molti luoghi deserti, pieni soltanto di arbusti selvatici e di pietre, [a Chiavenna] vennero trasformati in vigneti, in campi e praticelli..."..."La contea di Chiavenna è (esclusa la valle di S.Giacomo) dappertutto fertile e ben coltivata: produce vino in quantità maggiore del consumo del paese..."

-p.48, [i componenti dell'amministrazione civica di Chiavenna:] "fissano il calmere del vino."

Sprecher Fortunato, *Pallas Rhetica armata et togata*, Basilea, 1617

Tour de Suisse des Vins. Band III. Graubünden Veltlin, Svizzera, 1984, p.200 (p.49-80)

Cornacchi Giovanni Antonio [1560-1640], *Breve Istoria della miracolosissima Madonna di Tirano*, Milano, 1621. [dalla ristampa di Petruzio & Pirovano, Tirano 1934, p.19]

"..il territorio di Tirano è molto vago, delettevole, fecondo e fertile....Il vignale quale'è quasi tutto il monte è così grande, bello e buono, che in puochi luoghi se ne vede un tale."

Burnet Gilbert * *Some letters containing an account of what seemed most remarkable in travelling through Switzerland, Italy some parts of Germany etc. in the years 1685 and 1686*, Rotterdam, 1686. Da: **Leoni Battista**, *Gilbert Burnet a Chiavenna nel 1685*, in NBPS, n.12-dic. 1976.

"Nei dintorni [di Chiavenna] vi sono bellissimi vigneti.."[...] "..gli abitanti scavano grandi grotte (16) [ai piedi della montagna] per conservarvi il vino. Durante l'estate lo bevono così fresco da sembrare ghiacciato.Essi praticano nelle grotte-cantine uno spiraglio largo un piede quadrato e profondo dieci o dodici piedi, attraverso il quale penetra l'aria quando è molto caldo , e così, dilatando il sole i pori della terra, e rarefacendo tutta la massa dell'aria che la circonda, accade che l'aria che è compressa nella cavità della terra, trovandosi libera, esca da quella cavità e si espanda ovunque può.[.....] Davanti o al di sopra di tali grotte-cantine gli abitanti costruiscono dei piccoli ridotti o camerini, in cui ognuno, di solito, verso sera si reca a fare uno spuntino. Ma a proposito di spuntino, vi dirò che non ho mai visto in nessun altro posto dell'uva così grossa. Ce n'è soprattutto una specie che supera la più grossa di Damasco, che noi abbiamo in Inghilterra. Vi si beve, come in Valtellina, un vino, che non ho mai sentito ricordare altrove, che chiamano *aromatico*. Dapprima sembra essere una composizione in cui entrino droghe, ma sia quel che sia, è così forte d'avere quasi la stessa gradazione dell'acquavite e non si direbbe naturale.Tuttavia è il puro succo dell'uva, al quale non è stato aggiunto assolutamente nulla (17).Poichè è un liquore straordinario mi informai particolarmente circa il modo di prepararlo e seppi che colgono l'uva solamente nel mese di novembre, perchè sia più che matura; dopo averla colta, la portano in solaio, dove la lasciano, i grappoli appesi per l'estremità, per due o tre mesi. Successivamente cernono tutti i grappoli, gettando quelli che presentino la minima traccia di marciume, quindi il spremono e versano il liquido ricavato in un barile o in una tinozza, schiumandolo due volte al giorno. Quando questo liquido non produce più schiuma, il che succede prima o poi secondo le stagioni (talora necessitano otto giorni, altre quindici), lo versano in un barile chiuso.In questo modo essi producono il loro vino.Esso è poi tanto dolce che lo si direbbe miele, ma sul finir dell'anno è buono.D'altronde quando si propongono di berlo, bucano il barile un po' più in alto del cerchio mediano, cioè a circa un terzo (dall'alto) e ne spillano finchè non ne esce più; dopo di che riempiono il barile di vino nuovo, e così ogni anno.Si nota inoltre che tutti gli anni questo vino bolle in marzo e s'intorbida talmente che non si potrebbe bere se non dopo che è cessata la fermentazione: ciò dura un mese. Nulla di simile accade per gli altri tipi di vino.Una dama del paese chiamata Signora Salis, che ci ospitò per tre giorni con magnificenza tale che non ha nulla da invidiare a quella concessa a Londra o a Parigi, ci offrì del vino, che diceva esser di quaranta foglie. Era così robusto che se ne poteva bere solo una cucchiata; si sarebbe detto che vi avessero versato qualche spezia, ma ella assicurò che non vi erano droghe , nè nulla di simile, per cui io conclusi che tutta quella forza alcolica deriva a quel vino dal calore che scende in fondo al barile, come un fuoco che distilla e spinge verso l'alto le parti più ricche di spirito. Del resto questo vino è bianco anche se si ottiene con uva nera.

(16) Sono i cosiddetti crotti, cavità naturali, adattate a cantine.

(17) H.L.Lehmann, nel suo lavoro intitolato "Die Landschaft Veltlin", edito a Magdeburgo nel 1797, scrisse che il vino aromatico veniva prodotto in Valtellina usando grappoli scelti di Malvasia, moscatello e uva spagnola ed era conservato in grandi fiaschi impagliati.

*vescovo anglicano nato a Edimburgo nel 1643 morto a Salisbury nel 1715.

De Burgo Giovan Battista*, *Hydraulica: o sia trattato dell'acque minerali del Massino, S.Mauritio, Fauera, Scultz e Bormio, con la Guerra della Valtellina del 1618 fin al 1638 e altre curiosità*, Milano, 1689, pp.2-3. Da: **Antonoli Gabriele**, *Storia e "storie" di Valtellina: ovvero gli influssi dello "sfurzat" nella storiografia valtellinese*, in REPS n.3-1979, p.65-68:

"quello che rende questo paese più rimarcabile si è l'abbondanza e isquisitezza de' vini, che vi nascono in tanta copia, che basta non solo per il proprio bisogno, ma per sovvenire al bisogno delle Leghe, tramandandone ancora grandissima quantità nell'Imperio, ne' Paesi de' Signori Svizzeri, ne'altri luoghi cinconvicini? Tra li vini segnalati evvi quello, che si chiama Grigione, dolce con un piccante gagliardo, e si conserva per tutto l'anno, e più oltre ancora massime se poco dopo fatto viene condotto in paesi più freddi. Li Vini *aromatici* hanno ingannato molti, supponendo per certo quella parola aromatico le venisse attribuita dal componersi con aromi, il che è vanissimo, poichè la fabbrica di questo vino non consiste che in raccogliere le uve di buona pianta, ben mature, non guaste, stenderle sopra la paglia, astrigo o solaro, fin che si facci sentire il freddo, poi gettarle sotto il torchio, e schiarito che sia il vino, con una diligenza di due o tre giorni, col lasciarlo riposare in qualche tinaccio, o vaso capace, si ripone dopo in piccioli vascelletti della tenuta di una o due brente, o poco più, in qualche stanza alta della casa, e così vassi da se stesso perfetionando; pigliando il dolce, una fragranza galiarda e amabile che non cede anzi forse supera le Malvasie, o altri migliori vini del Levante, d'Italia o di Spagna."

* Abate Clarensense e Vicario Apostolico Aladense nel Regno d'Irlanda.

[**Apolloni** (o Poloni) **Gian Battista**], Relazione ms del 1621 sulla Valtellina conservata alla Biblioteca Nazionale di Parigi.

Da: **Massera Sandro**, *Paesi e paesani di Valtellina nella descrizione di un anonimo del Seicento* (I), in REPS n.4,1976 p.13-19

- "Sondelo, terra grossa, ...che non fanno vino". - "Cominciano qui [dal castello] quelli de Grossio a far vini". - [Grossotto]: "Fanno vini assai benchè legeri, che si dice, quando nasce una putta: *femine e vin di Grossotto meglio che niente*". - [Mazzo]: "...ne vanno assai in Italia ...per zavatini, il restante a lavorar le vigne che hanno de là d'Ada". - Tirano, terra grossissima...Fanno bonissimi vini." [povertà di Tirano] "noi altri di loro non altro [compriamo] che bestiami, vini et grassine." - "Villa, Stazona, Bianzone, Boaltio, Teglio, tutti brutta gente, lavoranti de vigne, mal vestiti, poveri ordinariamente.[Cita il termine di pagamento dei debiti "alli mosti" e le loro gravi difficoltà economiche]. - "Ponte, Chiuro, terre grosse...fanno delicatissimi vini; tra li altri una contrada grandissima, detta Fiorenza, che fanno vini al paro de' chiarelli de Roma e lacrima (*)". - "[Sondrio]..fa vini ottimi massime la contrada che li dicono Grigione (**), che fa vini moscatti dolci al paro de Montefiascone in Ombria o Romagna. Si servono ancora de vini d'una terra sopra Sondrio detta Montagna, un'altra detta la Rogna [Inferno?], un'altra detta Tresivio". - "...le terre de Castion, Berbèn, Pedemònt, Pestolés, Ardèn, e tutte queste son lavoranti de vigne.....uno de Buglio, che fa il magazin de vino in Napoli a porta Capuana". - "...quelli de là d'Ada attendono alle vigne: Caspano, Traona, Mantèl, Dubino;"

(*) Si tratta del celebre 'Lacrima Christi' prodotto dai vitigni coltivati ai piedi del Vesuvio.

(**) Propriamente è una località in comune di Castione rinomata ancor oggi per i suoi vigneti. Ne loda i vini anche il Guler nella sua *Raetia* (Tr.Orsini, p.33)

(I) L'identificazione dell'anonimo in G.B.Appoloni detto 'Fortuna' di Edolo, dovuta a Giuseppe Cecini, sindaco di Grosio, compare in: S.Massera, *Antiche strade orobiche tra la repubblica di S.Marco e la Valtellina*, in: REPS n.3-1988.

[**Apolloni (o Poloni) Gian Battista, sec.XVII**] Documento ms riportato in appendice a: *Narrativa breve delle cose ocorse in Valtellina fino alli 5 di giugno 1621.*

Da: **Massera Sandro**, *Antiche strade orobiche tra la repubblica di S.Marco e la Valtellina*, in: REPS n.3,1988, p.87-92

"Abondantissima de vini preciosi....la Valtellina.."

Sec. XVIII

Graevius I.G.[Johann Georg Graeve], in: *Thesaurus antiquitatum et historiarum Italiae mari Ligustico et Alpibus vicinae*, Leida, 1704, libro III, parte 2[^], colonne 1209-1224, figura la *Larii lacus (hodie Comensis) descriptio* di Paolo Giovio stampata a Venezia nel 1559. (V. Sec.XVI, Giovio Paolo)

Lavizari Pietro Angelo, *Memorie istoriche della Valtellina*, Coira, 1716, p.2

"La collina esposta ad oriente e mezo giorno per il corso continuato di quarantacinque miglia coperta a viti maestrevolmente lavorate, e tutta sostenuta a corone murate non può fare più vaga comparsa, dandosi a credere per un delizioso teatro di Bacco, in cui esso vogli far pompa, e mettere in spalliera i suoi maggiori tesori; per cui angusta quasi la per altro vasta pendice, allargarsi anche alla pianura, e fino per le costiere volte a tramontana. Conchè raccoglie la Valtellina copia tale di vino, che sopravanzando l'uso per altro largo del Paese ne provvede in meravigliosa abbondanza il Contado di Bormio, la Rezia, l'Elvezia, e vicina Germania: la privazione bisognosa di coteste regioni costituendo alla Valle la maggiore introduzione di danaio. E vi provengono vini si generosi, che guadagnando perfezione da gli anni a scoli stessi la resistono; e quanto più incontrano di rigido clima ove sono condotti tanto più ottengon di pregio e di fragranza. Da Catone, Strabone, Virgilio, Marziale, e particolarmente da Svetonio nel suo Ottavio che sen diletta, lodati i Retici vini, altri non esser questi che i provenienti dalla Valtellina si persuadette la comune credulità, niun altro vino di merito maggiore od eguale conoscendosi nella Rezia (Maxime delectatus est Rhaetico). Mi si perdoni il disinganno che porgo d'un tal vanto; benchè con gusto la Valtellina ne sii stata finora in possesso: poichè misurar non dovendosi l'antica Rezia co' termini presenti,(V.Plin.lib.3 cap.19 Hist.nat.), come scorgerassi nel decorso di questo libro, più oltre stendevasi con altre regioni abbracciando anche il Veronese. E quivi loda Plinio con distinzione rinomata i Retici vini: *In Veronensi item Rhaetica* (Lib.6 cap.6 Hist.nat.). Onde come propria non può la Valtellina usurparsi senz'ingiustizia tal lode. In vece però della Corte del Romano Augusto gloriarsi si può di quella di Vienna, che stima cotesti Vini provvisione conveniente della sua grandezza. Ed oltre Vienna passano per fino nella rimota Polonia ad esser delizia del Grandi. E pure l'industria non anche contenta sopra de' Vini comuni mise in pregio col nome di Aromatico un suo particolare, che ridotto a perfezione vorrebbe contenderla co' Vini più rinomati d'Italia. L'odore al certo non la cede a veruna fragranza de gli altri, e fece credere agli esteri, esser d'esso alterato d'Aromati, di cui naturalmente porta la grazia, che massime nell'Aceto di tal sfera sublimasi sopra il credibile.

v. anche A.Garzetti, *Le valli dell'Adda e della Mera in epoca romana*, Madonna di Tirano, 1968,pp.16-17

Ligari Pietro [1686-1752], *Ragionamenti d'Agricoltura* [1752], Sondrio, 1988, p.81

"Racolta delle uve bianche et ottimo modo di fare il vin bianco a distinzione di ogni altro cumune di Valtellina."

L'uva follata va posta in una forte botte riempita solo per tre quarti così che rimanga lo spazio per il gas prodotto dalla fermentazione. Il tappo va assicurato con una "punta" al soffitto della cantina o con un peso adeguato. Il vino, che "si chiama sforzato all'uso trentino", dopo due mesi sarà "chiarissimo, gagliardo e spiritoso". Le vinacce si

lasciano nella botte fino alla prossima raccolta e quando le si toglierà per la nuova vinificazione daranno un'attima acquavite.(Riassunto)

Quadrio Giuseppe Maria, *Storia memorabile della prodigiosa apparizione di Maria Santissima nel borgo di Tirano*, Milano 1753,

"...La dovizia della Valtellina nasce da ciò, che essendo essa di molto Bestiame, e di ogni genere abbondevole, fa che l'Agricoltura incessante nelle fatiche i terreni talmente addomestichi, che rendano copiosissime messi, siccome la Vigna ancora in ogni parte industriosamente guidata, quantità rimarchevole di squisitissimi Vini produca, de' quali la Rezia tutta, una parte della Germania, ed il Paese de' Signori Svizzeri se ne proveggia. Questo è il traffico più considerabile, che si estenda dalla Provincia per fino oltre a' Monti." (p.3)"...Non è poco pregio di un terreno il produr Vini, li quali nel tempo non iscemando di spirito, anzi crescendo nella perfezione, si sostengano oltre i cent'anni, e Balsami invecchiando divengano: che però tali sono i nostri Vini aromatici, così detti a cagione della fragranza, che acquistano senza verun ajuto dell'arte (a); Che se questo liquore patisce qualche alterazione, ella è fra noi desiderabile, perchè degenera in un perfettissimo Aceto, che l'odore fragrante trattiene, e con un misto di dolce, ed agro graziosamente le papille della lingua ferisce, unione de' due sapori veramente rarissima, e che in niun'altra parte ritrovasi fatta naturalmente.[...]

(a) Jovius in Lar.[ius] id Vinum facile inveteratur, et in multos saepe annos perdurat, sitque adoratum cum maxime canescit tanta potestate, ut ab onere mensarum in varios medicinae usus transferatur, melleo utique liquori, quam perspicuo Vino similis."(p.6)

"[Tirano] i vastissimi vigneti e le ubertose campagne coltivando: e per vero dire, è molto considerabile la quantità de'Vini e la dovizia delle Biade che fanno esser felice questo distretto, non solo per se medesimo, ma a cagione eziandio delle strade principali, che quivi si aprono capaci per tradur questi generi, e nella Rezia per la Valle di Poschiavo, e nella Germania per il Contado di Bormio, e nella Valle Camonica per il passo di Aprica."(p.9).

Quadrio Francesco Saverio, *Dissertazioni critico-storiche intorno alla Rezia di qua delle Alpi, oggi detta Valtellina*, Milano, 1755

Vol. I

-p.17: cita "*Il Cumano* (c) *impresso fra gli Scrittori delle Cose Italiane nel Tomo VI, e il suo Commentatore Giuseppe Maria Stampa* (d)...*Giovanni Botero* (i)" e riporta nelle rispettive note: "(c)..vinum generosa propago.."; "(d)...vinum adbundat.."; "(i)...*Nelle sue Relazioni Parte I lib.II...vini nobilissimi...*".

-p.18: "*Il Cluverio* (c)...*il Guillimano* (k)" e alle note " (c)..Hodie nobilitatur maxime vino etc.Ital.Antiq.lib.I cap.15 e 16"; "(k)...Vini...feracissima...*De Reb. Helvet lib.4 cap.2.*"

-p.19 e 20 : "*Gottlieb Kypseler*...(Delices de la Suisse, Tom.IV pag.700):...le vigne vi producono assai buoni vini"; "..gli abitanti si applicano alla coltura delle vigne più che a quella de'campi. Per lo che traggono quelle biade, che a loro mancano, da paesi vicini, a' quali danno il loro vino in iscambio". "*Il vino*, continua Kypseler, è ciò, che vi ha di più considerabile, e la più grande Entrata del Paese. I Filari vi portan de' grappoli d'una grossezza prodigiosa; e ve n'ha di tai grappoli, che hanno fino 450, a 460 grani d'uva. Il vino è squisitissimo e assai stimato in tutto il paese all'intorno. L'imperatore Augusto ne faceva un caso particolare. Egliino hanno tra gli altri un certo Vino, che nominano aromatico, che è un licore straordinario con un gusto d'aroma, e forte, come l'Acquavite."

-pp.22-25: "Che il Vino sia l'Entrata maggior del paese, è cosa sicura: da che la Valle tanta quantità ne raccoglie, che secondo i calcoli fatti dallo Sprecher (Pallas Rhaet. lib.X) dividendone l'esito a ciascun giorno dell'anno, più di cento some per giorno fino da' suoi tempi ne vendeva fuor di paese: intendendo per soma, quanto, ei dice, può portar un cavallo, il che eccede cento misure ("*Salma onus equi est, centum mensuras vini excedens*", Lo Stesso, ivi). Ma in oggi volendo fare lo stesso conto, ben più di duecento some per giorno ne escono da detta Valle, senza computar quello, che all'uso per altro largo del paese serve. In fatti non sol le Colline esposte ad Oriente, e a Mezzogiorno, per lo continuato corso di più di sessanta miglia si veggono tutte coperte a viti maestrevolmente lavorate, e tutte sostenute a corone murate a foggia di delizioso Teatro; ma le vaste pendici tutte, e le pianure altresì, e le costiere per fino, a tramontana rivolte, si veggono tutte frondeggiate di viti. La qualità di tal vino n'è la sola cagione. Esso, che vince colla dolcezza e soavità tutti i vini del Mondo, come scrive il Cluverio ("*Nobilitatur maxime vino, quod dulcedine, ac suavitate omnia ferme totius orbis vina praestare putatur*". Ital.Antiqu.lib.I cap.15 et 16), e che colla sua generosità guadagna vigore negli anni, e resiste a ogni Clima, tal riputazione si fa guadagnata, che non pure le parti vicine d'Italia, e la Rezia contigua se ne provvedono; la l'Elvezia, il Tirolo, la Svevia, la Baviera, l'Austria, la Boemia, la Polonia, l'Olanda, e fin l'Inghilterra ne fanno ricerca; nella qual ultima Isola condottone a' miei giorni un Bastimento, fu apprezzato da que' Milordi, e dallo stesso Re Giorgio I, su tutti i vini più regalati dell'altre Nazioni (Era ivi allora Residente per li Grigioni il Conte Federigo Salice, che ve lo fece condurre: e il Tenente Lanza fu quegli, che ve lo trasportò). Nè parlo qui di quel Vino detto Aromatico, che è Vin di regalo: nè già è così nominato, perchè sia con aromi a quella perfezione condotto, come suppongono molti di fuori Paese. Esso è affatto naturale e sincero; ma che da scelte uve, e lasciate prima ben appassire, espresso, acquista per se medesimo, e dal dolce aere quella fragranza, e vigore, che il rende delizia de' pranzi, e fin medicina de'mali; e che ridotto a bello studio in aceto, sotto il nome di *Aceto Aromatico* riesce agli estranei così caro, e stimato, che si fan pregio d'averne.

Parlo del Vino ordinario e comune della Provincia, del qual così scrive il citato Sprecher (Pall.Rhaet.lib.X)=Gran copia di eccellentissimo Vino ivi si fa, di cui anche gli antichi Scrittori fan ricordanza ec. Di tal gioconda, e salubre bevanda già Augusto ab antico, e i moderni Imperadori altresì, e i Principi de' nostri tempi grandissimo diletto ne han preso; di maniera che di là nella nostra Rezia, nell'Italia, Elvezia, Tirolo, Svevia, Baviera, Austria etc. in gran quantità ne è trasportato etc.[Testo originale in latino riportato in nota a piè pagina.]Ma senza aver ricorso a' Moderni, pochi degli antichi ben fuono, che del Vino di questa Valle non facessero encomj. Catone (Apud Servium in Virg.Georg.lib.2 vers. *Et te quo carmine dicam-Rhaetica.*), Virgilio (Loc.nuper citat.), Plinio (Lib.14 cap 1,2 et 6), Marziale (Lib.4 Epigr.100), Svetonio (In Augusto cap.77), Columella (Lib.3 Rei Rusticae cap.2), sono del numero di essi, che ne parlano con ampie lodi. Io ben so, che il Cluverio (Loc.sup.cit.) ha preteso mostrare, che il Vin Retico, di cui con tanta gloria han favellato i predetti Antichi, e del quale, come scrive Svetonio (Loc sup.cit. dove dice così: *Maxime delectatus est Rhaetico etc.*), tanto si dilettava Augusto, non era il Vino, che la Valtellina produce, ma sì il Veronese; traendo seco in tal opinione il celebre Autore della Verona illustrata Scipione Maffei (ivi), e un mio stesso Nazionale. Autore delle *Memorie Istoriche della Valtellina*, Pietrangelo Lavizzari (Lib.I pag.3). Ma il Cluverio a questa volta ha preso evidentissimo inganno; e con esso lui ingannati si sono i seguaci suoi: poichè la sua opinione è unicamente fondata su due passi di Plinio, il primo de' quali senza disaminarlo, ha prodotto guasto; e non ha inteso il secondo. Eccovi il primo, qual egli il produce, e quale nel vero nelle Volgari Edizioni si legge: *Ante eum* (cioè prima di Tiberio Cesare, di cui favella) *Rheticis prior mensa erat Uvis, Veronensium agro* (Lib.13 cap.I).Ma i Manoscritti disaminati dall'Harduin (In Not. ad hunc locum), e del Cellario (Geograph.Antiqu. lib.2

cap.7) hanno diversamente così: *Ante eum Rheticis prior mensa erat, et ulis Veronensium agro*. Però giudicarono i citati Critici vi si fosse omissa qualche nome di Campo, come *Tullius*, dice il citato Harduin, o simil cosa. Ed io convengo con essi, che corruzione ci sia nel Testo citato: ma pur se mi lice di produrre ciò, ch'io penso, niente più facile a me rassembra, che l'essersi tramutato, o mal letto il *Visulis* in *Etulis*: onde il legittimo Testo sia, *Ante eum Rhaeticis prior mensa erat; Visulis Veronensium agro*. Di queste Viti chiamate *Visule*, ne ragiona Columella nel suo Libro Terzo (Cap.2). Ma comunque si voglia emendare quell'errore *Etulis*, chiar'è, che nulla indi ricavar si può, onde mostrare, che il Vin Retico fosse il Veronese.

L'altro passo del Cluverio allegato è il seguente: In Veronensi item Rhetica, Falernis tantum posthabita a Virgilio (Lib.13 cap.6). Ma chi le presenti citate parole paragona con quelle, che immediatamente le precedono, vedrà tostamente, che non altro ha voluto dir Plinio, salvo che il Vino della Valtellina, del quale parlava, era molto sul Veronese pur apprezzato. Antonio di Pinet nella sua studiatissima Traduzione del predetto Plinio in Lingua Francese, impressa dopo nuova revisione, e correzione in Colonia nel 1625, così in vero le citate parole trasportò in sua favella= *Au Territoire de Veronne le Plant de la Voltoline emporte le bruit*: cioè a dire Nel Territorio di Verona la Vite della Valtellina riporta il vanto. E questo fu per avventura il motivo, onde Mosso Catullo, per invidia, e dispetto biasimò i Retici Vini, come testimonia Saverio (*Hanc vitem Cato paecipué laudat in Libris, quos scripsit ad Filium. Contra Catullus eam vituperat, et dicit nulli aptam esse, miratque, cur eam laudaverit Cato*. In Virgil.Georg.lib.2 vers.95); maravigliandosi infino, che lodati gli avesse Catone. Ma avrebbe mai quegli vituperati tai Vini, de' quali gli altri facevano tanta stima, se fossero stati del suo paese, di cui vi lodava ogni cosa?

Ascoltiamo anche Strabone(Georg.lib.4).*Sopra Como, dic'egli, quel Paese, che è posto alle radici dell'Alpi, lo abitano i Reti, e i Vennoni etc.*: e in altro luogo: *Sopra Como alla radice dell'Alpi giaciono i Reti*: e altrove ancora: *Dipoi quella Porzione de' Monti, che sono al Levante, e al Mezzogiorno rivolte, sono da' Reti tenute*: e appresso: *Nelle Radici de' Monti, ch'essi abitano, nasce il vin Retico, che ceder non pare ai lodati vini d'Italia*. [Il testo originale latino è riportato in nota a piè pagina.] Non si vede qui apertamente da tali espressioni, che Strabone della Valtellina favella, e de' vini suoi? seppur qualcheduno dir non volesse, per sostener il suo Impegno, che Verona, e il Veronese posti fossero alle radici de' Monti Retici. E' il vero, che il medesimo Autore in altro luogo così favella: *I Reti arrivano nell'Italia fin sopra Verona, e Como*. Ma qui parla della loro estensione, donde, siccome è manifesto per gli altri allegati passi, che escluso Como, così esclusa rimane altresì Verona, come con altri argomenti si dimostrerà nel proseguimento di questa mia opera. Ma dovunque alla fin si stendessero, per le costanti parole di Strabone è certo, che alle radici de' Monti da'Reti abitati, che è la Valtellina, sol nasce il Vin Retico. Sebbene ad accertarsi, che Plinio non mai si sognò di favellare de'Vini Veronesi ne' due luoghi citati, basta l'osservare, ch'egli medesimo, altrove (Lib.14 cap.2) notò, che il Territorio della Valtellina ha questo di proprio, che le viti di detto luogo traspiantate altrove non producono le loro uve con quello stesso gusto di pece, che nel loro proprio fanno. Adunque, quando ancora conceder si volesse, che si fossero nel Veronese traspiantate dalla Rezia le viti, come per far grazia al Cluverio, ha interpretato il Cellario, non sarebbesi mai Augusto compiaciuto d'un vino, che tratto dalla stessa Rezia poteva bere migliore; nè avrebbono gli Antichi commentato tal vino, se sul Terren di Verona prodotto era, senza veruna eccezione, con posporlo unicamente al Falerno.

[Fra parentesi tonde è posto il testo della nota che nel volume compare a piè di pagina.]

Reghenzani Costantino[Teglio,1723-1795] *Vallis Tellinae Descriptio*, da: *Orationes et carmina*, Milano,1769 (I^aed.1761).

"[...]Dulcia quid referam generosi munera Bacchi;/Munera sollicitis censu satis apta colonis?Hic etenim plena spumat vindemia labris,/et magna innumeris incumbunt praela racemis./amplaque purpureo complentur dolia vino./Vos ego, quia nostra emptum properatis ad oras,/Teutonici, et magnum pro vino penditis aurum./Testor, quam vobis libeat, quam nobile vinum/Veneat, et vestris ornet convivium mensis./[...]".

Così tradotti da **Balilla Pinchetti** (BSSV n.10-Sondrio,1956, p.86)

"A che parlare dei dolci doni di Bacco munifico,/doni che bastano al censo dei trepidanti coloni?/Perchè dai tini ricolmi spumeggia qui la vendemmia./ e grandi calcano i torchi gl'innumerevoli grappoli,/e si riempion di rosso vino le botti capaci./A testimoni, o Tedeschi, che vi affrettate alle nostre/terre, a comprare, e spendete ingenti somme nel vino./io chiamo voi, che dicitate quanto vi aggradi, che nobile/vino si venda e alle vostre mense abbellisca i conviti."

v.anche:L.Varischetti,*Valtellina minore*, Sondrio, 1967[^], parte 2

Patirani Giovanni Battista, *De Nomi, Specie, Qualità et Virtù d'alcune erbe, semplici datti alla luce da G.B.Patirani, Medico, Chirurgo et Semplicista di Gandino Bergamasco a piacimento d'ogni dilettevole di tale proffessione, dedicato al sempre merito del Reverendo signor Don Pietro De Gaspari di Premadio.Bormio, 18 gennaio 1774.*

Da: Cermenati Mario, *La Valtellina ed i naturalisti*, Sondrio, 1887-1892.L'A.prende in considerazione questa figura di medico e raccoglitore di erbe (p.120 e sg) e nella nota a p.121 scrive:"[Il ms] Si conserva in Bormio presso il sig.Massimo Longa, il quale ci permise di esaminarlo. Il Patirani quando parla della vite (*Vitis vinifera*) osserva unicamente che il sugo del frutto di questa pianta piace assai anche a lui."

Foppoli Antonio, *Sondrio, situazione sua e suo nobil pregio, in: Giuseppe il vicerè dell'Egitto*, Sondrio, 1775.

p.156, "[Borgo]/Di qua dall'Alpi in quella del Reto, Cielo parte/U' con pienezza Bromio (*) li doni suoi comparte..."

**Bromio*= uno dei nomi che diero sù li Mitologi, che li Poeti a Bacco.

p.197,"Annotazioni.....[Sondrio ha un] Castello, od alta Rocca.....che sorge, come trionfante sopra d'un erto sassoso scoglio, o grosso pezzo di Rupe: Rupe però che nella maggior sua parte ubertosa riesce per la bontà del vino, che ne produce."

Padre Giuseppe Maria da Tresivio [Foppoli Antonio], *Descrizione della Rezia di qua dall'Alpi detta comunemente la Valtellina*, in: *Nuova raccolta di sagre prose, e rime scelte per la solenne incoronazione della miracolosa statua di Maria Santissima delle Grazie in Primolo*, Bergamo, 1766.

-p.90, "...onde possa anch'io/Ritrar sta parte di terren feconda:/ Anzi di quel si buon liquor natio/E d'Ippomene e d'Ascrea, e di Libetro/Che toglieran me al sonnacchioso oblio/In me versate. (**verificare perchè c'è una lacuna nel testo consultato**)

-p.92,"In ogni luogo è il suo terren vestito/ Di biada, e fieno, e poi di viti, e piante.."

-p.94, "Il monte poi, che verso Borea mane/Tutt'è coperto di feconde viti./E le parti vicine, e le lontane."

-p.95, "Il vin, che al suo Signor la vite dona / Altro non evvi al suo valor simile"

Nuova raccolta di sagre prose, e rime scelte per la solenne incoronazione della miracolosa statua di Maria Santissima delle Grazie in Primolo, Bergamo, 1766.

-p. 9, " [La strada di] destra che porta alla.....terra nomata Lanzada, cui li monti di Poschiavo confinano,.....comoda nell'estate (giacchè nell'inverno per le grosse nevi non

è praticabile) al trasporto delle merci, e singolarmente del vino dal Terziero di Sondrio nella Rezia."

1797. Il 28 settembre 1797 il generale Gioacchino Murat, cognato di Napoleone e futuro re di Napoli, fu ospite a Tirano dei conti Salis nel cui palazzo si trattenne a pranzo con i sindaci del Terziero e la nobiltà del borgo. Quest'ultima volle donare all'illustre ospite 200 some del suo miglior vino che i cavallanti di Teglio provvidero poi a trasportare gratuitamente fino a Edolo dove il Murat teneva il quartier generale. [Pochi giorni dopo (il 10 ottobre) Napoleone da Passariano presso Udine accoglieva la richiesta del Consiglio di Valle di dichiarare decaduto il dominio Grigione e i popoli di Valtellina e dei contadi padroni di unirsi alla Repubblica Cisalpina.]

Cfr. **S. Massera**, *La fine del dominio grigione in Valtellina e nei contadi di Bormio e di Chiavenna 1797*, Sondrio, 1991 (La notizia è tratta dalla Memoria inedita di A. Corvi consultata presso l'Arch. di Stato di Sondrio).

[1797] *Il prevosto Lambertenghi nei guai per la distribuzione del vino a Natale*, in: **Sala Gianni**, Schegge di storia sondalina, Sondalo, 1992, p.152-155.

Sec. XIX

Gioja Melchiorre, *Sul dipartimento del Lario. Discussione economica*, Milano, 1804

-p.33, "[tra le cause di malattia] il legno di castano infuso nel vino in alcune comuni, a Cajolo principalmente,..."

-p.36, "tra i 'Difetti particolari dell'agricoltura' cita la cattiva gestione dei prati vincolati al diritto di pascolo, e quindi non curati fra, le cui conseguenze indica] scarsezza di salici per le viti"

-p.46 e sg., "(CAPO III, Viti) Nel Chiavennasco e nella Valtellina gli alberi sono esclusi dai vigneti; l'onore di sostenere la vite è concesso soltanto agli scorzati pali, cosicchè tutti i raggi del sole cadono sopra l'impero di Bacco. Questi vigneti tutti simili nell'essere intelati sopra pali perpendicolari e paralleli all'orizzonte, e disposti sopra piani inclinati, sostenuti da muricciuoli di sassi, variano nella distanza de' filari, nella lunghezza de' tralci, nell'altezza a cui s'alzano. Talora i ceppi s'affondano in una specie di solco, il che non può convenire che a terreni aridissimi, talora sorgono sopra un dorso di terreno per allontanarsi dagli strati più umidi. Generalmente non più alti di braccia due vengono i tralci incurvati orizzontalmente sia per ottenere un succo più elaborato, sia per scemarne l'eccessiva forza ascendente che correrebbe a svolgere soltanto l'inutile fogliame. Ne' terreni poco elevati restano i tralci bassissimi, onde ricevere tutto il riverbero de' raggi solari che per lo meno eguaglia l'impulso diretto; ne terreni più ripidi sorgono a maggiore altezza, perchè la quasi perpendicolarità del suolo diviene muro di riflessione. In alcuni paesi i filari formano un intralciatissimo labirinto, il che scema i vantaggi della ventilazione, in altri ai pali si uniscono dei ramoscelli secchi perpendicolarmente, acciò vi si avventichiino i pampini, e sorgano i grappoli in alto, cattivo metodo di coltura, perchè oltre d'accrescere il travaglio della manutenzione partecipa al terzo difetto della coltura comasca [(p.35) 3. Gl'ingrassi non solamente esposti all'aria libera e depredazione de' venti, ma spesso posti in siti in pendenza, cosicchè ne scola la parte più sostanziosa.]. Si veggono qua e là de' pergolati, principalmente a Samolico, ma l'uva che pende nascosta sotto le foglie non può giungere allo stato di perfetta maturità, e altronde i più grossi vapori vi soggiornano sotto torpidi e lenti.

Per lo più i tralci s'avanzano intelati in linea perpendicolare ai filari, il che non è sempre la miglior direzione per ricevere più diretti i raggi solari, e in maggior copia.

L'immenso legname usato nella Valtellina per sostenere la vite forse più dall'abitudine è richiesto che dal bisogno e dalla ragione; giacchè nè lo rendono necessario i venti che

non vi dominano sì forti come nel Chiavennasco, in cui talora movono guerra di sassi ai viandanti, nè la mobilità del terreno, giacchè nelle pianure osservasi lo stesso dispendio che sui colli, e nelle pianure che circondano Morbegno, il legname, cui appoggiasi la vite, è forse profuso con maggior abbondanza che altrove.

Tutti gli accennati metodi hanno i loro gradi di bontà secondo che l'agricoltore si prefigge d'ottenere il vino esclusivamente, o il vino insieme e i cereali: talora il complesso delle circostanze giustifica il metodo che sembra condannabile in teoria. Si può però dire in generale che la bontà del vino è per lo più sacrificata all'abbondanza. Siccome la massa del legname impiegato nelle viti, il suo valore nelle varie comuni, le giornate per la manutenzione, la durata delle viti, la quantità del vino, la sua qualità sono elementi variabilissimi da un paese all'altro, e nello stesso paese secondo i metodi di coltivazione, quindi non è possibile presentare un calcolo esatto esprimente il prodotto netto d'una pertica di terreno a vite. Ciononostante per non lasciare il lettore affatto digiuno su quest'articolo, farò un calcolo ipotetico, prendendo una pertica di terreno in pianura nelle vicinanze di Como, contenente venticinque foppe di viti da sei gambe ciascuna per adeguato. [*segue lo schema riportato a p.49.*] Il metodo a *foppa* nella piantagione delle viti lascia luogo alla raccolta de' cereali. Gli altri metodi praticati sì ne' colli che ne'monti lacuali detti a pergola, pergolino, gabbiolo...non dispongono le viti a fascio come la foppa:.....Il tempo della vendemmia dalla preture viene determinato e dalle amministrazioni municipali, variando, come è ben naturale, da una comune all'altra. Quest'uso che può a prima vista sembrar lesivo della proprietà, e dannoso, perchè al privato interesse sostituisce un giudice meno avveduto, alle due seguenti ragioni s'appoggia.

1.° Il cittadino che raccoglie l'uva nel suo podere, pone gli altri tra una vendemmia immatura e una depredazione certa; 2.° Gli obblighi che uniscono il coltivatore col proprietario vanno a risolversi o si pagano con uva, principalmente nella Valtellina, il cui massimo prodotto è il vino. Ora siccome l'interesse del coltivatore si è di raccogliere l'uva prontamente per sottrala a qualunque vicissitudine umana o celeste; siccome all'opposto l'interesse del proprietario richiede che l'uva resti sui tralci sino al punto della massima maturità, quindi un'autorità indifferente è necessaria che in mezzo a tale collisione d'interessi decida.

Finalmente quest'uso non è severo al punto che particolari licenze vengano negate sulle rimostranze dei cittadini.

Un vantaggio interessante per la conservazione del vino seppesi procacciare l'industria scavando delle cantine nel fianco de'monti. Escon da queste nella calda stagione correnti d'aria freschissima derivate dalle fessure de'monti, ossia artificiali condotti, lunghi 70 in 80 braccia circa, chiamati *sorelli*. Si trovano queste cantine o *grottini* principalmente in Figino, Carpino, Moltrasio, Predegiana, S.Giovanni, Vhò, Frigiè vicino alla chiesa di Prato [Prata], e generalmente in tutte le comuni Chiavennasche sotto un ammasso di sassi. La temperatura di questi grottini sta tra i nove e i dieci gradi sopra la congelazione del termometro di Reaumur. Il lettore si guarderà di lasciarsi indurre in errore dalle autorità di Saussure e d'Amoretti che abbassano l'accennata temperatura al grado di 19 sotto zero. Per confermare l'osservazione coll'autorità dirò essere un fatto fuori di dubbio che i vini conservansi perfettamente in questi grottini. Ora Chaptal soggiunge e l'esperienza lo conferma: *la meilleure et la plus parfaite cave sans contredit est celle ou le thermometre se maintient toujours entre dix et dix degrés et un quart de chaleur. Plus la temperature d'une cave s'eloigne de ce point, moins elle est bonne, voilà la veritable pierre de touche et la condition par excellence*[*Essai sur le vin*].

Nel Chiavennasco si preferisce nelle botti la figura ovale alla rotonda, il che non può essere un vantaggio se non quando la botte è collocata in modo che l'asse minore dell'ovale resti parallelo non perpendicolare all'orizzonte. La miglior forma delle botti sia per la facilità di maneggiarle, sia per la maggior consistenza, sia per la minore

evaporazione, sia pel minor spazio occupato dal sedimento, si è quella d'un fuso troncato, la cui larghezza alla lunghezza s'eguagli.

Nella costruzione delle botti hassi riguardo alla qualità del legname, cioè s'usa castagno pe' vini neri, gelso pe' bianchi, rovere per l'acquavite; al quale proposito osserverò che l'industria inglese ha saputo ne' barili mischiar le doghe di cedro e di legno bianco, acciò il punch e gli altri liquori forti vi acquistino odore e gusto aggradevole.

Per non rinnovare la battaglia de' vini, nessun paragone istituirò tra i vini della varie comuni.

Pare però che senz' ombra d'ingiustizia si possa dire, secondo che ne decide la pubblica opinione, che i vini del distretto III [*attuale provincia di Sondrio*] vincono in fama ed in prezzo tutti gli altri del Lario. Ne' di tale pregio la causa devesi al clima ascrivere, od al terreno, ma al costante metodo di tenere le viti più basse e i tralci più corti[....]La bontà de' vini del [Dipartimento del] Lario in generale non può soggiacere a contrasto, perchè provata dalla loro resistenza alle vicende di trasporto, di tempo, di stagioni, cosicchè al di là degli anni cinque sani conservansi, e da ogni infezione immuni, se le dovute diligenze si osservano nel custodirli.[.....] i vini italiani non ottengono gli applausi de' vini che ci mandano a caro prezzo i colli stranieri. Le ragioni di tale differenza si rifondono nella cattiva coltura delle viti, nella fabbrica de' vini, nell'amministrazione delle terre. Ne sono prova i vini bianchi del Chiavennasco che imbottigliati fanno balzare il turacciolo come i vini di Champagne; ne è prova il vino aromatico della Valtellina, che formato dalle uve appassite s'avvicina più o meno al vino di Malaga, secondo la diversa diligenza nel fabbricarlo.

Vedremo in appresso che nella massima parte delle comuni del Lario in sistema amministrativo delle terre è tale, che la qualità de' vini debb'essere sacrificata all'abbondanza.[.....]

L'ultima ragione, per cui il Chiavennasco e la Valtellina non hanno perfezionato ulteriormente i loro vini, si rifonde nella povertà degli Svizzeri, de'Tirolesi, e de' Grigioni, ai quali li vendono in abbondanza.

La maniera più pronta e più sicura per migliorare i vigneti è quella stessa suggerita alla pag.42 per le biade. *La veille de la vendange on marque les ceps chargés de fruits, et ceux qui en sont entierement degarnis; on provigne les premiers, on arrache ou on greffe les seconds, et la vigne ainsi n'est plantée que de ceps, dont la fecondité est assurée (Traité sur la culture de la vigne, tom.I).*

I vantaggi dell'innesto s'applicano allo stesso legname, che presenta appoggio alla vite. Diffatti se i pali castanili selvatici durano soltanto nove o dieci anni, all'opposto durano quattro volte di più, allorchè furono innestati.

-p.66-67, CAPO VI. Amministrazione delle terre.

v. anche: Mazzali Ettore, *Melchiorre Gioja e la Valtellina*, in:REPS n.4-1955

[De Pagave Gaudenzio] *Descrizione della Valtellina e delle grandiose strade di Stelvio e Spluga*, Milano 1823

-p.13 "Nella coltivazione della vite gli abitanti della Valtellina possono dirsi maestri. Perchè ben prosperi ed alligni, non risparmiando essi fatiche, spese e sacrificii. Propizii essendo alla vite i luoghi segnatamente meglio esposti ai raggi del sole, è ammirabile il vedere lungo il pendio dei monti con qual laborioso impegno a forza di muricciuoli raccolgano e sostengano il terreno; e come le linee di essi muri, a foggia di altrettanti giardini, si sollevino fin quasi alla cima del monte. Ma lo sforzo dell'industria spinto talvolta all'eccesso, perchè in luoghi troppo elevati nuoce alla bontà del frutto che non giunge alla necessaria maturità, e nuoce altresì ai sottoposti vigneti, i quali, fatto scorrevole il terreno per le piogge, vengono non di rado sepolti sotto le rovine.

[...] numerosi e ameni vigneti (a Ponte, p.16) [...]Lasciato che s'abbia il confine di Tiolo[...] scompajono le viti (p.24).

Da p.77 a p.80: "Agricoltura" (prende in considerazione prevalentemente la coltivazione della vite, ma non si addentra nella vinificazione).

Rebuschini Pietro, *Descrizione della provincia di Valtellina giusta lo stato in cui trovavasi l'anno 1833*. Milano, 1835. Ms conservato dalla famiglia Pedranzini di Bormio pubblicato dalla CCIAA di Sondrio in: REPS n.1-1983 e in estratto.

-p.29, Libro I-Stato fisico, capo XVII, Popolazione e malattie predominanti: "quelli della valle Malenco tendono [emigrano] a Milano a far, quali il facchino, quali il pentolaio (ossia magnano) od il negoziante di vino; quelli del distretto di Traona e di Morbegno passano a Roma, a Milano e Lodi a fare il facchino, il negoziante di vino ed il pizzicagnolo. I Chiavennati si dirigono in Francia, in Germania, in Inghilterra per negozi, ed alcuni a fare lo spazzacamino: si spandono in autunno anche nella Lombardia a fare le acquavite co' vinacci."

-p.30, "[In Valtellina] Le famiglie agiate usavano minor fasto [rispetto ad oggi]: que' paesi erano poco frequentati da forastieri, per non esservi oggetto di negozi, tranne che di vino che faceansi con Grigioni, Svizzeri e Tirolesi:.."

p.37-40, Libro II-Stato agrario, capo XIV, Viti. (Vino, bontà del vino, grotti di Chiavenna, pratica buona per far la scelta delle uve). **inserire**

-p.52, Libro II, capo XXIII, Compartimento agrario delle diverse qualità di terreno di tutta la provincia. Prende in considerazione anche il vigneto e nel quadro dimostrativo figura la voce "Vigneti e ronchi"

-p.59, nel prospetto del "Libro III - Produzioni" figurano "Vino, Aceto, Acquavite".

-p.70, nel prospetto figurano "Vino e Acquavite"

[e varie altre citazioni nel testo]

Brockedon William, *Illustration of the passes of the Alps by which Italy communicates with France, Switzerland and Germany*, London-Philadelphia, 1836.

Da: **Zazzi Stefano** [a cura e traduzione], *Un inglese sulla strada dello stelvio a un anno dalla costruzione*, in: REPS n.6-1982 pp.43-55]

".....[scendendo da Bormio] il castagno s'incontra subito sotto la Serra; poco oltre la vite comincia ad essere coltivata abbondantemente; il paesaggio appare ricco e lussureggiante nel tratto di valle presso Grosio.[.....] L'abbondante produzione di questa parte della Valtellina [presso Sondrio] è ben conosciuta ed il suo vino è molto rinomato; ma le viti appaiono malate ed i vigneti mal coltivati."

Nouveau guide du voyageur en Italie, Milan, 1829.

I vol., p.149, "...On remarquera non loin de *Sondrio* le petit village de *Sassella*, dont le territoire produit un vin exquis. En général les habitant de la *Valtelline* entendent à merveille la culture de la vigne, et n'épargnent ni fatigues, ni sacrifices pour la faire prospérer: plantant leurs vignobles sur le penchant des collines où le soleil darde ses rayons, et suotenant les terres par le moyen de petits murs à hauteur d'appui, ils les élèvent ainsi jusques au sommet des montagnes, et partout où ils ont lieu d'espérer que les ceps puissent prendre racine. "Passé *Morbegno* ...le voyageur est continuellement égayé par la vue de beaux vignobles....."

Bergamaschi Giuseppe, *Cenni statistici sulla Valtellina e viaggio al Monte Stelvio di Giuseppe Bergamaschi, medico provinciale in Sondrio*. Sondrio, 5 gennaio 1830. Ms conservato nell'Archivio dell'Ateneo di Brescia.

Publicato in parte e riassunto da: **C. Sartori-Fanelli**, *Una relazione inedita statistica e naturalistica sulla Valtellina di Giuseppe Bergamaschi, medico e botanico pavese* [1785-1867], in: RESP n.6-1955 p.25-35.

"ubertosi vigneti maestrevolmente sovrapposti gli uni agli altri per una molteplice serie. I muriccioli formati senza cemento e a guisa d'una prolungata arena. Ma se amena, ed oltremodo deliziosa è la comparsa che i medesimi fanno per la molteplicità dei filari, pei quali si profondono spese immense, il piano della vite invece scorgesi malamente coltivato, anzi nella maggior trascuranza, nè si saprebbe fissare la cagione, amenochè non la si volesse desumere dall'Adda incostantissima, la quale scaturendo dalla valle Pedenos, dal Monte Fraello, tutta per lo lungo scorrendone la valle, tratto cambiando letto, porta disastri."

L'unico prodotto veramente importante nella valle [riassume C.Sartori Fanelli] è il vino di cui si fa 'estesissimo commercio'. Peccato che, se pur è diligentissima la coltivazione, non è sempre razionale il metodo di fabbricazione. Poca cura è data poi alla scelta delle uve ed alla qualità dei vini, prevalendo la preoccupazione di produrne una gran quantità. Ciò sembra dovuto specialmente alla grande frammentarietà delle coltivazioni ed alla proprietà stessa dei vigneti."

Balardini Lodovico, *Topografia statistico medica della provincia di Sondrio*, Milano, 1834, pp.120

-p.14, "[suolo] più compatto quello dei colli e più tenace per la frammistavi argilla, opportuno più di qualsiasi altro alla coltivazione delle viti."....

-p.16, "In tanto lusso di piante e di erbe anche rare, è ben lungi la provincia dal poter vantare ricchezza di quei prodotti che servono al sostentamento dell'uomo. E' per avventura il vino, quello solo in fra i prodotti di cui può dirsi fornita a dovizia, avendone più assai del necessario e facendone oggetto di attivo e lucroso commercio.

Assai noti e ricercati furono anche anticamente i vini della Valtellina, conosciuti già impropriamente sotto il nome di vini *Retici*. Distinguonsi fra essi, per generosità e squisitezza, quei di Sassella, d'Inferno, e di Grumello, che raccolgonsi nelle vicinanze di Sondrio, come pure il così detto sforzato di Tirano, di Villa e di Bianzone, e l'aromatico.

Abbondano in genere d'alcool, e di gaz acido carbonico, scarseggiano di materia colorante, sono di un bel colore rubino, saporiti e grati al palato, non arrecano mai peso allo stomaco e sono diuretici per l'acido tartarico che in copia contengono. Si possono commettere alla navigazione senza detrimento. Il peso specifico dei migliori è da gr.0990 sino a 0995. Il raccolto annuo del vino, calcolato sopra l'ultimo scorso decennio [1824-1834], è di some metriche 91999 corrispondenti a some locali 70464.

Quella dell'acquavite cavata dalla sola distillazione delle vinaccie rimaste dalla preparazione del vino, è pure assai considerevole, ammontando a pesi 1400, cioè a some 1080 locali o poco meno, che corrispondono a metriche some 1305, come scorgesi dalla tabella che correde questo Capitolo. [v.Tab. a p.19/20, alla fine della tabella è riportata la seguente nota: "N.B. La soma metrica del vino corrisponde a some zero, boccali 91, decimi 9 di Sondrio;"]

-p.29, "Nella coltivazione del colle e in quella della vite, che vi si educa con vera passione, può egli [il popolo] dirsi maestro; ed è il contadino stesso perito nell'arte di fare il vino.

E' in vero oggetto di meraviglia al viaggiatore che dalla parte di Lombardia s'inoltra nella valle, il vedere come i colli e le intere chine dei monti esposti a meriggio siano a molt'altezza ridotti a piccoli piani inclinati, sostenuti da tanti ordini di muriccioli, e coperti da pampinose viti, i cui tralci sono stesi ed intrecciati fra loro con tant'arte e simmetria da presentare l'aspetto il più gradito; ed è poi più grato ancora lo scorgere nell'autunno, come bene quei tralci rispondano alle fatiche dell'industre colono, con si

gran dovizia di grappoli pendenti, che vengono ad arte spogliati dalle foglie onde sentano viemmeglio l'azione del raggio solare, che li colora e conduce a maturità.

Non v'ha fatica e sudore, non spesa ingente a cui il colono ed il proprietario volentieri non si sottopongono all'intento di vedere prosperare i dilette loro vigneti, e di allargarne di continuo la coltivazione.

Rompono eglino con mine e scalpelli le nude roccie nelle situazioni meglio esposte e soleggiate, e col sasso cavatone costruendo dei piccoli muri a guisa di gradinate, vi asportano poi a forza di spalle dai dintorni il terreno necessario, o lo raschiano dai sovrastanti scogli, onde potervi effettuare le piantagioni della vite, che fecondano con ingrassi in copia e sostengono con pali e frasche sempre novelle, con zelo indefesso restaurano o rimettono i muricciuoli, che spesso minacciano o cadono, ed ogni due o tre anni levano il terreno al margine inferiore dei campi, ove di continuo s'accumula per portarlo alla parte superiore, che ne scarseggia sempre più.

Un tanto e sì costante lavoro, ed il continuo dispendio che arreca, non sono al certo compensati da frutto corrispondente. Inoltre assorto il contadino tutto il giorno nei lavori delle viti, vi esaurisce e forze e mezzi, per cui negletta poi viene ad essere generalmente la coltivazione del piano, non meno al certo dell'altra necessaria al suo sostentamento.

Ond'ebbe a dettare un bell'ingegno, ornamento di Sondrio nelle lettere e nelle arti, in un'applaudito suo carme (*) *Vedi siccome inorgoglito s'orna/Dei palmiti di Bacco il colle e l'erto/Monte sin quasi alle sassose corna,/Talchè nullo terren vassi deserto/Dei favori di Lièò, che tanto dona/Quanto Cerere niega in campo aperto.*

(*) L'umile Omaggio. Cantica di Pietro Martire Rusconi. Sondrio 1825.

-p.34, "[la fiera di Chiavenna] è frequentatissima dagli Svizzeri, che vi conducono buoi e cavalli e vi acquistano vini ed acquavite."

-p.36, "Le cagioni di tanto difetto d'industria non sono da attribuirsi in tutto a poca inclinazione degli indigeni verso le arti o a mancanza d'ingegno nei medesimi, ma bensì alla troppo loro occupazione nella coltivazione delle viti e alla non curanza dei proprietari e dei parrochi nel dirozzarli ed istruirli...."

-p.37, "il sedersi alle taverne e bere in tresca alla sera, forma grato trattenimento del popolo nei giorni di festa"

-p.41, ".il vino è, per la parte di mezzo ed inferiore della provincia, oggetto di lucroso commercio, esportandosene buona copia pei paesi vicini e per la Svizzera e Germania."

-p.43, "[taluni] contadini...condiscono..l'insalata..col vino, facendone il più strano impasto [perchè sostituiscono l'olio col burro fuso]".

-p.45, " il paesano così mal pasciuto abusa del vino di cui abbonda il paese, e malauguratamente del vino peggiore, destinandosi il buono per l'estero e per gli agiati. Gli agiati stessi ed i signori s'abbandonano soverchiamente a Bacco, prelibandone il più generoso, per cui vedonsi poi torbidi e troppo disposti ad affezioni flogistiche d'ogni genere."

-p.52, ".altra causa [..delle] malattie di fegato sì frequenti in provincia, è l'abuso del vino che si fa generalmente anche dal basso popolo, il quale o lo ha del proprio o lo acquista a buon prezzo, essendovene assai copia.Ed è ormai un tale abuso così immoderato, che anche presso le famiglie civili esclusa è spesso del tutto dalla mensa la bevanda più salubre della natura, ed è delitto mischiare l'acqua al vino; mischianza con incredibile impudenza da taluni predicata per cosa prava e dannosissima!!"

Massara Giuseppe Filippo, *Prodromo della flora valtellinese*, Sondrio, 1834, pp.219.

-p.205, VITIS (cl.PENTANDRIA MONOGYNIA). -VINIFERA. Coltivasi in appositi vigneti, negli orti e nei giardini di una gran parte della provincia. -SYLVESTRIS, *Roth*. Frequente nelle siepi e nei boschi di valle Malenco.

Un lungo articolo converrà dedicare a favor della vite della coltivazione della quale sono così vaghi anzi appassionati i nostri valtellinesi, e il cui prodotto, se riguardisi

all'abbondanza, costituisce per certo la maggiore ricchezza del loro territorio. Dico, se riguardasi all'abbondanza, perchè i coltivatori della vite, ossia che lavorino per proprio conto, o per quello dei ricchi proprietari di cui sono massaj, mal potrebbero arricchire o far dei civanzi col frutto della medesima, quando fossero privi d'altre migliori risorse. Quei coloni diffatti che a cotal lavoro particolarmente s'appigliano sono sempre più poveri, e peggio in arnese degli altri, siccome quelli che lunghe, incessanti e mal compensate fatiche devono sostenere, e tante e sì gravi spese che rare volte il guadagno è tale da superarle.

Senza però curarsi di far questi conti seguono il loro istinto i valtellinesi, troppo contenti della fama a cui è ascisa la copia, e convien pur dirlo a lode del vero, anche la bontà dei loro vini. E primamente vi son molti agiati che a costo di scapitare nell'impiego delle loro, ricchezze, o di non essere che in un tempo lunghissimo, e appena in parte remunerati dei loro sacrificj, fanno rompere a furia di mine, di mazze e di scalpelli le rupi sterili quasi perpendicolari per formare nelle migliori esposizioni varie ragioni di piani inclinati dove erigono in seguito delle vigne superbe: ivi fanno trasportare l'humus o terreno vegetale, ivi lo sostengono inferiormente con muricciuoli a secco, e lo rendono fruttifero colla copia dell'ingrasso e colle più minuziose attenzioni.

Non si può dire quanto costino cari quei loro vigneti. E rispetto a coloro che ne son destinati al governo, ora li vedi intenti a rifabbricare i muricciuoli che compenetrati dall'acqua rovinano con grande facilità: ora a trasportare il terriccio dalle inferiori alle superiori parti, siccome quello che incessantemente è trascinato in basso dalla neve, dall'acqua, dalla zappa, dalla vanga e dal serchiello (1): ora ingrassano, or fan le provane: ripuliscono, potano e drizzano (2), infrascano le viti: levano le foglie e i tralci superflui e dannosi (3): chiudono a suo tempo con roveti e con spine gli aditi o luoghi di passaggio alle loro vigne, per difendere le uve dalla rapacità delle bestie e degli uomini, e quando è prossima l'epoca delle vendemmie vi stanno a guardia le intere notti in qualche più ascosa parte del loro fondo appiattati. Insomma egli non si potrebbero anche con lungo discorso divisar tutti i danni, gli stenti e le cure cui devono sottostare i coltivatori delle nostre vigne. Nè piccola è poi la spesa dei pali, delle pertiche, frasche, vimini, del concime per le provane, e di più altri argomenti.

La coltivazione della vite è molto più estesa dalla parte di mezzogiorno: tuttavia si può dire approssimativamente, che più della metà del territorio posto a coltura è occupato dalle vigne. La vite può ben prosperare fino all'altezza di circa cinquecento cinquanta metri sopra il livello del mare, in ispecie a solatio; ma oltre un tal punto, se la state non è ben calda, come avvenne nel 1815 e 1822, le uve non giungono a maturanza perfetta ed anche allora che le pajon mature danno un cotal vino acido e sgarbato che appena si può dir bevibile quando è inoltrata la state che segue; senza dire che molte volte un tal vino al giugnere della primavera si mette in nuova fermentazione, s'intorbida e spesso coll'intorbidarsi si guasta. La vite insomma assai meno del gelso può estendersi oltre ad un certo limite della region montana. Eppure la smania di erigere nuovi vigneti, e di rendere quanto più puossi dovizioso il prodotto di essi, di cui anche i più poveri non possono star privi, fa sì che si piantino e si coltivino delle viti anche oltre la linea per noi divisata, avvegnacchè i coltivatori siano costretti a ripiantarle troppo più frequentemente che non vorrebbero (giacchè all'invernata facilmente periscono) ed appagar si debbano di una bevanda che non è sempre piacevole, e che invece di confortare ad essi lo stomaco qualche fiata vi cagiona malanni. E il peggio si è poi, che si coltivano in molte parti le viti a danno di altre utili piantagioni, e soprattutto a danno dei cereali; cosicchè intanto che i valtellinesi si vantano di aver sì gran copia di vino, e di vino per la maggior parte eccellente, non s'avvedono di dover provvedere dalle altre provincie un'inestimabile quantità di quei grani che ad essi forniscono il principal nutrimento.

Checchè ne sia egli è al prodotto della vite che nella nostra provincia si dee il primato (4). Imperciocchè mentre tanti altri prodotti od appena bastano all'ordinario consumo degli abitanti, o nemmeno vi bastano, il vino e l'acquavite anche negli anni men prosperi sopravvanzano di lunga mano nella copia i loro bisogni; talchè una considerevol parte di queste importanti derrate è venduta ai tirolesi, agli svizzeri, ai comaschi che abitanti in paesi più o meno lontani, si provvedono dai valtellini.

Non si può precisamente stabilire la copia di vino e di acquavite che ricavasi in Valtellina. Ma prendendo un termine medio fra le annate più e meno fertili, e facendo un calcolo fra le vendite e il consumo di ciascuno dei principali proprietari, ne risultano annualmente cento mila some di vino, che corrispondono a circa cento cinquanta mila brente milanesi. E siccome ogni cinque some di vino dal *caspio* (5) che indietro rimane ricavasi ancora un peso, ossia rubbo di acquavite; così si avranno anche venti mila pesi di acquavite per secondo prodotto annuo della vite di cui si tiene discorso.

Molte qualità o varietà di viti si coltivano in Valtellina, che danno più sorta di uve. Alcune di tali uve, come più di una specie di moscatello o di uva bianca detta *agostana*, sono più particolarmente destinate ad essere mangiate in natura, e il *brugnolò* (chè è una specie di uva nera ad acini molto grossi, bislungi e carnosi), si mangia infuso nel kirchwasser, come le cerase, oppure nell'acquavite. Ma noi ci occuperemo in particolare dell'uva rossa più comune da cui ricavasi quell'ineestimabil copia di vino, che serve per la più ordinaria nostra bevanda, e di cui fassi un ssì esteso commercio.

E qui si ponga ben mente che la maggiore o minore bontà dei vini è dovuta a due principali cagioni: 1° alla situazione ed esposizione delle vigne: 2° alla qualità particolare delle uve. Egli è il vero che per aver vini di più ragioni pur molte cure vi sono richieste, come la scelta dei grappoli e perfino degli acini, ma tutte codeste cure le son secondarie.

Rispetto alla situazione delle viti, sono assai preferibili alle altre quelle che non si trovano in parte di soverchio elevata, cioè dai trecento ottanta ai quattrocentoventi metri sopra il livello del mare: che siano esposte a mezzogiorno, e meglio se sono ad un tempo a mezzogiorno e a levante; poi gli è richiesto che siano in luogo declive (pendio o luogo di collina), e non piano. Infatti per rispetto a quest'ultima condizione gli agricoltori nostri chiamano *vere vigne* quelle che si trovano in pendio, e *fondi piantati a vite* quelle altre vigne che sono in parte piana o quasi piana, sebben poste sul fianco della montagna; e l'uva delle prime situazioni estimasi di un valore quasi doppio di quella delle altre. L'uva infine dei così detti filari (ronchi o ronchetti) è preferibile a quella dei pergolati. Poi le diverse sorta di uve producono diverse sorta di vini. Il migliore si ottiene dalla cossì detta *chiavennasca* o sola o mista alla *rossola* od alla *brugnola*. La seconda produce un vino forte spiritoso, durevole, ma perchè un po' scolorato non è stimato in commercio quanto per la bontà sua si può meritare. Alle tre sopraddette seguita la *pignola*, e son poste in mezzo fra le uve buone e le inferiori la *bresciana*, il *berzamino*, il *corvino*, il *paganone*; da ultimo le meno stimate sono la *negrera*, il *negrello* od uva dolce, la *montorsola*, l'*uva matta* e parecchie altre. Le vigne di Sassella (Sonbrio), di Grumello (Montagna) e dell'Inferno (Pendolasco) [l'attuale Poggiridenti] nel primo distretto producono li più famosi vini, siccome quelle le di cui viti si trovano nelle situazioni ed esposizioni più sopra stabilite e la cui uva è quasi sempre la chiavennasca mista però talvolta alla *rossola* ed alla *brugnola*.

Ha taluno avvisato che la squisitezza dei vini si dovesse anche alla qualità dei terreni, ossia delle roccie più o men decomposte entro cui vegetano le viti. Ma le roccie di Grumello e dell'Inferno non son diverse da quelle di molte altre parti, cioè le sono quasi sempre di granito o di gneis i cui componenti sono principalmente il quarzo, il feldspato ed il mica. Se non che alle vigne di Sassella sovrastano molto il alto delle roccie calcaree, e quelle dell'Inferno sono traversate da un lato da un filone di ferro oligisto.

Per quei forestieri che avessero vaghezza di così fatte notizie, riferiremo il metodo di fare il vino generalmente da noi praticato, non senza innanzi tutto avvertire che un tal metodo è in uso fino ab antico, ed è sicuramente quello che più torna in acconcio colle uve e nel nostro paese.

Poichè li processi moderni più celebri posti con diligenza alla prova da alcuni dei nostri più avveduti e spregiudicati proprietari o non presentano i vantaggi promessi, o se pure ne presentano, furon'essi di sì lieve momento da non porgere sufficiente compenso alle maggiori cure, ai maggiori disagi, e tal fiata anche alle maggiori spese, che conveniva necessariamente impiegarvi. Per fermo non v'ha cosa più semplice. Si empie il tino di uva senza altrimenti pigiarla come altrove si pratica. Ivi si lascia dagli otto ai quindici giorni, durante il qual tempo (6) trovandosi insieme ammucchiata, riscalda e bolle e lentamente fermenta. Dopo un tal periodo un uomo tutto nudo entra nel tino, e premendo bene coi piedi e col corpo per tutti i canti e in tutti i sensi possibili, nello spazio di circa un'ora trovasi aver pigiata tutta l'uva anche nella quantità da farne quindici o venti e più some di vino. E ciò gli vien fatto senza gravissimo stento, perchè la buccia dell'uva per quella prima fermentazione subita, agevolmente si spappola. Dopo la pigiatura, che in paese dicesi folatura o il folare, la fermentazione si fa più gagliarda e più uniforme, e le vinaccie o feccie sono spinte a galleggiare al di sopra minacciando di uscire dal tino. E siccome lasciando queste fecce troppo a lungo separate dal vino e a contatto dell'aria andrebbero facilmente soggette alla fermentazione acetosa, e il liquore si rimarrebbe assai scolorato, così si ha cura di rintuffarle co' piede due o tre volte al giorno finchè il vino galleggi. Passati quattro o sei giorni cavasi dal tino tutto il vino che n'esce, e le feccie si recano sotto il torchio dove fortemente si spremono per estrarre anche quello che indietro è rimasto (7). Queste vinaccie o feccie si conservano nei tini fortemente compresse con sopravi uno strato di terra impastato con feccia liquida di botte. E quando tutte le altre occupazioni della vendemmia son terminate si distillano col grande alambicco munito di serpentino, e cavasene l'acquavite; la quale dai fabbricatori è stimata più dolce e più gradita al palato di quella che in altre parti si ritragge immediatamente dal vino. Nel che può darsi che essi vadano molto lontani dal vero, (perciocchè i palati più fini distinguono molto bene nell'acquavite di vinaccie quell'aspro sapore che gli è comunicato dai semi dell'uva); ad ogni modo ell'è molto stimata in commercio sì per la sua forza che per la sua limpidezza. E qui mi cade di far osservare, come per non mandare a male il prodotto dell'acquavite, non siano usi i valtelinesi dopo l'estrazione del vino vergine di por dell'acqua sul caspio, per estrarne que' secondi vini, o vinetti, o vinesse che in altro non si risolvono che in acqua maritata col vino.

All'annuale prodotto dei generi sopra indicati si può dare un approssimativo valore di lire valtelinesi 3,700,000 che corrisponderanno ad austriache L.1,585,714 all'incirca (8).

Note:

(1) -p.206- [nota su zappa e vanga, e loro uso nelle coltivazioni]

(2) -p.207- Noi siamo andati italianizzando alcune parole del vernacolo valtelinese per avere occasione d'interpretarle. Abbiamo veduto *infrascare* la vite si è provvederla in alto di ramoscelli o di frasche a cui vanno ad attaccati i nuovigetti, e *drizzare* la vite vuol dire assicurarla o raccomandarla dopo la potatura col mezzo dei vimini ai pali ed alle pertiche, e dare ai tralci risparmiati quella piega, disposizione, o figura che meglio si conviene alla prosperità della vite medesima. Per rispetto alle viti che salgono sulle piante, esse non sono assoggettate alla potatura ne affidate ad alcun altro sostegno.

(3)-p.207- Quelli in particolare che sorgono al piede o sul vecchio tronco della vite, e che gli agricoltori chiamano *rogne*.

(4) -p.209-I principali prodotti di Valtellina sono adunque: 1° il vino e l'acquavite: 2° i legnami da costruzione, il carbone e la legna da fuoco: 3° il bestiame e tutto ciò che da

quello proviene: 4° le castagne. Dei primi due oggetti e forse anche del quarto ne sopravanza una grandissima quantità:.....

(5)-p.210-Tutte quelle vinaccie o feccie ch'erano contenute in un tino, come ancora tutte le uve di un tino prese in complesso, esprimonsi dai valtelinesi col nome di *caspio*. I più esperti *scoccioni* poi, (che con sì strano nome chiamansi que' malenchi che fabbricano l'acquavite), affermano che una vinaccia di discreta bontà rende in acquavite circa il quattordicesimo del suo peso.

(6)-p.213- Il tempo da lasciar fermentare le uve prima e dopo la pigiatura non è poi rigorosamente determinato, siccome quello che è più o men lungo, secondo che l'uva è più dura ed acerba, o più tenera e matura. La regola generale si è di cavare il vino quando la fermentazione è cessata o rallentata sensibilmente.

(7)-p.214- Farò pur motto in questo luogo il più brevemente che per me si potrà di alcuni vini particolari o di lusso che gli agiati valtelinesi amano procacciarsi per uso proprio o degli amici ed ospiti loro verso dei quali sono essi in generale inestimabilmente cortesi. Alcuni di questi vini si bevono, ed altri s'usano nelle vivande: i principali sono i seguenti:-Un vino rosso che dicesi *sforzato* fatto colla migliore uva nera appassita e che si lascia lentamente fermentare in vasi chiusi.-Una specie di *vino santo* di color giallo oro di sapor dolce e spiritoso ad un tempo fatto coll'uva nera: ma chiarificato e tolto dalla vinaccia prima della fermentazione.-Varie specie di vino bianco semplice ma non dolce, e di vino bianco moscato o *malvasia*.-Il *vino aromatico* che è ben lontano dal contenere degli aromi come s'avvisano i forestieri, ma che invece è pur fatto coll'uva nera appassita, e spremuta sotto il torchio in principio d'inverno: il cui liquore lasciato due o tre giorni in riposo, e poi riposto in piccoli recipienti nella stanza più alta della casa, acquista da sè medesimo coll'invicchiare quella grazia e quell'aroma onde in sì gran pregio è tenuto.Un'alta specie di *vino aromatico* si fa col mosto delle uve migliori bollito in una caldaja fino alla riduzione di circa due terzi.-Quindi il *vino cotto* fatto pure col mosto e bollito fino alla riduzione della metà. Con quest'ultimo si preparano dei manicaretti di un sapore acido-dolce cotanto aggradevole che coll'aceto e lo zucchero ci sarebbe impossibile d'imitarlo. Talvolta il *vino aromatico* subisce una fermentazione acetosa ed allora formasi l'*aceto aromatico* che non altrimenti del *vino cotto* adoperasi nelle cucine.

(8) -p.215-Si è calcolato il vino a locali lire trentacinque alla soma (circa austriache lire quindici) quantunque nel primo distretto certe qualità si vendano oltre le lire cento, e ciò 1. perchè i vini degli altri distretti non sono così pregiati, nè per conseguenza così costosi: 2. perchè il vino inferiore è sempre quello che ne costituisce la maggior quantità anche ne' paesi che producono li più stimati: 3. perchè ritenendo il minore dei prezzi non verremmo tacciati d'esagerazione. Rispetto all'acquavite la di cui qualità è quasi sempre la stessa, si è tuttavia ritenuto un prezzo medio che è quello di lire dieci locali al peso.-Di vino se ne consuma in paese circa la metà, e d'acquavite non più della quarta parte: tutto il resto si vende agli strani[=stranieri].

Romegiali Giuseppe, *Storia della Valtellina*, Sondrio, 1834, Vol.I.

"Il maggior prodotto però ed il più utile per la provincia nel regno vegetale, si è quello delle uve colle quali si fanno dei vini sopra molti altri generosissimi, fatto questo attestato benanche da molti esteri, antichi e moderni scrittori. Di questo genere fassi un gran commercio attivo tanto interno quanto esterno, ed è il principale e più proficuo prodotto di questo paese. Ai tempi dello Sprecher, cioè verso il 1700 circa, ne uscivano dalla provincia some cento per adeguato al giorno, e si che allora non aveva quasi altro sfogo che dalla parte dei Grigioni. Vi si fa pure quel **vino aromatico** tanto lodato dallo stesso Cajo Sempronio antichissimo scrittore di cose d'Italia, e rammemorato da Paolo Giovio nella sua descrizione del Lario.- *Id vinum*, dice egli, *facile inveteratur ut in multos saepe annos perdurat, sitque odoratius quum maxime canescit, tanta potestate*,

ut ab honore mensarum in variis medicinae usus transferatur, melleo utique liquori quam perspicuo vino, similis." (p.22).

Il commercio della provincia vi è di poca importanza, quando si faccia astrazione di quello dei bestiami, del vino, dell'acquavite e dei legnami. [...] La soma da vino è di otto staja, assiano boccali cento e venti, e mille some locali corrispondono a brente di Milano mille settecento ventotto

Donini Pier Luigi. *Bacco in Lombardia.Ditirambo.*Cremona, 1843, pp.31

Alcuni dei versi del Donini attinenti i vini valtellinesi sono riportati da Renzo Sertoli Salis (Bacco in Valtellina, REPS n.3/1987, p.47), evidentemente a scopo documentario (si affretta infatti a definirli "mediocrissimi").

In effetti si tratta di una "poetica baja" ispirata al Donini da "sollazzevol musa", come egli stesso ci avverte nella dedica al suo maestro Bernardo Bellini (che da una nota apprendiamo essere l'autore di un -poco noto- ma comunque "aurea" opera intitolato "Callomazia" dove, a p.366 del libro VIII "ragiona del ditirambo".

Leggendo e rileggendo i versi del Donini si comprende la scelta di rappresentarli con gli orecchiabili: "Ben io chiamo, e senza insania./Gente proba i Valtellini, /Che la birra di Germania/Han lasciata oltre i confini./Ma del vino de'lor monti/ Hanno sempre i fiaschi pronti."

In men felice contesto il Donini ricorda il vino di Tirano che definisce "arcipotente" (riferendosi, probabilmente allo Sfurzat) e per inneggiare a due celebri vini valtellinesi aggiunge alle rime sopra citate "Io del vino dell'Inferno/Voglio bere in eterno./E nel vino di Sassella/Voglio perder le cervella.

Nelle note avverte che "La Sassella è una rupe, nelle vicinanze di Sondrio in Valtellina, che dà un vino rinomatissimo, ma è assai raro ad aversi, sebbene tutti i venditori di vino l'abbiano ne' loro cataloghi" (ma, ahimè, ci dice anche che il "Refosco è un vino celebrato dal Padre Saverio Quadrio" (anch'egli autore, e non felicissimo, di ditirambi) in barba alle mille lodi che il celebre storico e letterato pontasco accusato spesso di eccessivo amore per la sua terra, avrà certamente cantato ai vini valtellinesi.

Visconti Venosta Francesco, *Notizie statistiche intorno alla Valtellina*, in: *Annali di statistica*, Milano, aprile 1844.

Da:**Visconti Venosta Francesco,** *La Valtellina nel 1844.*Notizie statistiche intorno alla Valtellina, a cura di **Dario Benetti**, Sondrio, 1986.

-p.69-77, Capitolo "Vigneti" [nel resto dell'opera le citazioni sul vino sono ricorrenti]

Dell'apparizione di Maria Santissima in Tirano e del Santuario ivi eretto a D.O.M. in memoria di tanto prodigio. Narrazione storica.Como, 1848.

-p.2, La Valtellina "...Sulla sponda destra, che guarda a levante e a mezzodì, si ammirano i colli e le intere chine de' monti sino alla possibile altezza ridotti a piccioli piani inclinati e sostenuti da tanti ordini di muricciuoli. Quivi gli abilissimi coloni coltivano con mirabile industria la vite, ed a piantarla e mantenerla vi trasportano la terra dove non è che nudo ceppo. E qui si colgono que' grappoli, da cui spremonsi i vini generosi celebrati dai tempi i più rimoti. La sinistra sponda, volta a settentrione e ponente, è meno ubertosa, ma pur si coltiva al basso; poi sorgono i castagneti ..."

p.8, "[Tirano].I monti quivi allargandosi,.....ne formano il bacino, che è rallegrato da bellissimi vigneti, forse i più fertili della provincia. Il monte che sta a cavalcione del

borgo, e ora va ricoprendosi del verde onore, come un bell'anfiteatro sporge. Fertilissimo poi è il ridosso, che sta sopra Tirano, ed occupa la tratta di due miglia..."
p.10, "...La parte agricola coltiva a meraviglia la vite, onde cavarne quel frutto prezioso, che forma un prodotto così proficuo del paese."

Maisen Pietro, *Cenni statistici e notizie patrie valtellinesi con almanacco per l'anno 1853*, Sondrio,

-p.22, "Propizj sono il terreno e l'aria alla vegetazione sì della vite che dei gelsi, la quale cessa ove si giunga circa alla metà delle nostre montagne, e così ha fine, ove manca pure la vite, al paese di Grosotto.....*Vedi siccome inorgoglito s'orna/Dei palmiti di Bacco il colle e l'erto/Monte sin quasi alle sassose corna,/Talchè nullo terren vassi deserto/Dei favori di Lièò, che tanto dona/Quanto Cerere niega in campo aperto.*

(Rusconi, U(mile) O(maggio). Canto II)"

Il principale vanto di cui la Valtellina può a buon diritto insuperbire, si è nelle generosità e squisitezza de' suoi vini. Primeggiano fra questi i vini si Sassella, di Grumello, Inferno, Ronscio e Grigione che si raccolgono nelle vicinanze di Sondrio, ed ove questi non venissero alterati o guasti dagli speculatori (*), otterrebbero un pregio per cui non la cederebbero a quanti generosi vini vengono prodotti sul suolo Lombardo. Rinomati sono pure i vini di alcune località di Teglio, Bianzone, Villa e Tirano (**).

Ma se negli anni addietro il raccolto delle uve formava il principale prodotto del paese, ora però per gl' infortuni climaterici accaduti negli scorsi anni (***), e per la malattia indotta dalla criptogama che vive da parassita sull'acino e sul tralcio della vite, un tanto importante prodotto che formava la principale risorsa del paese, venne meno, ed il ricavo delle uve non è quasi sufficiente a sopperire alle sole imposte gravitanti sui fondi stessi, senza far calcolo alla spese di coltivazione. Considerevole è pure in Valtellina il ricavo che si ottiene dalle acquevite cavate dalla distillazione delle vinacce, delle quali se ne fa vivo commercio coi limitrofi paesi dei Grigioni, consumandosi poi in parte in paese principalmente dalle persone operaje, alle quali serve di mattutino ristoro.

(*) I vini di Valtellina che dovrebbero ottenere un credito particolare anche sopra i vini che si smerciano in altre città, alterati con altri, o venduti questi per tal nome, non ottengono quel pregio che pel loro delicato sapore meriterebbero.

(**) I vini di Valtellina abbondano in genere di alcool e di gaz acido carbonico, scarseggiano di materie coloranti, sono di colore rubino, saporiti e grati al palato, non arrecano mai peso allo stomaco, e sono diuretici per l'acido tartarico che in copia contengono. Si possono commettere alla navigazione senza detrimento. Il peso specifico dei migliori è da gr 0990 sino a 0996.

(***)Nell'anno 1849 ai 19 di aprile cadde la neve, susseguita poi da intenso freddo, per cui i getti delle viti e dei gelsi ed i fiori dei frutti che erano assai pronunciati disseccarono in buona parte, e per conseguenza il raccolto delle uve e dei frutti fu sì scarso, che potè calcolarsi alla decima parte degli anni antecedenti. Nella successiva primavera pure, nel mese di aprile 1850, e la notte del 20 al 21 aprile dello scorso anno 1852, cadde pure la brina per cui disseccarono pure i primi getti dei gelsi in campagna, onde si ebbe slo il ricavo della seconda foglia. Il male sviluppatosi poi in estate nelle uve, chiamato crittogama, pulviscolo o muffa, in generale, e presso i naturalisti oidium *luekeri* dal nome del primo che lo ebbe a osservare, fu pure causa della quasi totale mancanza del vino in Provincia.

[alle prime due note rieccheggia il Balardini]

Sulla malattia delle uve, in: L'Agricoltore Valtellinese. Almanacco per l'anno 1853, pp.65-70 (5054)

L.N., *Zolfatura della vite qual rimedio contro la crittogama*, in AV, a.I, 1858, pp.58-63 (5055)

Il bando della vendemmia, in: AV, a.I, 1858, pp.64-70 (5056)

La vendemmia in Valtellina, in: Il Mutuo Soccorso, Milano, a.I, 26 ott.1858, pp.343-346 (5057)

Jacini Stefano, *Sulle condizioni economiche della Provincia di Sondrio*, Milano e Verona, 1858. Ristampa a cura della Banca Popolare di Sondrio, Sondrio, 1958.

[precisare]

Cantù Cesare[a cura], Grande illustrazione del Lombardo Veneto, Milano, 1859, vol.V.

-p.39, "Oltre il ricavo del vino, del quale nel 1512 ben 1500 brente rapirono i Grigioni dalle sole cantine di Berbenno, i valtellinesi guadagnavano....."

-p.56, "Nella provincia di Como vol.III pag.1044 abbiám parlato dell'**Abate Amoretti**, e delle sue corse per questi paesi, descritte in lettere o in appunti famigliari. Nel luglio e agosto **1782** fu in Valtellina e ai bagni di Bormio, ed oltre le particolarità fisiche, descrive piacevolmente i caratteri di quei che v'arrivano. Ne leviamo un saggio. [...] 'Je suis pourtant obligé [a M.Palazzi de Tirano] pour les details cu'il m'a donnés sur [...] la maniér de faire **le vin aromatique**."

-p.114-115, "...i vini della Sassella, dell'Inferno, di Grumello sarebbero migliori d'ogni Bordò se fatti colle debite cure [secondo la parziale opinione del mio informatore]"

-p.124 "Il vino calcolavasi fruttasse due milioni di lire , che al netto possono stimarsi 800.000. Sono grandemente lodati quei di Sassella, Grumello, Inferno, Roncio, Grigione, tutti attorno a Sondrio, poi quelli di Teglio, Bianzone, Villa, Tirano, e migliorano assai portandosi in dentro; abbondano di alcool e di gas acido carbonico, scarseggiano di materia colorante, e contengono molto acido tartarico. Era lodato anche il **vino sforzato** di Tirano, Villa, Bianzone, e **l'aromatico**, che massime a Chiavenna faceasi d'uva appassita, e teneasi in botti che non si vuotavano mai, ma ogni anno si rincappellavano.

p.132-133-134 [Notizie sulla crittogama. Nota a p.133 sul tartaro ricavato raschiando le botti , alle pareti delle quali era tenuto perchè considerato efficace per conservare i vini.Nota a p.134 sul perticato dei terreni a vite.]

[1847-1860] **Visconti Venosta Giovanni**, *Ricordi di Gioventù.Cose vedute o sapute:1847-1860*, Milano, Cogliati, 1904

(Dall'ed.B.U.R., Milano, 1959)

-p.30, "In Valtellina, ove passavamo le vacanze, mio padre alle volte interrompeva i miei spassi, non di rado un po' sfrenati, coll'affidarmi qualche incombenza campestre, in cui ci volesse dell'assiduità e dell'attenzione. Non è a dire come ne fossi superbo, e con quanta serietà mi ci mettesi. Ciò avveniva principalmente nel tempo delle vendemmie, che mio padre [Francesco], buon agricoltore e buon enologo, dirigeva in casa sua diligentemente introducendo metodi allora nuovi, e prendendo Emilio e me come suoi aiutanti."

-p.115, (1848): a Tirano i croati mettono a cuocere nel rancio anche uva.

-p.116, "Il comandante militare e civile di Tirano era un maggiore che chiamavasi Krall, talora feroce e talora bonario, come i suoi soldati. Era buono soprattutto quando aveva bevuto, circostanza questa che per fortuna verificavasi assai di frequente. I suoi sudditi tiranesi, che se n'erano accorti, quando avevano bisogno di placarlo o d'ottenere qualche cosa sapevano come fare.Più volte le bottiglie dei buoni vini valtellinesi ottennero grazie favori, e salvarono anche la vita a qualcuno."

-p.129, (1849): si cita "un vecchio cantiniere di casa".

-p.213, (1854): "...io mi occupavo molto di faccende campagnole, aiutato da mio fratello Enrico, e malinconicamente andavo osservando i bei vigneti tiranesi desolati sempre più dall'*oidium*. Nel mio viaggetto in Sicilia dell'anno prima avevo saputo che i vigneti vicini alle solfatare andavano in parte immuni dall'*oidium*, che a quel tempo colpiva la maggior parte dei vigneti in quasi tutta Europa.Dappertutto i viticoltori andavano

esperimentando i vari rimedi che empiricamente venivano suggeriti, e sempre inutilmente, contro la crittogama. Alcuni cominciavano ad sperimentare anche lo zolfo, e anch'io mi ci provai in qualche mio vigneto. Ma i contadini erano riluttanti: a molti di loro lo zolfo sembrava un rimedio diabolico contro un castigo di Dio. Intanto andavano aumentando la miseria, la fame e le malattie.

In Valtellina, specialmente nella parte centrale, l'uva è il prodotto principale; in alcuni paesi è il prodotto quasi unico. Nel 1854 la totale mancanza di quel prodotto, che doveva durare dieci anni, era al quinto anno, e già se ne vedevano i terribili effetti;"

-p.277, (1858): [L'inchiesta di Stefano Jacini e le sue proposte non ottennero nulla dal governo dell'arciduca Massimiliano se non la lotteria a favore dei poveri di Valtellina.]... provvide più tardi il governo nazionale [italiano], che cominciò col diffondere gli insegnamenti e gli esperimenti, allora ancor nuovi, per combattere la crittogama della vite;....."

-p.339 , (1859): " Il capitano [Francesco Montanari] però parlava poco, ma beveva molto; ogni tanto veniva fuori con una qualche esclamazione entusiastica in onore del vino di Sassella e dell'Inferno, e dava fondo a una nuova bottiglia"...

-p.340, .."era un uomo audacissimo, e certamente un patriota a tutta prova; ma l'abitudine a cospirare, le avventure, e le dure prove attraversate, gli avevano fatto perdere il sentimento delle realtà della vita, che tutte subordinava agli assiomi rivoluzionari. Oltre di ciò gli piaceva parecchio il vino, specialmente, a quanto dava a vedere, quello di Valtellina."

-p.341,..[Il capitano Montanari] era ospitato nella casa parrocchiale.....Ci si trovò bene.....per vendicarsi dei preti beveva le migliori bottiglie che don Cornelio teneva in serbo per quando venivano i predicatori quaresimali, e lo intratteneva sulla necessità di fucilare preti, monache e frati.....Giunsi a ristabilire la pace, che il capitano volle celebrare con un paio di bottiglie del migliore che il prete avesse in cantina."

Precetti elementari sul modo di fare il vino, in: AV, a.II,1859, pp.59-70 (5058)

Torelli Luigi, *Alle Giunte Municipali dei paesi viticoli della Provincia di Sondrio*, s.n.t.. (5059)

Torelli Luigi, *Istruzioni per ben praticare la solfatura delle viti, con speciale riguardo alla condizione dei vigneti della Valtellina, compilata d'ordine del Governo Provinciale*, Milano, 1861, pp.8 (5060)

Torelli Luigi, *Rimedio dello zolfo e dell'acqua salata per la distruzione del seme della crittogama*, Sondrio, 1861 (5061)

Sulla produzione del vino in Valtellina, in: AV, a.VII, 1864, pp.7-18 (5062)

Zanelli Antonio, *Sulla viticoltura e vinificazione. Osservazioni comparative a proposito delle coltivazioni valtelinesi*, Milano, 1867 (5063)

Crollanza Giovanni Battista, *Storia del Contado di Chiavenna*, Milano, 1867,pp.676.

-p.23 Il territorio di Chiavenna si distingue per le innumerevoli piantagioni di viti che producono un vino eccellente, di cui si fa abbondante commercio con la Svizzera. Pria che la fatale crittogama venisse a menomarne il prodotto, se ne faceva dell'aromatico squisitissimo con uva appassita, e tenevasi in botti che non si vuotavano mai, ma ogni anno si rincappellavano. Ed è inoltre da notare che i vini bianchi del Chiavennasco fanno, come i vini della Sciampagna, saltare il turacciolo delle bottiglie. Le vigne, dalla parte di val San Giacomo si estendono poco più che un miglio oltre Chiavenna, e dalla

parte della Pregaglia più di sette, e cioè fin verso il confine svizzero. Il resto del territorio, o à sterili fianchi, o nude vette di scabrosissimi monti, o non presenta che pascoli e boschi.

Besta Giuseppe Napoleone, *La Valtellina.Canti*, Tirano, 1871, pp.150

-p.17, vigneti.

-p.19, "Ultima siede nell'estrema gola/La florida Chiavenna alla vicina/Svizzera emporio di non vil commercio./Generoso il licor ivi di Bacco/Per molti lustri in gelide si serba/Grotte in cui la natura capricciosa/Quelle rupi divise.- "

-p.23, "Ma verrà un dì che dello Spluga immane./Lacerate le viscere...../I prelibati vini/Delle vigne native a far beate/Le germaniche mense voleranno/Su veloci quadrighe, oh non bagnate/Dal sudore di poveri cavalli,/il perforato monte attraversando/ Rapidissimamente."

-p.24,"Là su quei poggi pendono quei grappoli/Cui diè nome Traona: ai circostanti/Villaggi a solatio tutti la vite/Dona il suo frutto."

-p.30-"Il magnifico ponte che le ripe/Del piano accosta con un arco ai cento/Vigneti di Cercin, Mello e Dubino./Su cui vendemmia di porpurea falda/Adorna il socco la villana bruna."

-p.35, "Berbenno...le pingui vigne.."

-p.37, "Castione...tra le vigne.."; "Questo è lo scoglio di cui van gelosi/Tanto i vigneti di Sciampagna e quelli/Dell'unghera Tokai.-Sù vi matura/Il vin de' Reti che nei pingui prandi/Di Roma effeminata, impudibonda/Propinava l'ebbrezza. Or di Sassella/Sotto l'umile nominanza, i mari/Spesse volte attraversa in chiusi vetri/E migra ad ornar mense straniera./Ma rade son legittime le stille/Del licor valtellino; adulterato./Come son tutti d'oggiorno i puri/Sudori di Lieo, fra le taverne/Voga dunque lo Sassella e gli altri/Vini della mia patria.-....."

-p.44, "...e saporiti vini/Libar molt'anni ai derubati nappi...

-p.51, [Albosaggia e Faedo] "Qua si stendon le vigne, e il muricciuolo/Erse il villico infin dove concede/L'aria alla vite i delicati grappoli/Tinger di bruno e di granato..."

-p.53, "...già de' vigneti/L'ultimo lembo n'abbandona..."[all'ingresso della Val Malenco]

-p.57, [Lanzada] "..Pur fino a qui la pruna ancor matura.....e l'uva/Dona gli acini d'oro al paziente/Orticolto."

-p.69, " E' quello il paësello di Montagna/....Bacco benigno ai pampini v'appende/Di quelle vigne i suoi racemi..."

-p.70, "...Là presso è Pendolasco, e tutta quanta/La pendice ricoprono le viti."

-p.72, "...Torna ai monti festoso, e lui felice/Se del fido somier poté le groppe/Gravar con otre di buon vin ripiena.."

-p.73,"...i pingui/Qui si stendono vigneti e i lieti campi/Della Fiorenza.Non ignobil lingua./Certo nota sì bella a questa plaga/Donò di Valtellina.-I rigogliosi/Pampini ignari ancor della funesta/Crittogama qui sempre al vignajuolo/Prodigâro i racemi, e mentre il morbo/Della vite le gemme ancor virenti/Avvizziva crudele e le speranze/Di tanti cuori soffocava in petto./Sempre fidi largiro delle vite/Di Fiorenza i magliuoli il lor licore./Invido il guardo il passegger volgeva/A queste zolle.[.....]Il frutto/delle sue viti in cànove sicure/Riserbava gelosa.....Ma poichè le nascenti uve un crudele/Morbo sulle propaggini novelle/Di ferrigno involucro irrugginisce./E scomparvero i dì della vendemmia;/Ahimè, che la miseria orrida stese/Le scarne branche sulle altere fronti..."

-p.76, "Amico,/Il figliolo di Semele ravvolto/In una nube di solfurea polve./Dall'Olimpo discese, e sui germogli/Sacri a lui sol miracoloso un velo/Pallido stese; ed, oh prodigio!

ancora/Nereggiò di dolcissimi racemi/La collina ed il piano."

-p.79, [Ponte] "...Ricca e di vigne e più di cortesia..."

-p.84, [Chiuro] "...A piè le vigne..."

- p.87, [Castello dell'Acqua e Grania] "A piè de' boschi ancor la vite alligna/E dona al suo cultor non tenue frutto.."
- p.91, [Teglio] "Superba/De' suoi vigneti a rapido pendio/La collina s'innalza.."
- p.101, [Teglio] "...Tra le feraci vigne/Sorgono spesso in pittoresco aspetto/I coniferi larici ed i pini."["...]"..io narrerotti i dolci/Giorni della vendemmia e le bëate/Gioie d'autunno..."
- pp.102-103 [Vendemmia] "I viniferi tralci in negro manto/Fanno pompa dei grappoli.L'allegre/Corrono villanelle di taglianti/Falcinelli e di forbici munite/Alla vendemmia.Le capaci gerle,/I panciuti panieri a larga mano/Colmano d'uva e sulle nere trecce./O sugli omeri preste alla magione/Traggono il lor raccolto.Ivi l'esperta//Mano delle massaje ad uno ad uno/Leva i putridi grani e il buon racemo/Scerne dal guasto.Le pungenti vespe/Ronzano intorno aglia cinì melati./Spesso ahi troppo fedeli testimoni./Ch'è manturo il licor che il roseo dito/Tinge alle vaghe scernitrici.//I vuoti/Tini all'uopo già pronti a poco a poco/Son ricolmi di grappoli e rosate/Versan dagli orli le bollenti spume./Ignudo entro vi scende il pigiatore,/E premendo coi piedi e colla mano/Spreme dai raspi il caldo mosto.Attento/Il passo volgi allor che il gemitò/De' colmi vasi il fervido t'accenna/Bollir dell'uve, ché bocconi a terra/Spirando aura letal morto cadresti/O pigiator; se la fiammella a un tratto/Del tuo lume si spegne, o Dio, le piante/Alla fuga festina e l'aura pura/Ti ridoni l'anelito, ché il primo./Ahi! non saresti a cui frammezzo il dolce/Tepor del mosto la funerea Parca/Recise il fior di giovinezza.//Omai/Ciò che dell'uom potè la mano han dato/Gli spremuti racemi e il vin crodello/Le secche doghe delle veggie inonda./Giran del torchio la vite a fatica/Spalle robuste e sotto il grave noce/L'ultime stille schizzano gli acini/Nel capace tinello.Il Cigolio/E lo stridor dei disusati legni./Misto al canto dei villici da lunge/Giunge grato all'orecchio, ed al sincero/Gioir di loro anche il tuo cor s'allegra.//Una bella mattina i rododendri/Lascian de' monti ove sbucar dall'ovo./Colti dalla pruina all'improvviso./Zirlando i tordi, e ai tepidi vigneti/Sciolgon l'ala d'olivo spigolando/I non colti grappelli."
- p.112,"...Di Valgella i vigneti a cui Sassella/Solo compete dei preziosi grappoli/Il primo vanto in Valtellina..."
- p.113, ".Indi frammezzo/Alle vigne si stendono le case/Poi di Bianzone..."
- p.114, "Or mira i paschi/Di Villa di Tirano e i lavorati /Vigneti."
- p.120, [Tirano] "E belli/Sempre opimi di grappoli e di spiche/Qui sorridono i campi..."
- p.121, [Tirano] "Là di fronte le vigne anco di Bacco/Regalano il licore, e benchè estreme/La natura qui omai tutte raccolga/Le sue forze, non meno prelibati/Spreme i vini il colono."
- p.122, [Sernio] "Schierarti innante..non spregiate vigne."
- p.125, [Valchiosa, frana 1807] "..Qui tacerò le vigne e le campagne,/Che a quella piena tributâr non pochi/Lembi di terra.."
- p.125,[Vervio, Grossotto] "L'uva/Nereggia intorno a Vervio ed a Grossotto, Amenissimo borgo...."
- p.129, "Desiosi....e sazii mai/Struggere dei vigneti il dolce mosto;/Varcâr più volte gli allemanni il giogo/Dell'altissimo Stelvio."
- p.130, [Bormiese] "...E la vite alla picea ed al ginepro/Ha dato loco."
- p.146, "....e sulle viti/Il punteruolo il gambo alle crescenti/Uve, implacato gli trafigge, indarno.."
- p.147, "...Locomobili scorrere vedremo....../.i nostri vini/Preziosi esporteranno, e l'oro/Men raro brillerà fra le callose/Mani del potator."

Besta Giuseppe Napoleone, *Le stagioni in Valtellina.Poema*, Tirano, 1872, pp.212

-p.15: vigneti, botti; p.64-66 "...Ma pria che pianga il tortuoso tralcio/Della volubil vite e i tenerelli/Bottoni snodin le villose gemme/Di grappoli feconde, attento movi/A potare

se i colmi tini hai caro/In ottobre pigiar.//Dell'Oriente./Una mano gentil cogliea,
 molt'anni./ O molt'anni passati, alle beate./Zolle un magliuolo a cui Bacco
 benigno/Instillava dolcissime di mosto/Goccie, che poi la benedetta pianta/In racemi or
 granati or tinti d'oro/Offria tributo al Dio cultor.Felice/Del vostro cielo e della terra, in
 poco/Moltiplicando i pampini, distese/Sulle pendici valtelline i tralci./Nel ridente
 settembre incoronando/D'uva i rami novissimi.Preziosi/I vini, il buon cultor onde
 colmava/Le domestiche botti, ai delicati/Labbri porgea coi rustici oricanni./Dei latini
 Luculli, allor che dolci/L'aure movean delle bormiesi terme/A visitar.-Poi che dal sacro
 umore/Ammaliati altri gustârò a isonne/Le stille inebbrianti, e ad altro cielo/Inviso a
 Bacco regalârò il vostro/Vino mercato a caro prezzo, l'auro/Pallido scese a far beati i
 sogni/Del cultor della vite insieme a nova/Febbre di lucro e di lavoro.-A poco/Della
 pianta gentil studiò il colono/Le versatili brame, e dei sarmenti /Mortificò le riottose
 gemme/Sempre di luce desiose. Aprica./Se di schiatta purissima, la pose/Sulla pendice
 opposta al sole; al piano./Se di men generosi apportatrice/Umori, in schiera maritolla ai
 pali./Ma ugual fatica esperienza lui/Ammaestrò, sui floridi vigneti/Di praticar. Altra
 coltura ed altre/Cure, onde grata alla fatica un giorno/Porga i grappoli suoi, la vite ha
 d'uopo./Nè qui cantar, viticultor, m'assente/La Stagion che s'invola, ad una ad
 una/L'opre che tu ben sai coi falcinelli./Coi flessibili vimini, coi pali./Colle marre
 sonanti, assiduamente/Ai saèppoli, ai tralci, ai rinascenti/Importuni rampolli usar
 perito./Solo m'ascolta e mi dà retta.In prima/Non ti colga avarizia, e alli
 futuri/Propagginati in opportuna fossa/Magliuoli in don tributa il buon concime./Se li
 brami robusti. Mai vigliacca/Invidia, se tributo al tuo vigneto/Ereditato incombe, ti
 süada/Di propagar men prezioso tralcio/Nella terra sacrata al Dio del vino./Onde copia
 maggior con triste frutto/Coglier nella vendemmia.//

p.67: vite, vigneti; p.68-69:[solforatura]; p.81: "propaggina le viti";

p.152: vigne,vendemmia;

p.142, IX" E già d'agosto/.../i pinti/Grappoli delle vigne.../

Autunno,p.164-170, "E tu colono, all'opra/Speranzoso mai sempre.Le bigoncie/Disusate
 di linfe aspergi, e i vasi/Odorosi di Bacco un'altra volta/Sian pronti all'uso.//La mattina
 imbianca/Del dì fissato.Allegre villanelle/Movan di tralcio in tralcio e di taglienti/Lame
 fornite i grappoli maturi/Spicchin dai piccanelli.In opportune/Ceste pazienti accolgano i
 racemi/Colmi di mosto, e con capaci gerle/Uomo robusto ne li aduca al tino/Pronto
 all'uopo.//Ma pur non sempre eccelso/E' l'umor di Liëo; varie Pomona/Educò pianticelle
 in cui di Semele/Il figlio poi viticultore infuse/Licor diverso.Or di granato ha tinto/Il
 filtro e a lui dolcissimo del mele/Largì sapor; ora di biondo sidro/Il colorò, d'altre
 fragranze in quello/Instillando virtudi. Nè t'insegna/Il sapore la tinta.Interminate/Son le
 specie dell'uve equodipinte./Ma diverse di pregio; e tu, sagace/Valtellinese, di leggier le
 sai/Scegliere all'atto.Nè sol questo; spesso/In altro clima un'altra terra
 infonde/Nell'egual pianta non uguale il suco/Dalle sue zolle.Di Sassella in mezzo/Ai
 sassosi vigneti in cui del sole/L'opposto monte assente ai raggi d'oro/Più lungo il
 saettar; sotto il Calvario/Del ridente Tresivio; di Tresenda/E Valgella sui pampini, più
 dolce/Si tinge il mosto, che sui colli dove/Lento Apollo dardeggia.E invan porresti/A
 paragon di Chiuro, o Ponte, o Sernio./I vini di Tirano e di Berbenno/Lusingando
 mercanti equal corona/Nella disfida. Adunque de' tuoi còliti/Scerni il prodotto, e sulle
 late stendi/Tavole l'uve da cui pensi trarne/E lucro e onore.Pratiche massage/Ad uno ad
 uno scelgano il migliore/Acino dal men dolce; ed altro tino./D'altro frutto sia colmo.-Da
 ben lungo/Volger d'anni i misteri ha divinato/Del pampineo Signor delle tue vigne./
 studio indefesso e sperienza.Accogli/Una volta gli avvisi obbediente/E il lucro sarà
 tuo.-Nei colmi tini /L'odoroso vapor non si disperda /Per l'aure intorno.In quel vapor
 preziosi/Fuggon profumi che al tuo vino indarno/Ridonar tenteresti. All'uopo
 chiuda/Ligneo coperchio la spumante bocca/De' tuoi vasi ferventi, e sol ristretto/Vano
 del caldo umore ai vaporosi/Fumidi nemi una sfuggita lasci./Pratico pigiator, prudente
 sempre/E solitario mai, scenda ne' caldi/Raspi, e premendo assiduamente schiacci/Ogni

granel, se meccanismo ancora/Non permise il tuo censo in sovra il tino/ Compor che tutti ad un ad uno infranga/I fiòcini maturi. Solitario/Dissi giammai, nè di lucerna privo/S'avventuri al lavoro; chè talvolta/L'aura letal dei fervidi racemi/Soffocò il pigiator pria che veloce./Al morir della pallida fiammella./Ei potesse rivolgere l'incerto/Passo alla fuga.// Se miglior di Bacco/Poi tu brami l'umore e se il consente/Il tuo lucro annual, con plumbei tubi/Tu potresti l'aërea colonna/Comunicare alternamente a tutti/I vasi gorgoglianti, ed una sola/Utile stilla non fidare ai venti./Prepara intanto le già vote botti.//In cui lasciasti util conserva, il giorno/Che il tuo vino venduto alle tedesche/Volse contrade ad allegrar conviti./Odorin mai di men che grati effluvi./E in esse filtra per capace pevera/Il tobido crodel che alle bigoncie/Spillasti attento. Al torchio avito poi/Sottoponi i pigiati raspi, e allegra/Coppia la vite aggiri a fatica./Disusata da tempo.Come rivo/Di sangue il vino dai premuti grani/Schizzerà gemebondo, e del capace/Tinello a scrosci inonderà le doghe./Colma con quello le tue veggie, e quando/Queto alfine di bolle il gemitio/Più non udrai nell'ampie botti, ottura/I cocchiumi ed il vin riposi in pace.//II°- Nè però t'avvisar che al tino in seno/Non richiegga Liëo di quando in quando/Il tuo soccorso. Spesso avvien che triste/Guerra non lasci al comprator d'oltr'alpe /Commutare coll'oro il dolce frutto/Delle tue vigne.Qualche volta estate/Molto infelice vieta inclito mosto/Addolcire nei grappoli.Nè sempre/La tua cànova assente in caldo clima/Al vino soffocar germi in grembo/Natura fecondissima gli suscita/Con assidua costanza.Oh non a tutti/I valtellini vini apre ricetta/Il cavernoso Spluga, o l'avvallato/Greto di Sondrio o di Tirano; ed anzi/Capricciosa Natura a chi men dolce/Il vin tributa, di cantine schiude/Gelidissime vòlte.//In primavera/Il tuo vino travasa.Se poi triste/Sapor t'accenna, con solfureo nenbo/Lo profumar come t'insegna l'arte/D'enologo profondo; o in altra il porta/Cànova più sicura. Ma speranza/M'allieta, o agricoltor', che poche lune/Muteranno la faccia, e ognor securi/I vostri vini sfideran del tempo/L'incostanti vicende. Come i franchi/Infimi umori di renani tralci./Anco il vin valtellino interminati/Mari su navi patriote ai liti/Volgerà di Melburno, e Lima, e dove/Montevideo benediceva un tempo/ a Garibaldi.Nè costretto sempre/All'avido Grigion per vil moneta/Cederanno i sudor' di tanti giorni/Gl'infaticati contadini.//All'opra/All'opra adunque, o potator; fiducia/O castaldo indefesso; studioso/O Signor sii più buono. Una fraterna/Fede vi stringa indissolubilmente/Tutti, e beati i vostri figli a vui/Benediranno. Or che ritorna ancora/D'anni il volger più lieto, e l'mosto il sole/Vi matura sui pampini, e solerte/Studio v'insegna la sicura via/Di pingue lucro; non perdetevi il tempo/Sacro, o miei cari.-Chi di censo abbonda /Presti l'auro prezioso; chi di senno/Ha la mente feconda opri il consiglio;/E tu paziente contadin raddoppia/Le tue fatiche.Accogli il benedetto/Verbo di chi volonteroso instilla/Nel tuo breve talento incliti germi/Di divina sapienza.Invido mai/Del tuo vicin l'opimo campo accenna./Nè sorridi a rovina altrui, presago/D'impinguare il tuo scrigno.Unqua verranno/Giorni di spreco del prezioso umore;/Nè di vino cosperso in sulla terra/Rosseggerà l'insudiciata polve./Pochi saranno i tuoi vigneti; esili/Le tue cantine un dì, m'avviso, il vino/Serberan d'un altr'anno ognor secure/Di compratori.-Se per altro calle./Manipolato e pauroso mai/Del tropico liëo d'estrane genti/Bagnerà le papille ancor non use/Al divino sapor, qual di profeta/Il mio nome i venturi invocheranno (1).

(1) Si allude al metodo francese per il riscaldamento dei vini, onde renderli mercantili oltremare; ed alla istituzione di una società enologica."

-p.170, "...Altro le vigne/Spigola il merlo di granelli in cerca/Non colti la vendemmia..."

-p.173, "...improbi nembi/Di voraci filoxere s'avanzano/Minacciosi ai vigneti...."

-p.184, "...Il cacio e i saporiti/V'offre legumi e col rosato umore/Li profuma di Bacco."

-p.186, "...Se tu estimi/Guadagnar tempo, e in primavera altrui/Porgere aita pensi, alla tua vite/Puoi tagliare gli inutili polloni;/E dove temi il freddo verno aggeli/I viniferi

- tralci, al suol li stendere/Sotto zolle di terra. Oh sia tua cura/Propagginar l'inclite specie
 ù scarsi/Rinvieni i ceppi, o dove ancor spiccasti/Di men nobil progenie uva l'autunno!"
- p.194, "..Altri la brenta od il baril che in una/Congegnò di Val d'Ambria o di Caspoggio/Industre mano..."
- p.197, ".....I già compressi/ Vinacciuoli dell'uve ancora appresti./E ne distilli pratico alchimista/Acqua di vite, o alcolico licore./Da cui farmaco tragge esperta scienza./E a te lucro ridonda."
- p.198, "...ed al girar di colma zucca/Cui di vino onorasti il sen capace,..."
- p.189-190 "...Se ripiena avrai di vino la tua veggia...."
- p.201, "..la vita allegra/Il frutto delle vigne..."
- p.208, "..delle vigne i dolcissimi frutti."

Società Ecologica Valtellinese Sondrio, *Statuto approvato con decreto reale 3 settembre 1872*, Sondrio, 1872, pp.27 (5064)

Torelli Luigi, *Di un tentativo fatto per diminuire gli effetti di una vendemmia piovosa*, Sondrio, 1872, pp.16 (5065)

Guida alla Valtellina ed alle sue acque minerali, Milano, 1873

- p.16, "[Durante il dominio dei Grigioni]...editti o mete che stabilivano il prezzo del vino.....Una grida [del] 1667 del pretore Scarpatetto a Tirano, vieta l'*abuso* di vendere in quella giurisdizione vino non fabbricato nel luogo, pena la perdita del vino, responsabili anche i conduttori colla perdita delle bestie, carri, attrezzi.....Scarseggiando in paese nel 1587 il grano ed il sale, si ordina che nel vendere il vino si riceva, invece del danaro, sale e grano, pena una multa, e per gli insolubili tre scrolli di corda in pubblico... Nel 1596 vietavasi agli osti di dare ai loro avventori più del bisognevole.."
- p.17, "proibivasi nel 1668 di fabbricare acquavite, temendo la depauperazione dei boschi e l'abbassamento del prezzo dei vini...."
- p.69, " ...Gli alcoolici diluiti in poch'acqua sono opportunissimi e molto ben tollerati in montagna anche da chi non vi è abituato:-fra questi sono eccellenti l'acquavite e il mistrà....Il migliore fra i tonici, quando si è stanchi od affranti dalle fatiche, è una tazza di brodo caldo misto ad un po' di buon vino."
- p.104, "Da Morbegno ai Bagni del Masino... si entra di pieno nella vallata e si abbandonano la vite ed il gelso."
- p.112, "Da Morbegno a Sondrio per la strada maestra....sui fianchi della montagna, rivestiti di vigneti, le borgate di Gaggio e di Buglio."
- p.114, "...la falda del colle è abbellita di vigneti..."
- p.115, " Qui siamo nel centro dei classici vigneti di Sassella, che si stendono attorno alla chiesa della Madonna, fin quasi a Sondrio; vigneti che sono un monumento della instancabile operosità del contadino valtellinese. Una moltitudine di ripiani artificialmente costruiti, e nei quali sono in bell'ordine disposti i filari di viti, ricoprono i fianchi del monte fin dove può spingersi lo sguardo. Le nude rocce sporgenti ad intervalli rendono il quadro più variato e pittoresco, e rivelano quanto selvaggia doveva essere questa pendice prima che il sudore e il lavoro di mille generazioni l'avesse mutata in ridente giardino."
- p.120, "...s'erger sulla vetta di una collina tutta rivestita di vigneti il castello di Masegra."
- p.123, "..ora attraversando floridi vigneti.."
- p.125, "..una conca che scende verso Gombero, un vero giardino, nel quale i filari di viti sono disposti con tanta maestria che più non potrebbe esservi..."
- p.142, "Da Sondrio a Chiesa in Valmalenco-...oltrepassato il ponte d'Arquino...un'altura rivestita di vigneti (sono gli ultimi)..."

-p.151, "Quantunque ora il passo del Muretto sia valicato solo dai *touristes* e dai contrabbandieri, pure anticamente era battuto assai, e per esso esportavasi nell'Engadina buona parte del vino che ora tiene le più comode vie della Bernina e del Maloja. Esiste fra le antiche carte del Municipio di Sondrio un documento che ricorda l'uso di concedere in premio ogni anno una soma di vino od il suo importo a colui che, sciolte le nevi, valicasse per primo con un mulo carico di vino il Muretto."

-p.155, "[Da Sondrio per la Nazionale] Il promontorio di Grumello s'avanza e restringe la vallei suoi fianchi rocciosi sono rivestiti di vigneti dai quali ottiensì il rinomato vino di *Grumello*;indi la valle corre ombreggiata in un più largo bacino. Le pendici son ricche di vigneti maestrevolmente disposti. Vengono prima quelli di Ronscio, poi quelli d'Inferno, piccolissimi ripiani sparsi su una rupe che scoscende a picco, e in cima alla quale sta una chiesa dedicata alla Madonna del Carmine; seguono poscia sotto una rupe detta del calvario quelli del Paradiso. Da tutti ottengonsi classici vini che gareggiano col *Sassella*."

-p.156, "...un terreno d'alluvione ricoperto di vigneti, che ricevè il nome di Fiorenza, assai bene appropriato, essendo qui grande assai la fertilità del suolo."

-p.157, "[Dopo Chiuro] Da un lato è il monte, sui cui fianchi stanno i fertili vigneti della Fracia"

-p.158, "Il versante aprico della valle d'interna in un ampio seno, ricco di vigneti..."

-p.160, "...poschia alle falde di un erto monte tutto rivestito di vigneti, il bel paese di Villa di Tirano,..."

-p.164, "[Dopo Montagna, sull'attuale Panoramica dei Castelli]...la via corre per lungo tratti piana attraverso i vigneti...Lascia quindi a destra il camposanto di Pendolasco [Poggiridenti] e la chiesa della Madonna del Carmine, sotto la quale si stendono i vigneti dell'*Inferno* ; "

-p.176, "[Scendendo da Brusio]..a *Campo Cologno*, sulla frontiera italiana, ove appajon le viti.

-p.179, "...La via che vi conduce [a Trivigno] parte da Tirano, percorre vigneti, poi selve di castagni...."

-p.182, " [Da Tirano verso Bormio]..lungo i fianchi del Masuccio appare una gigantesca frana. E fa penosa impressione il vedere i larghissimi scoscendimenti apertisi fra i vigneti costrutti con immensa cura su quel mobile suolo."

-p.185, " [A Grosio].. Qui veggonsi per l'ultima volta le viti e i gelsi;.."

Hatz J.L. , *Ueber den Veltliner-Wein im Allgemeinen, seine Eigenschaften und seine Einwirkung auf den menschl. Organismus*, Chur, 31 Aug.1875 (5066)

Società Enologica Valtellinese Sondrio. *Relazione del Consiglio d'Amministrazione... sopra l'esercizio sociale 1876-77*, Sondrio, 1877, pp. 52 (5067)

Gerini Carlo, *Istruzioni teorico-pratiche intorno ai modi di conoscere e combattere la diffusione della fillossera in Valtellina*, Sondrio, 1880, pp.66 (5068)

Società Enologica Valtellinese Sondrio. *Relazione del Consiglio d'Amministrazione... sopra l'esercizio sociale 1880-81*, Sondrio, 1881, pp.15 (5069)

Besta Bartolomeo, *L'alimentazione normale della classe agricola valtellinese*, in: *La classe agricola nella provincia di Sondrio*, in: *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*. Roma, 1881-1886, v.VI, pp.187-239

-p.230, "Ai più benestanti non manca mai il pane e la polenta; e nelle annate di ordinario raccolto nemmeno manca mai il vino.Negli anni di crittogama il vino era scomparso."

-p.233, "L'uso del vino è generalissimo nella provincia, e poche sono le famiglie, massime nella regione della vite, che non ne bevano a tutti i pasti del giorno. Anzi di questa bevanda alcoolizzata si fa soventi volte indiscreto abuso da uomini, da donne e da fanciulli. I Galeni d'una trentina d'anni fa si scatenavano contro questo umore inebbrante, accusandolo fomite delle più strane morbosità, e specialmente delle malattie a fondo flogistico. Pur troppo la terribile sventura della crittogama ha fatto ricredere da tante esagerazioni moltissimi medici; e pur troppo una fatale esperienza ha fatto constatare che nella massa degli abitanti si svolsero malattie più frequenti e più funeste quando il vino cessò di far parte dell'alimento del colono.

Gli eccessi sono sempre eccessi; ed il tracannare in una volta troppa quantità di vino non può a meno di nuocere all'organismo così come nuoce un rimpinzamento di polenta o di patate. Ma per chi fa un regolato e sobrio consumo di cibo e di bevande, è fuori dubbio che il vino sopperisce a molti difetti dell'alimentazione; ed oltrecchè porge un rinforzo alle facoltà digerenti, mantiene e rinvigorisce l'attività muscolare ed eccita i centri nervosi aumentando la sensibilità e l'energia.

Il vino è l'alimento nervoso per eccellenza dei nostri paesi. Dacchè l'oidio stremava il prodotto del vino, e questa bevanda spariva dal desco frugale dell'agricoltore, la coorte dei mali che affliggevano il suo corpo è di molto aumentata, ed ha sinistramente peggiorata la sua intensità e la gravezza. Alle malattie prettamente infiammatorie, di regolare decorso, di cura assai facile, succedettero o si unirono le morbosità discrasiache, le affezioni a fondo tifoideo. E se in allora scorgevasi qualche paralitico ubbriacone, dal naso pavonazzo, all'epoca della crittogama ed anche oggidì per duratura conseguenza, muovono a compassione i corpi macilenti dei rachitici scrofolosi, dei febbricitanti e dei pellagrosi.

Il vino dato dai nostri vigneti è di particolare delicatezza e bontà. E' amaro, spiritoso ed aromatico: contiene discreta proporzione di alcool; poca materia colorante; moltissimo aroma. Invecchiando in località convenienti, ad una temperie non maggiore di sei ad otto gradi, esso migliora sempre. Con molta facilità produce l'ebbrezza, ma prontamente questa si dissipa e non lascia nessuna morbosa conseguenza; come accade di molti vini insipidi, carichi di sostanza colorante: così parecchi individui che, inconsci della sua forza, vedendolo color rubino, limpido e leggiere, se ne tracannano qualche bicchiere di più, si fanno allegri parlatori, vacillano un po' sulle gambe: ma il giorno appresso ilari e ben portanti sentono rarrivato l'appetito, liberissima la testa, e certamente più pronta e vivace la loro salute. Guai però l'abbandonarsi di soverchio a questo eccitatore della fisiologica vitalità! L'abuso del vino....."

-p.235, "L'unico liquore alcoolico alla portata del nostro contadino è l'acquavite di uva, che si distilla da abili agricoltori: l'uso però anche di essa è limitato e moderato.

Si apprese a distillar acquavite anche dalle radici di genziana, dell'assenzio; ma tali succedanei hanno poco consumo, non essendovi in loro favore alcun vantaggio, nè per economia, nè per salute.".....E muove veramente a schifo, lo scorgere nei giorni festivi, molti, operai principalmente, ingollarsi vino e liquori e consumare in breve ora il guadagno settimanale per rovinarsi la salute, e patir fame nei giorni di lavoro."

Gerini Carlo, *Monografia della viticoltura in Valtellina*, Roma, 1883, pp.46 (5070)

Peronospera della vite. Istruzioni pratiche per combatterla, in: *Annali d'Agricoltura*, 1887 (5071)

Saffratti Carlo, *Relazione del gerente amministratore della Società Enologica Anonima Valtellinese sull'esercizio sociale 1886-87*, Sondrio, 1887, pp.19, 7 n.n. (5072)

Saffratti Carlo, *Relazione del Gerente amministratore della Società Enologica Anonima Valtellinese sull'esercizio sociale 1887-88*, Sondrio, 1888, pp.19, 6 n.n. (5073)

Carducci Giosuè, Madesimo, 1888

Nel 1888 il Carducci, in villeggiatura a Madesimo fu fatto segno di uno schero. Gli si fece credere che una delle bottiglie di vino bevuto in suo onore era del fatidico anno 1848. Ne nacque la lirica:

A una bottiglia di Valtellina del 1848

E tu pendevi tralcio dai retici
balzi odorando florido al murmure
de' fiumi da l'alpe volgenti
ceruli in fuga spume d'argento,

quando l'aprile d'itala gloria*
dal Po rideva fino allo Stelvio
e il popol latino si cinse
su l'Austria cingol di cavaliere.

E tu nel tino bollivi torbido
prigione, quando d'Italo spasimo
ottobre fremeva e Chiavenna
oh Rezia forte! schierò a Vercea

sessanta ancora di morte libera
petti assetati: Hainau gli aspri animi
contenne e i cavalli de l'Istro
ispidi in vista de i tre colori

Rezia, salute! di padri liberi
figlia ed a nuove glorie più libera!
E' bello al sole de l'alpi
mescere il nobil tuo vin cantando:

cantando i canti de i giorni italici,
quando a'tuoi passi correano i popoli,
splendea tra le nevi la nostra
bandiera sopra l'austriaca fuga.

A i noti canti lievi ombre sorgono
quei che anelando vittoria caddero?
Sia gloria, o fratelli! Non anche,
l'opra del secol non anche è piena.

Ma ne i vegliardi vige il vostro animo,
il sangue vostro ferve ne i giovani:
o Italia, daremo in altre alpi
inclita a i venti la tua bandiera.

Madesimo, 22-27 agosto 1888, Bologna, 13 ottobre 1888 e 21 gennaio 1889.

Sul celebre scherzo vedi:

Pedretti Ferruccio, *Ricordi chiavennaschi*, Chiavenna, 1929

Mazzali Ettore, *Poeti e letterati in Valtellina e in Valchiavenna*, Sondrio, 1954, p.242

Scaramellini Guido, Carducci e Madesimo, Madesimo, 1985, p.14 e sg
v. anche lo scherzo dell'arrivo della Regina Margherita a Madesimo in *La Valtellina* 22.8.1891: "Dai monti. Un tiro birbone, riuscitissimo."

Comizio Agrario di Sondrio. Istruzioni per la cura della vite contro la peronospera, Sondrio, 1890, pp.10 (5074)

Rosa G., *La Valtellina vinicola*, in LAR, 2 gen.1890 (5075)

Saffratti Carlo, *Relazione del Gerente amministratore della Società Enologica Anonima Valtellinese sull'esercizio sociale 1890-91*, Sondrio, 1891, pp.11, 6 n.n. (5076)

Grosso Francesco, *Il linguaggio dei vini*, Sondrio, s.d. (5078)

Saffratti Carlo, *Guida di Sondrio e dintorni*, Sondrio, 1895.

La cura dell'uva (pp.12-16)

"Occupa il primo posto [fra le industrie] l'enologia, rappresentata dall'importante Società Enologica, di cui è più largo cenno in avanti, e da qualche altro Stabilimento privato di minore entità per la confezione dei vini, principalmente destinati all'esportazione in Svizzera, Germania, Americhe, ecc."

La Società Enologica Valtellinese in Sondrio e le sue cantine, Sondrio, 1896. Testo bilingue it.ted., con. ill.

In II di cop. riporta il sommario di una pubblicazione in preparazione intitolata "Monografia dei vini di Valtellina" invitando a far avere notizie utili a Carlo Saffratti in Sondrio.

Bonadei Carlo, *Sopra una botte della capacità di 450 ettolitri battezzata col nome di Noè presso la Società Enologica Valtellinese in Sondrio*, in: *Codicillo di versi serii, faceti, luttuosi, in lingua, in dialetto*, Sondrio, 1896, p.67:

"Padre Noè giacque ebrío, perchè
Non c'era allor d'enologia la scuola;
Ma io sua figlia sto qui salda in piè
Benchè piena di vin fino alla gola;

Per la ragion che il vin, che dentro io serbo,
E' fatto con giudizio e con dottrina;
Delicato, igienico, di nerbo,
Caratteri del vin di Valtellina

(Alle pagine 90-103 compare "La viit, l'uva e 'l vin", rime dialettali con testo a fronte)

Strafforello Gustavo, *La patria. Geografia dell'Italia. Province di Como e Sondrio*, Torino, 1896

p.359-Industria enologia. Di quest'industria, vera specialità e ricchezza della Valtellina ci occuperemo più diffusamente trattando dell'agricoltura e delle industrie agricole propriamente dette: qui ci limitiamo a dire che vi sono in provincia di Sondrio 2 grandiosi stabilimenti esercitanti l'industria enologica nel vero senso dellaparola. Il vino della Valtellina si esporta per la maggior parte in Svizzera, in Germania, in America. L'esportazione media, nelle annate buone, è calcolata in 40.000 ettolitri.

.....

Alcools-Si contano nella provincia di Sondrio 286 distillerie dell'alcool dalle vinaccie; ma di queste, dopo le ultime leggi fiscali, soltanto 61 si mantennero attive, dando una produzione media di 300 ettolitri di spirito.

[Segue "Fabbriche di birra", pp.359-360, "Fabbrica di barili", p.361]

pp.362-363 La seconda zona, o zona dei colli, è per la massima parte coltivata a vite. Quest'ultima coltivazione, specialmente nella conca di Sondrio, ha negli ultimi vent'anni acquistata un'importanza eccezionale; ed ha, fin dove era possibile, con un vero febbrile accanimento conquistate le coste di montagne più brulle e sassose - purchè ben esposte e soleggiate- e si è sostituita in buona parte anche al castagno. Da Morbegno fino a Tirano per un percorso di circa 60 chilometri, la costiera settentrionale dell'Adda, fino ad altezze- che per tale coltivazione sembrano inverosimili- e dove è possibile, anche la meridionale, appare meravigliosamente coltivata a vite. Il lavoro compiuto da questi operosi valligiani della Valtellina, per portare la coltivazione della vite sull'aspra pendice di quei monti è miracolo di volontà, di pazienza, al quale non sapremmo trovar riscontro se non in quello compiuto dai Liguri, per coprire di oliveti le aspre e denudate scogliere della loro duplice riviera. Come in Liguria alti, quasi ciclopici questi muri sostengono le cosiddette *fascie* o appezzamenti di terreno, ove sorgono gli olivi, così in Valtellina, mura consimili, faticosamente costrutte, sostengono i *ronchi* o piccoli appezzamenti di terreno, ove in filari od a spalliera crescono le viti.

Chi non ha visitato questi luoghi, chi non ha percorso le *fascie* olivarie della Liguria, chi non si è aggirato fra i *ronchi* vitiferi della Valtellina, non può farsi un'idea di quello che possa la pertinace volontà di queste popolazioni agricole, che sono senza dubbio fra le più ostinatamente lavoratrici d'Italia. La regione classica della produzione vitifera valtellinese è la conca di Sondrio. E' una vasta costiera di montagne stupendamente soleggiate-perchè esposte in gran parte a mezzodi- lunga parecchi chilometri, sulla quale, forzando addirittura la natura, si è spinta la coltivazione della vite oltre i seicento metri dal livello del mare, invadendo buona parte della zona del castagno. Le qualità d'uve più apprezzate che si producono nella conca di Sondrio, sono quelle di Grumello e di Inferno ad oriente della città e di Sassella a occidente. I vini che si ottengono dalle viti di Valtellina sono reputatissimi, tanto quelli da pasto che quelli da bottiglia. Il *Sassella* e l'*Inferno* sono vini tipici addirittura : hanno un gusto delicato, squisito, un aroma prelibato, sono durevoli, e nelle loro ceneri l'analisi chimica rinvenne notevole dose di ferro: la qual cosa, sotto certi aspetti, ne accresce il pregio, facendoli ricercati dagli ammalati di anemia, di clorosi o da altre affezioni dipendenti da povertà di sangue[.....] Le qualità speciali, ferruginose dell'uva valtellinese, nella conca di Sondrio in particolar modo, hanno richiamato su di essa l'attenzione dei medici , che l'adottarono come mezzo di cura; onde nella stagione propizia, non mancano negli alberghi di Sondrio e di Tirano, colonie di forestieri, che ivi si trattengono per la cura dell'uva, efficace, dicesi, per combattere i torpori intestinali, gli ingorghi epatici e la clorosi.[...]

p.378 Soc.Enologica Valtellinese

Sec. XX

Damiani Guglielmo Felice, *Autunni Valtellinesi*, in: LV, 28 sett.1901 (5079):

"[.....] Era il tempo della vendemmia. L'ansia dei preparativi teneva sospesa per molti giorni l'anima di noi fanciulli: tornavano fuori dalle umide cantine, botti, tinozze, bigoncie, pevere, secchi, e s'affilavano con premura le piccole roncole comperate alle sagre; si facevan pronostici sul tempo, si guardava alla luna, e si notava se i vicini s'eran decisi a raccogliere...Finalmente l'alba sospirata spuntava, e cominciava il lavoro!

Chi mi legge certamente ricorda qualche vendemmia degli anni infantili: chè egli deve, per qualche momento, non badare al presente, il quale dell'agreste solennità non gli porge ora se non le spine; sì bene riandare altre vendemmie, sonanti di grida e di

stridor di secchie; fervide delle facezie dei vendemmiatori, profumate dal sorriso pudico e schivo delle giovani vendemmiatrici....Che sapevamo noi, fanciulli, delle malattie delle viti? che importava a noi se la gragnuola avea dimezzati i grappoli, rovinato il raccolto per quell'anno, e intristiti i tralci per il seguente?

E allor che il pigiatore, con le gambe villose tutte imporporate di mosto, usciva fuori pomposamente per la via, noi ci facevamo intorno a lui compresi di rispetto, ad ammirarlo: che rivivesse in noi qualche poco della primitiva anima latina, quando il ministro di Bacco celebrava le feste del dio tra la giocondità del popolo, e le prime manifestazioni dell'arte?

Certo qualche *fabula atellana*, qualche *satura rustica* dovette essere rappresentata anche quassù, nella libera Rezia, cui i legionari di Druso avean recato con la civiltà e il servaggio, anche la cultura della vigna; e il vino retico antico, del quale, come racconta Svetonio, dilettevasi il medesimo imperatore Augusto, non doveva essere dissimile dal nostro, cui la indigena *chiavennasca* dà quel particolare sapore nativo, che è insieme dolcezza e forza, spirito e pensiero; che sveglia i ricordi, consola il presente e indora l'avvenire....

E "la notte del torchio?"-Ritornate sempre, o coltivatori di viti e scienziati produttori di vini, alcuni anni indietro, quando non c'erano sgranatrici, pigiatrici, torchi meccanici e simili diavolerie moderne; quando si portava il mosto, di notte, al lume di lanterne oscillanti, in certi antri strani, e lo si gettava sotto a enormi tronchi millenari, e uomini sudanti facevano girare senza posa una vite ciclopica: s'udivano d'un tratto i rintocchi d'un campanaccio appeso in cima all'albero....il torchio era carico, e il vino scolava, prima torbido come sangue, poi limpido come il rubino....C'era una sosta: i vigilanti sedevano in ordine accanto al tinello e, tra il murmure della rossa fontana e lo scricchiolio degli ordigni, qualcuno raccontava....che cosa raccontava?- Non so; poichè noi fanciulli che si cascava dal sonno, c'eravamo già rannicchiati in un angolo oscuro a sognare le cince dei boschi, o il latino del collegio; nè ci svegliavamo che all'improvviso stridere dell'immenso catenaccio. Era il sagrestano che veniva per la questua del vino: vedevamo, tra il fumo delle pipe e la nebbia del nostro sonno, passare di bocca in bocca la ciotola tradizionale; s'udiva per qualche minuto un vocio, indi la porta si chiudeva fragorosamente; il narratore riprendeva la storia, e noi le fila del nostro sogno interrotto....

Fin quando si rimaneva là? - Non rammento, perchè la mattina ci svegliavamo nel nostro lettuccio caldo, sotto il bacio della mamma: alcuno ci aveva riportati a casa, di qualche ora, noi e le nostre cince e il nostro latino; e l'operazione del torchio si era compiuta anche senza la nostra collaborazione!

Presso le grandi casate questa poesia ora s'è spenta, perchè agli usi antichi, e all'apparato scenico, che serviva loro di sfondo come a sacri misteri, sono seguite le macchine piccole e spiccie; "[...]"

Morbegno, settembre 1901"

Clementi A., *Guida ricordo di Bormio e S.Caterina, Milano*, s.d. [1903-4] . Fra le pubblicità figura " A.Pinchetti, produttore di vini, Tirano (Valtellina). Vini da Dessert. Forzati Vecchi in Fusti e in bottiglia."

Campi Cinzio, *Per il reimpianto dei vigneti in Valtellina*, Sondrio, 1906, pp.11 (5080)

Molon G., *La fillossera in Valtellina*, in: *L'Agricoltura Moderna*, Milano, 1907 n.11 (5081)

Rota Alessandro, *Il vigneto valtellinese*, Tirano, 1910 (5082)

Dottor Montel, *La cura dell'Uva*, in: Pro Valtellina, Sondrio, a.VII, n.15-16, 1911

La Valtellina.Guida illustrata per il turista, Sondrio (Mevio), 1914,pp.79.

[E' una sorta di estratto dalla guida di Ercole Bassi edita e distribuita gratuitamente dalla Pro Valtellina]

-p.37 "Il visitatore, proseguendo, comincia a notare specialmente alla sua sinistra una coltura intensa di vigneti, che coprono il monte dal piano fino a mezza montagna.E' questa una delle risorse della valle che vanta un tipo di vino prelibato, ricercato molto nella Svizzera e quivi noto sotto il nome di Wetliner-Wein [Veltliner-Wein], i tipi più noti sono il *Sassella*, l'*Inferno*, il *Montagna* e il *Grumello*."

Cermenati Mario, in Magni Fermo,*Mario Cermenati e la Valtellina*, Lecco, 1919, pp.69.

Magni Fermo, *Mario Cermenati e la Valtellina*, Lecco, 1919, pp.69.

-Alle pp.18-19,*Leonardo da Vinci e la Valtellina* , parlando del *Codice Atlantico* riferisce l

e citazioni attinenti il vino valtellinese.

[c'è sempre l'errore dei "vini potenti e assai" al posto di "assi=asprigni, brucianti)

-Alle pp.21-25 *Cermenati celebra i vini di Valtellina*

"il compianto Budden in occasione del banchetto di chiusura del XXVII Congresso degli alpinisti italiani", che si tenne a Sondrio nel 1895, aveva affermato " che il vino di Valtellina piace assai agli inglesi, e specialmente agli uomini politici, che in Parlamento, fra un discorso e l'altro, ne bevono alquanto. L'apostolo dell'alpinismo, come lo chiamava lo Stoppani, aggiunse anche " che tutte le volte che là si pronunciano discorsi fociosi, si può essere certi che il merito o la colpa è del vino di valtellinese.Riferendo quanto disse in occasione di un brindisi ricorda che "a celebrare le lodi [del vino valtellinese] s'incontrarono nei secoli due grandi poeti: Virgilio e Carducci -il cantore d'Enea, che dichiara nelle *Georgiche* di non avere carmi sufficienti per trattare degnamente della retica vite- ed il cantore di Satana, che, nell'alcaica *Ad una bottiglia di Valtellina del 1848*, inneggia alle due produzioni, che la provincia di Sondrio sa dare, abbondanti e genuine: vino e patriottismo. Servio, nel commento a Virgilio, aggiunge che anche Catone alzava al cielo i vini retici e da parte sua Marziale non li dimenticò tra la feconda fabbrica degli epigrammi mordaci e lascivi.....un grande geografo come Strabone...un sommo naturalista come Plinio...un celebre biografo come Svetonio, il quale narra ch'esso piaceva immensamente all'Imperatore Ottavio Cesare Augusto....un riputatissimo autore di *rei rusticae* come il Columella, Leonardo, due fratelli Giovia da Como. "Paolo, nella sua *Descriptio Larii lacus*, dopo avere ricordate le lodi fatte da Sempronio, antichissimo scrittore di cose italiche, ne parla anche lui con entusiasmo, dicendo che si conserva molti anni e cresce con gli anni in profumo, ed aggiunge che è di tanto valore -traduco le sue parole- da passare dall'onore delle mense a servire ai varî usi medici, più simile a dolce liquore che a semplice vino. Benedetto, a sua volta, si compiace di celebrarlo con l'epigramma:

Hybernos celebrent divos et festa decembris/ De Vulturena quod tibi caute venit, che Maurizio Monti liberamente tradusse:*Valtellinesi dan petrosi clivi/I vin del verno a te pei di festivi*.

Diversi altri storici di grido, come il Merula ed il Botero, ricordano i "nobilissimi" vini valtellini; lo svizzero Sprecher lo dice "eccellentissimo"; un formidabile erudito, come Filippo Cluverio, riferisce nell'*Italia antiqua* trattarsi di vino nobile, perchè sembra sopravanzare per dolcezza e soavità a tutti gli altri vini dell'orbe.....Nè mi si venga a dire, sulle orme del Sarayna, del Cluverio, del Bacci, di Scipione Maffei e del canonico Lavizzari, che le citazioni degli antichi circa il vin retico si riferiscono al vino veronese e non al valtellino, perchè gli risponderai recisamente -sulle tracce di Saverio

Quadrio e di Giambattista Giovio, i quali sostennero brillantemente la tesi- che gli antichi poeti, e geografi, e filosofi, intendevano proprio lodare il vino della Valtellina e non quello, sebbene anch'esso eccellente, delle valli veronesi...[Il vino valtellinese] a detta dello storico Quadrio [piacque] allo stesso Giorgio I e ai suoi lordi, e piacque ancora, secondo il Lavizzari, alle corti di Vienna e di Polonia, che ne richiedevan sovente, nonchè ai buongustai della Svezia, della Baviera e dell'Olanda, ove, ne' tempi andati, facevan grosse spedizioni."

(Riporta poi, forse per la prima volta in una pubblicazione distribuita in valle, 10 strofe attinenti il vino valtellinese del ditirambo Bacco in Lombardia del Donini .)

Buzzi Omobono, *Guidina italiana Sondrio-Merano*, Sondrio, 1920, pp.86

-p.7: "Sondrio è circondato da splendidi vigneti, che sanno i superbi vini della Sassella, dell'Inferno e del Grumello, vigneti che salgono per ripiani artificiali sino a circa 900 m. sul livello del mare. E' molto consigliato il soggiorno, per la cura dell'uva in ottobre."

-p.15 "Pochi chilometri oltre Grosio cessa la coltivazione della vite, e si trova Tiolo..."

I vini di Valtellina celebrati da antichi personaggi, in: *La Valtellina*, 27 giugno 1925. [Sembrirebbe ripreso da Cermenati]

(Carducci, Servio [comm. a Virgilio], Catone, Marziale, *Enotria*, Strabone, Plinio, Svetonio [cit. Augusto], Columella, Leonardo, Paolo e Benedetto Giovio, Sempronio.)

Togliamo dalla "Stampa" di Torino il seguente interessante elogio dei vini di Valtellina, che furono tanto in onore anche presso gli antichi, e questi elogi sul profumo e la delicatezza dei nostri vini crediamo siano tali da collocare i nostri prodotti fra i primi del Mondo. "I vini valtellinesi sono fra i più generosi d'Italia; ma non hanno la *réclame* che meritano. Ebbero tuttavia classici esaltatori. "Ad una bottiglia di Valtellina del 1848" è un'ode in cui Carducci inneggia alle due produzioni, che la provincia di Sondrio sa dare, abbondanti e genuine: vino e patriottismo. Servio, nel commento a Virgilio, aggiunge che anche il vecchio Catone alzava al cielo i vini retici e da parte sua, Marziale, non li dimenticò tra la feconda fabbrica degli epigrammi mordaci e lascivi. Nè i poeti soltanto scrive *Enotria*, hanno reso omaggio al vin di Valtellina; io l'ho visto citato ed encomiato in una folla d'illustri autori antichi e moderni. Così ho trovato, per esempio, un grande geografo, come Strabone, che dice che il vin retico non è da posporre ai vini più lodati; un sommo naturalista, come Plinio, che lo elenca fra i più prelibati del mondo; un celebre biografo, come Svetonio, il quale narra ch'esso piaceva immensamente all'imperatore Ottavio Cesare Augusto, che pure era assai parco nell'uso del vino; autore di *res rusticae*,

come il Columella, che novera la retica fra le viti pregiate a' suoi dì. E, venendo a tempi meno remoti, ho trovato tra gli ammiratori del vino di Valtellina -dopo Leonardo da Vinci, il quale segna nei suoi appunti di viaggio, conservati nel *Codice Atlantico*, che la Valtellina "fa vini potenti ed assai" [errato, assi=brucianti]- due storici reputati: i fratelli Giovio, da Como. Paolo, nella sua *Descriptio Larii lacus*[Larii Lacus (hodie Comensis) descriptio], dopo aver ricordate le lodi fattene da Sempronio, antichissimo scrittore di cose italiche, ne parla anche lui con entusiasmo, dicendo che si conserva molti anni e cresce con gli anni in profumo, ed aggiunge che è di tanto galore -traduco le sue parole- da passare dall'onore delle mense a servire a vari usi medici, **più simile a dolce liquore che a semplice vino**. Benedetto, a sua volta, si compiace di celebrarlo con l'epigramma: *Hybernos celebrent divos et festa decembris / de Vulturena quod tibi caute venit.*"

Bassi Ercole, *La Valtellina. Guida illustrata*, V ed., Milano, 1927-28

-p.2"...il secondo [bacino] quello della Media [valle] giunge fino a Tirano, e comprende la zona rinomata per i suoi squisitissimi vini;..."

-p.130: è riportata una illustrazione della parte intagliata di un frontale di un torchio proveniente dal Palazzo Peregalli di Delebio, ora al Museo Valtellinese di Storia ed Arte di Sondrio.(Un torchio del genere, senza intagli, è conservato nel Museo Etnografico Tiranese).

La riproduzione della prima formella costituisce il motivo dell'emblema adottato dalla CCIAA di Sondrio.

Hatz Daniel, *Vom Veltliner.Veltlinerweinhandlung Gegründet 1840*, Chur, s;t., 1927, pp.8 (5083)

Bassi Ercole, *Le specialità valtellinesi in materia di cibi e bevande*.Vie del bene n.12-1929, p.184,III "Passando ora alle bevande si presenta primo alla memoria il nostro splendido vino della Sassella, dell'Inferno e del Gianello [=Grumello].Stavano e vorrei dire, stanno poco indietro i vini di Castione, di Montagna e della Valgella.

Tempo addietro vi erano molti privati che confezionavano con speciale cura i loro vini, che risultavano straordinariamente prelibati. Ora se ne va perfino perdendo il ricordo. La tendenza odierna, certamente giustificata, è quella di confezionare grandi tipi commerciali e per questa tendenza si è fondata la Società Enologica di Sondrio, la quale prepara senza dubbio ottimi vini da pasto e da bottiglia che godono meritata fama. Ed è anzi da far voti che di questi grandi enopolii ne sorgano diversi in Valtellina a somiglianza dell'Oltrepò Pavese. Si potrebbe, a loro mezzo meglio e su più vasta scala, far conoscere ed apprezzare la bontà dei nostri vini, così sani, così aromatici, così prelibati. Ma appunto la necessità della preparazione su vasta scala tende a far scomparire certe cantine particolari, così un giorno giustamente famose.In ogni modo si dovrebbe avere la maggior cura di conservare intatti e genuini i migliori tipi, impedendo che con altri vini e con altre uve, questi tipi così sani e così gustosi avessero a degenerare, come facilmente fanno reva (sic) pochi grossi negozianti. **In materia di vino si dovrebbe pure ricordare il nostro famoso vino aromatico che un tempo le principali famiglie preparava[no] e che era molto rinomato anche in Austria e in Germania. Era molto balsamico, ed è peccato che non se ne prepari più. La Società Enologica forse potrebbe confezionarne ancora.**"

[Lo scritto prosegue trattando della birra di Chiavenna e dei liquori]

Pometta Mansueto e Verda Antonio, *Impressioni viticole Valtellinesi.Relazione al lod.Dipartimento d'Agricoltura e forestale...*, Lugano,Veladini, 1930, pp.54 (5084)

Ponte Andrea, *Sulla produzione dei vini in Valtellina.Conferenza*, Sondrio, 1931, pp.18 (5085)

Ponte Andrea, *Sulla crisi vinicola in Valtellina*. (5086), Tip.Commerciale Valtellinese, Sondrio, 1931.

[(Non c'è in Bibl.Civica "Rajna" SO.) Recensito da B.Credaro in BSSV (2) 1932,p.65 e citato a p.71]

Trinkt Veltlinerweine, Chur, 1931, pp.16 (5087)

Knittel John, *Via mala* (1931). Nella triste storia familiare che lo scrittore svizzero espone nel romanzo, una ruolo (negativo) determinante è assegnato al vino di Valtellina (indicato, per antonomasia, semplicemente come "il valtellino").

Credaro Bruno, recens. a: Ponte Andrea, *Sulla crisi vinicola in Valtellina*, Sondrio, 1931, in BSSV (2) 1932, p.65.

(Si riporta la recensione non avendo reperito lo scritto di A.Ponte.)

"E' una breve monografia scritta e pubblicata dal prof. Ponte per incarico della Unione Industriali Fascista della provincia di Sondrio. Per quanto l'argomento sembri non avere alcuna attinenza con gli studi storici, credo tuttavia opportuno additare questa operetta all'attenzione dei lettori del Bollettino, perchè l'A. ha dedicato le prime pagine a un esame sommario ma interessante delle condizioni economiche della Valtellina attraverso i tempi. Ricorda dapprima gli accenni più remoti alla coltivazione della vite nella "Rezia", da quello Virgiliano del II° libro delle Georgiche a quello meno generico di Strabone. Esamina in seguito le ragioni della prosperità raggiunta dalla Valtellina fino al 1500 e l'A. l'attribuisce a due ragioni: la posizione geografica della Valtellina che, trovandosi sulla via dei traffici tra i porti italiani e l'Europa centrale, poteva da essi ricavare notevoli vantaggi economici e, in secondo luogo, la mitezza del clima che permetteva coltivazioni redditizie, come era appunto allora quella della vite. La decadenza economica della Valle si sarebbe prodotta durante il '500 e per la rapacità del Governo grigione e per lo spostamento delle vie commerciali in seguito alle scoperte geografiche. Sarebbe stato interessante (ma l'indole stessa del lavoro non l'avrà reso opportuno) vedere come abbiano influito sulle condizioni economiche della Valtellina le guerre e sopra tutto le pestilenze della prima metà del '600.

Da queste pagine del Ponte qualche studioso della materia, o l'autore medesimo potrebbero ricavare lo spunto per uno studio completo della storia dell'economia valtellinese, studio che, condotto anche sulle fonti già note, potrebbe riuscire molto interessante e non di semplice interesse locale quando si estendesse all'esame storico delle relazioni commerciali con le regioni vicine."

Cenzato Giovanni, *Riti e simboli della vendemmia valtellinese*, in: Corriere della Sera 27-28 ott.1941 [Scritto in occasione della festa dell'uva. Cita il celebre scherzo al Carducci, l'avvio della produzione commerciale, la cantina del Notaio Lavizzari.]

"Del suo vino la Valtellina ha fatto un'arte prima ancora che un'industria. Essa somiglia un po' alla fatica che i liguri mettono a coltivar fiori sulle sassose gradinate dei loro monti, rubando i pochi decimetri di terra fra roccia e roccia. La vite è cominciata qui timida e incerta, al piano, poi è salita adagio adagio fra ingegnosi accorgimenti, cure meticolose, pazienti aspettative. C'è in Valtellina una specie di artigianato vinicolo. Un'ambizione, diremmo quasi companilistica, s'è impossessata da secoli di ognuno. La terra avara è stata educata a poco a poco, piegata ai voleri dell'uomo con una costanza di pretto carattere alpigiano. Lo spettacolo che offrono qui i vigneti è quanto mai singolare: un susseguirsi di terrazze sostenute da muretti a secco che salgono fin dove la ripidità del monte diventa intollerante, e qua è là case rustiche, chiesette, piccoli campanili, venature di sentieri che li congiungono. (5088)

Roelli Hans, *Fünfundsiebzig Jahre Cottinelli. Buchschmuck Hugo Laubi*, St.Gallen, Verlag Zollikofer & C., 1943, pp.145 [Famiglia di commercianti di vini oriunda di Grosotto ora dimorante a Coira] (3269)

Ambrosini Italo, *Il problema dei vini di Valtellina in Italia e all'estero*, in: REPS n.1-gen.1948 (5089)

Prizzon Piero, *Sulla proposta Ambrosini di costituire un "Consorzio vini tipici valtellinesi"*, in: REPS n.2-feb.1948 (5092)

Ambrosini Italo, *Ancora a proposito dei vini di Valtellina* :in: REPS n.3-mar.1948 (5090)

Viglietti Piero, *Parliamo ancora del vino di Valtellina*, in: REPS n.4-apr.1948 (5093)

Guareschi Nino, *Un po' di Valtellina e di Valchiavenna*, in: REPS n.5-6, magg.-giu.1948 (in parte anche in REPS n.4-aprile 1972, p.66)

Manzoni Carlo, *La Valtellina vista da un umorista*, in: REPS n.8-ag.1948 (in parte anche in REPS n.4-aprile 1972, p.78)

Corti Plinio, *Per la tutela dei vini valtellinesi*, in: REPS n.8-ag.1948 (5091)

Rainoldi Gianfranco, *Sulla costituzione di un ente vinicolo in provincia*, in: REPS n.11-nov.1949 (5095)

Der Veltliner Wein und Graubünden, in: Terra Grischuna, 1950, n.5 (5096)

Marescalchi Arturo, *Vini di Valtellina*, in: REPS n.3-mar.1951 pp.2-4 (5097) (anche in *Corriere Vinicolo* n.7 del 17.2.1951) e n.6-giu.1951 p.2 .

Vigneti in Valtellina, in REPS n.6-giu.1951 pp.6-9 (5098)

Paini Enrico, *Montagna solatia e lavoratrice*, in: REPS n.1 gen.1952

"Quivi sole terra uomo si sono associati in un perenne meraviglioso sforzo creatore. Ecco infinite teorie di terrazze lunghe e strette, sorrette da alti muraglioni, strappate con rude ostinazione alla roccia, fertilizzate dal sudore copioso di numerose generazioni."

Accademia italiana della vite e del vino.Siena. Atti Vol.III (1951), Firenze, Vallecchi, 1952, pp.427 [Tornata di Sondrio 8-9 lug, pp.69-166] (5099)

Baldacci Elio, *Problemi fitopatologici della viticoltura valtellinese*, in: Accademia italiana della vite e del vino.Siena. Atti Vol.III (1951), Firenze, Vallecchi, 1952, pp.146-151 (5100)

Bernardelli Orazio, *Problemi tecnico-economici della viticoltura valtellinese*, in: Accademia italiana della vite e del vino.Siena. Atti Vol.III (1951), Firenze, Vallecchi, 1952, pp.82-93 (5101)

Bolognini Italo, *I vini valtellinesi in Svizzera ed in altri paesi*, in: Accademia italiana della vite e del vino.Siena. Atti Vol.III (1951), Firenze, Vallecchi, 1952, pp.153-156 (5102)

Garino Canina Ettore, *I grandi vini da arrosto della Valtellina*, in: Accademia italiana della vite e del vino.Siena. Atti Vol.III (1951), Firenze, Vallecchi, 1952, pp. 160-164 (5103)

Vergani Orio, *Ricordi di Valtellina*, in REPS n.6-7-giu.1952 (in parte anche in REPS n.4-apr.1972, p.40)

Martinelli Alfredo, *La Camola.Atto unico in dialetto tiranese*.Prefazione di Bruno Gualzetti, in: EdV 30.9.1952 e in estratto, s.d., Sondrio, Bonazzi.

Epicuro [E.Giani de Valpo], *Andar per crotti.Itinerario gastronomico ed enologico della Rezia Cisalpina, con disegni di Benetti, Bianca, Franci, Novello*, Milano, Ass.ne dei Valtellinesi, 1952, p.94 (5104)

"... i vini di Bianzone e di Villa di Tirano eccellenti da pasto e serbevoli in bottiglia".

Marescalchi Arturo, *Fate onore a vigneti e vini di Valtellina*, in: REPS n.8-ag.1953 (in parte anche in REPS n.4-apr.1972 p.36)

Nobili Decio, *La vendemmia*, in: REPS n.8-ag.1983

Antoniani Claudio, *I vini di Valtellina*, in: REPS n.8-ag.1953, pp.16-18 (5105)

Antoniani Claudio, *Difesa della genuinità dei vini*, Camera di Commercio I. e A., s.d., pp.24 [Le complesse analisi chimiche -delle quali vengono riportati i risultati nello studio suddetto- furono tutte eseguite su vini tipici di Valtellina] (5106)

Baldacci Elio, *Malattie vecchie e nuove della vite e mezzi di lotta*, in: REPS n.8-ag.1953, pp.19-20 (5107)

Bernardelli Orazio, *Vitivinicoltura valtellinese*, in REPS n.8-ag.1953, pp.21-25 (5108)

Della Vedova B., Guicciardi D., Rainoldi G.F., *Il problema del vino valtellinese visto dai produttori*, in: REPS n.8-ag.1953, pp.27-29 (5109)

Marescalchi Arturo, *Facciamo onore a vigneti e vini di Valtellina*, in: La Martinella di Milano, v.VII, fasc.IX, sett.1953, p.646 (5110)

Mazzali Ettore, *La festa dell'uva. E' anche la festa o il rito della casa e del sasso valtellinese*, in: REPS n.8-ag.1953, pp.4-8 (5111) (In parte anche in REPS n.4-apr.1972, p.53)

Negri Carlo, *Il problema del vino valtellinese visto da un industriale*, in: REPS n.8-ag.1953, pp.30-33 (5112)

Bonomi Virgilio, *Vini e buoi dei paesi tuoi*, Edizione a cura dell'Unione dei Contadini Valtellinesi, Sondrio s.d. (ma dopo il 1953),pp.22 (5094).

Distribuito con unito un foglio mobile con le presentazioni del prof. Renzo Giuliani, docente nella Facoltà di Agraria e presidente dell'Accademia economico-agraria dei Geogofili di Firenze dell'on. Guglielmo Canevascini, Consigliere di Stato e Direttore del Dipartimento dell'Agricoltura, industria e commercio del Canton Ticino.

Riunisce nell'ordine i seguenti articoli dell'autore pubblicati su vari organi di stampa:

Vini tipici di Valtellina in: "Scena illustrata", Firenze, dic.1951 e in:EdV 9.9.1952

[*Appello ai produttori di vino di Valtellina*] in: L'Adda 8.9.1949

Far conoscere i vini di Valtellia in: ILV 7.6.1950

Anche i Valtellinesi hanno bisogno di Dio in: Avanti 12.8.1951

Il problema vitivinicolo valtellinese è forse senza soluzione? in:EdV 5.9.1951

La Valtellina è una valle felice? in: EdV 5.10.1951

Malinconiche riflessioni vinicole in: EdV 8.4.1952

Eterna crisi del vino di Valtellina in: EdV 24.6.1952

La mostra dell'uva e del vino in: EdV 30.9.1952

Lettera aperta ai contadini valtellinesi (pp.13-14)

Crisi del vino e crisi del bestiame in: EdV 11.12.1952

Sul mercato svizzero debbono tornare i nostri vini in: EdV 8.1.1952 (verificare la data)

Dopo le Latterie Sociali bisogna creare le Cantine Sociali in: EdV 22.1.1953

Merlot e Sassella in: Libera Stampa, Lugano (?) 3.2.1952

- Cisi Lavizzari A.**, *Cenni storici sul commercio del vino in Valtellina*, in: REPS n.6-giu.1955, pp.32-35 (5364)
- Heer Gottlieb Heinrich**, *Ein Jubiläum 100 Jahre Mascioni-Veltliner*, Zürich, 1956 (5113)
- Pedrotti Egidio**, *Gli xenodochi di S. Remigio e S. Perpetua*, (II ed.), Giuffrè, Milano, 1957. [V.: Sec.XII-XIV. Sono elencati i documenti registati che riguardano il vino e la sua produzione (numero del documento, citazione, data)]
- Baldacci Elio**, *Il primo bilancio degli Osservatori peronosporici della Provincia*, in: REPS n.9-sett.1958, pp.7-9 (5114)
- Cosmo I.**, *Problemi vitivinicoli valtelinesi. Impostazione di una indagine sperimentale*, in: REPS n.1-1958, pp.11-14 (5115)
- Baldacci Elio**, *Significato e sviluppi del piano di miglioramento per le colture della vite e dei fruttiferi in Valtellina*, in REPS n.1-gen.1959 pp.5-7 (5116)
- Cosmo I, De Rosa T.**, *Per un vino valtelinese di normale consumo*, in REPS n.6-giu.1959 (5117)
- Zagone S.A.**, *Chiuro: comando di prima linea dell'industria vinicola valtelinese*, in: CdV 24 set.1960 (5118)
- Veronelli Luigi**, *I vini d'Italia*, Canesi ed.?? 1961
- Besta Bruno**, *Poesie, presentate e annotate da Bruno Credaro*, con disegni di Livio Benetti, a cura degli Amici del Rotary Club di Sondrio, Sondrio 1965 p. 62
- Maiocchi Giorgio**, *I vini della Valtellina*, in: Quattrosoldi, a.2, n.7 fasc.16, lug.1962 pp.90-95 (5119)
- Cosmo I, De Rosa T. Celotti G.**, *Per un vino valtelinese di normale consumo*, in REPS n.7-lug.1963 pp.6-7 (5120)
- Covatta Alfredo**, *La coltivazione della vite in provincia di Sondrio*, in REPS n.11-nov.1963, pp.8-13 (5121)
- Negri Carlo**, *Considerazioni intorno al vigneto sperimentale della Camera di Commercio e degustazione di alcuni vini prodotti nell'annata 1961*, in REPS n.5-mag.1963, pp.5-10 (5122)
- Baldacci Elio**, *Un "Calendario Valtelinese" per la lotta contro la peronospera della vite*, Sondrio, CCIA, s.d. [1964], pp.22 (Quaderni Valtelinesi n.10) (5123)
- d.t.q.** (De Tirano Quidam= don Lino Varischetti), *Il vino valtelinese ha ancora buona stampa*, in CdV n.8-febb.1964 (5124)
- Passerini Carlo**, *La Camera di Commercio, Industria e Agricoltura per una viticoltura più redditizia e per il miglioramento della frutticoltura in Valtellina*, in: REPS n.11-nov.1964, pp.3-10 (5125)

Patriarca Dario, *Virgilio e il vino di Valtellina*, in: CdV 18.1.1964 (5126)

La Camera di Commercio, Industria e Agricoltura per una viticoltura più redditizia e per il miglioramento della frutticoltura, CCIA, Sondrio, s.d. [1965], pp.30 (Quaderni Valtellinesi n.11) (5127)

Piovene Guido, *Viaggio in Italia*, Mondadori ed., 1966

"La Valtellina produce un ottimo vino. Pochi vini italiani possono stare al paragone di una vecchia bottiglia di vino valtellinese chiamato Inferno, un vino secco, spiritoso, amarognolo, che contiene la roccia e il bosco." (da: REPS n.4-apr.1972, p.45)

Baldacci E., Belli G., Refatti E., *Il lavoro svolto in Viticoltura e Frutticoltura con il concorso della C.C.I.A.A. di Sondrio*, in REPS n.4-aprile 1966, pp.8-14 (5128)

Marescalchi Claudio, *La posizione del vino italiano nel MEC e i vini valtellinesi*, in: REPS n.5-mag.1968, pp.3-12 [Comunicazione tenuta al XXIII congresso enotecnico nazionale. Sondrio, 28 aprile 1968.] (5129)

Zuffa Amedeo Paolo, *Girovagando per la Lombardia: la rupe di Sondrio*, in REPS n.10-ott.1968, pp.37-40

Soldati Mario, *Vino al vino: alla ricerca dei vini genuini*, Mondadori ed., 1969

Dominione Carlo, *Vini di Lombardia: la Valtellina*, in: Ca' de sass, Milano, gennaio-marzo 1969, pp.12-16 (5130)

Negri Carlo, *Problemi vitivinicoli della Valtellina*, in REPS n.4-apr.1969, pp.12-16 (5131)

Valtellina Superiore. Inferno-Sassella-Grumello, in: La mia cantina. Testi a cura di Lina Innocenti, Milano, ed.Librex, 1969, pp.67-71 (5132)

Sertoli Salis Renzo, *Valtellina fra mito e storia*, Bissoni Ed., Sondrio, 1969

Montanelli Indro, *Ci sono anche sacche di povertà*, in: Corriere della sera, 21.1.1970: "Questa gente vive soprattutto di due cose: di vino e di onestà. Il vino lo spremono da certe vigne inerpicate a terrazza sui fianchi della montagna, su prode di terra portate a spalle fin lassù; un vino eroico, ma di alto pregio. L'onestà è quella che impedisce ai benestanti di diventare ricchi e ai poveri di diventare miserabili." (da REPS n.4-apr.1972)

Sutti Disma, *I vini della montagna*, Tempo (settimanale), n.14-apr.1970

De Toni E., Pedrazzoli M.G., Mezzera M., *Indice di colore del vino di Valtellina*, in REPS n.9-sett.1970, pp.27-29 (5133)

Gualzetti Bruno, *Sondrio e i declivi dei vini famosi*, in: REPS n.9-sett.1970, p.31-44 (185)

Fregoni Mario, *Studi e ricerche sul melo e sulla vite in Valtellina*, Sondrio, C.C.I.A.A., 1970, pp.47 (Quaderni Valtellinesi , 14) (5170)

Il Centro Didattico Sperimentale di vitifruitticoltura montana "Dott.Piero Foianini" in: REPS n.5-mag.1971, pp.9-11 (5173)

Fregoni M., Scienza A., Visai C., *Rilievi sullo stato nutritivo dei vigneti del Valtellina Superiore*, Sondrio, CCIAA, 1971, pp.31. (5134)

Gianasso Mario, *Viticoltura* (pp.281-284) in: *L'ambiente naturale e umano della provincia di Sondrio*, Sondrio, Ed.Banca Popolare di Sondrio, 1971
[L'argomento ricorre anche in altri contributi che compaiono nel volume]

Rassegna Economica della Provincia di Sondrio.Valtellina e Valchiavenna. Numero speciale edito in occasione del XII Convegno Naz. "Amici del Vino" 27-28 maggio 1972 n.4-apr.1972, pp.83 (5135)

Sommario:

Benvenuto agli " Amici del Vino ", p.13

Tomassini Luigi, *Prestigio dei vini di Valtellina*, p.15

Qualità dei vini tipici valtelinesi, p.19

Livieri Luigi, *Una vecchia questione sulla denominazione dei vini di Valtellina*, p.21

Cisi Lavizzari A., *Cenni storici sul commercio del vino di Valtellina*, p.25

Gualzetti Bruno, *Il vino del gentiluomo*, p.35

Caratteristiche del "Valtellina Superiore", p.39

Sertoli Salis Renzo, *Il ghiottone fra Alpi e Prealpi*, p.41

D'Amato Giuseppe, *Aspetti della vitivinicoltura valtelinese e considerazioni in rapporto ai problemi agronomici ed economici*, p.49

Queste le uve dalle quali si ricavano i nostri vini, p.57

Antonoli Giacomo, *Condizioni della viticoltura valtelinese e sue prospettive*, p.59

Baiocchi Riccardo, *Una prospettiva di assistenza tecnica: il Centro Didattico Sperimentale di vitivinicoltura montana "Dott.Piero Foianini"*, p.67

De Bernardi Luigi, *La vitivinicoltura provinciale attraverso la statistica*, p.73

Elenco delle illustrazioni, p.81

Elenco delle pubblicazioni consultate per le didascalie e i fondini, p.83

Superficie iscritta agli albi vigneti al 31.9.1972 e dati di produzione della vendemmia 1971. A cura dell'Ufficio Agricoltura della C.C.I.A.A., in REPS n.11-12-nov.dic.1972, pp.38-39 (5136)

Antonoli Giacomo, *La viticoltura valtelinese*, in NBPS, n.3-dic.1973, pp.37-42 (5137)

Vini di Lombardia-Aristocrazia valtelinese, in: *Il giorno*, Milano, 1.11.1973 (5138)

Sertoli Salis Renzo, *Invito alla Valtellina*, Sondrio, EPT, s.d. [1974]

Un raro documento sul trasporto del vino di Valtellina in Svizzera nei tempi passati, in: REPS n.2 mar.apr.1974, pp.32-33 (5378)

Dioli Paride, *Contributo allo studio dell'ambiente naturale e agrario valtelinese. Le cicaline della vite*, in REPS n.5-sett.ott.1976 pp.7-14 (5139)

Sertoli Salis Renzo, *Bacco in Valtellina*, in: REPS n.6-nov.dic. 1976, pp.25-28 (6149)

Monti Luigi, *Andamento dei costi di produzione delle uve in provincia di Sondrio e prezzi indicativi dei vini*, in: REPS n.4-lug.ag.1977, pp.10-20 (5140)

Vom Veltliner und unseren Herrschäftler, in: Terra grischuna, Coira, n.1-gennaio 1977 (5141)

Bagiotti Tullio, *Storia economica della Valtellina e Valchiavenna*, Sondrio, 1985.
[in particolare Cap.V-Il commercio:-Il vino]

Varischetti Lino, *Valtellina minore. Appunti per una storia turistica ed enologica valtellinese*. In: Visioli V., Sertoli Salis R., Collarco J., *Luoghi d'arte e di turismo in Valtellina*, Sondrio, 1967, pp.63-83

Il testo offre anche una breve antologia di scritti sul vino di Valtellina.

-p.76, "**le lepidzze di un cardinale (completare)**"

Montale Eugenio, "A Pio Rajna", da: Quaderno di quattro anni, in: Eugenio Montale. *Tutte le poesie*, Milano (?), 1977

"Non era un artigiano di Valtellina/o un villico che offrissi una bottiglia d'Inferno/ma tale che fece il nido negli interstizi/delle più antiche saghe....."

Prestigio dei vini di Valtellina. A cura della C.C.I.A.A. di Sondrio, Sondrio, 1978.

Sommario:

La giornata conclusiva in Valtellina del XXXIII Congresso Nazionale degli Enotecnici Italiani. Una buona occasione per ricordare due dei nostri: G.B.Cerletti e Carlo Negri.

Cortese Luciano, Cenni storici sulla coltura della vite e sul vino retico, p.11

Cisi Lavizzari A., Cenni storici sul commercio del vino valtellinese, p.17

Precetti elementari per fare il vino, p.27

Qualità dei vini tipici di Valtellina, p.33

Queste le uve dalle quali si ricavano i nostri vini, p.38

Livieri Luigi, Una vecchia questione sulla denominazioni dei vini di Valtellina, p.39

Gualzetti Bruno, I vini del gentiluomo, p.43

Sertoli Salis Renzo, Il ghiottone fra Alpi e Prealpi, p.49

Piatti famosi e meno famosi della tradizione popolare Valtellinese, p.53

D'Amato Giuseppe, Aspetti della vitivinicoltura valtellinese e considerazioni in rapporto ai problemi agronomici ed economici, p.57

Dal catasto viticolo. L'età dei nostri vigneti, p.65

Baiocchi Alberto, La presenza del Centro Didattico Sperimentale di Vitifruticoltura Montana "Dr.Piero Fojanini", p.73

Disciplinare dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Valtellina" e "Valtellina Superiore", p.81

1968: anno di nascita della Denominazione di Origine Controllata-L'albo dei vigneti ha 10 anni, p.87

Anghileri Luigi, La produzione di vino di Valtellina: tecnica e tradizione, p.89

Prezzi delle uve al tempo della vendemmia, p.93

Monti Luigi, Un nuovo ente per il sostegno della vitivinicoltura provinciale: il Consorzio di Tutela Vini D.O.C. di Valtellina, p.95

Costa Antonio, Le esportazioni dei vini tipici della provincia di Sondrio, p.99

De Bernardi Luigi, La vitivinicoltura provinciale attraverso la statistica, p.103

Elenco delle illustrazioni, p.111

Elenco delle pubblicazioni consultate, p.114

Cederna Camilla, *Valtellina*, in: Weekend, A.XII n.94-maggio 1984, p.9-19

"..secondo la leggenda una volta [le streghe] si davano appuntamento con i diavoli a pochi chilometri da Ponte, nel posto dove si faceva appunto il vino *Inferno*.[...] Ecco la settecentesca Santa Casa (di Loreto) con la facciata che guarda la valle e le viti che le si

arrampicano sotto."[...] Ancora proseguendo è necessaria una sosta sul terrazzo panoramico di Montagna, con le Orobie di fronte e tutt'intorno la mirabile architettura dei vigneti che formano ordinatissimi filari su coste impervie, rocciose e soleggiate, cresciute dai contadini con lavoro da certosino. Quante volte, prima della moda delle *Delicious*, a Ponte, andavamo a far vendemmia con i contadini, e poi in estasi li guardavamo schiacciare l'uva coi piedi nei tini."

Guagnini Claudio, *Se decidete di andare in Valtellina: I vini*, in: Weekend, A.XII n.94 -maggio 1984, p.19 [A corredo di: *Valtellina* di C. Cederna].

Speciale vini. Repts n.3, luglio-settembre 1987.

(Numero unico dedicato al vino locale)

Sommario:

Presentazione, p.11

Cortese Luciano, Cenni storici sulla coltura della vite e sul vino retico, p.15*

Cisi Lavizzari A., Cenni storici sul commercio del vino valtellinese, p.23*

Precetti elementari per fare il vino, p.33*

Qualità dei vini tipici di Valtellina, p.41*

Sertoli Salis Renzo, Bacco in Valtellina, p.47

De Bernardi Luigi, Vendemmia ieri e oggi, p.55

Queste le uve dalle quali si ricavano i nostri vini, p.60*

Livieri Luigi, Una vecchia questione sulla denominazioni dei vini di Valtellina, p.61*

Gualzetti Bruno, I vini del gentiluomo, p.67

Sertoli Salis Renzo, Il ghiottone fra Alpi e Prealpi, p.75*

Piatti famosi e meno famosi della tradizione popolare Valtellinese, p.79*

Scaramellini Guido, I crotti di Valchiavenna: un mondo all'età della pietra, p.83

D'Amato Giuseppe, Aspetti della vitivinicoltura valtellinese e considerazioni in rapporto ai problemi agronomici ed economici, p.91*

Antonoli Giacomo, La viticoltura valtellinese: problemi e prospettive, p.101

Anghileri Luigi, La produzione di vino di Valtellina: tecnica e tradizione, p.107*

Speziari Attilio, 1968: anno di nascita della Denominazione di Origine Controllata- L'Albo dei vigneti ha quasi vent'anni, p.113

Baiocchi Alberto, La presenza del Centro Didattico Sperimentale di Vitifruticoltura Montana "Dr.Piero Fojanini", p.117*

Giovanni Erba, Un nuovo ente per il sostegno della vitivinicoltura provinciale: il

Costa Antonio, Le esportazioni dei vini tipici della provincia di Sondrio, p.131*

De Bernardi Luigi, La vitivinicoltura provinciale attraverso la statistica, p.137

Come si beve il vino, p.141

Elenco delle case vinicole della provincia di Sondrio, p.142

Collocazione geografica della provincia di Sondrio, p.144

Elenco delle illustrazioni, p.145

Elenco delle pubblicazioni consultate, p.149

Qualità dei vini tipici valtellinesi.

Note illustrative del VALTELLINA D.O.C. (Denominazione d'Origine Controllata) "SFURZAT" a p.46.

"Lo Sfurzat viene prodotto con uve di Valtellina fatte appassire in cassette o su graticci fino a che la concentrazione di zucchero, dovuta alla naturale disidratazione, sia tale da consentire l'ottenimento di un vino con circa 15 gradi di alcool; a tal fine non esiste una zona ben delimitata di produzione, ma vengono prese uve che presentano le migliori caratteristiche di sanità e di maturazione all'interno delle aree di produzione dei vini di Valtellina.

L'appassimento delle uve comporta una diminuzione dell'acidità e la formazione di sostanze aromatiche del tutto particolari che fanno dello Sfurzat un vino non paragonabile agli altri vini di Valtellina, non fosse altro che per la grande alcolicità e morbidezza. L'ideale accoppiamento dello Sfurzat lo si ha con un formaggio stagionato particolarmente ricco in grassi e sapore (come il grana, ecc.); trova altrettanto ottimale utilizzazione in sostituzione dei liquori a fine pranzo, scaldato nella mano e centellinato a brevi sorsi davanti al fuoco di un camino."

Ridolfi Roberto, *I vini di Valtellina. Quella famosa bottiglia*. In: NBPS n.18-1978 pp.20-24 [L'A. storico, filologo, bibliologo, i cui scritti figurano anche sul *Corriere della sera*, tratta dell'alcaica carducciana pubblicando anche alcuni autografi dell'ode "A una bottiglia di Valtellina del 1848"]

Scaramellini Guglielmo, *Il vigneto in Valtellina. Origine e sviluppo di una coltura tradizionale* (Le origini dell'enologia valtellinese: una discussione ancora aperta. Da una produzione per l'autoconsumo alla produzione per il mercato. La grande espansione territoriale del vigneto. Il paesaggio agrario della Valtellina e la sua formazione. La costruzione del paesaggio agrario negli scritti dei contemporanei. Dal tormentato secolo XIX alla nostra epoca.). In: NBPS n.19-1979, p.33-42

De Bernardi Luigi, *Almanacco*, Sondrio, 1990

- p.19, a.1484, 28 gennaio "Cinquecento 'carra' di vino esenti dal dazio per Bormio" (E.Besta);
- p.37, Ordinanza della M.ca Comunità di Sondrio che vieta "alli osti e bottegai di tenere aperte le osterie, bettole e botteghe e meno dar ricetta ad alcuno avventore in tempo di divini uffici o dottrine cristiane, e meno ivi tollerare alcun guoco, sotto pena..."
 - Uva "lugliadega" citata dal Guler;
- p.38, -premio al primo mulattiere che passa il Muretto
 - le sborne tiranesi del comandante austriaco Krall (Lombardo Veneto)
- p.40, -abbreviato il percorso della processione di S.Marco (26/4) a Sondrio nel 1700 per gli inconvenienti delle abbondanti libagioni dei partecipanti.
- p.51, 1515 Carestia di vino per il freddo (v.Merlo Stefano)
- p.61-62, Intermezzo, Elogio del vino (stralci da scritti sul vino di Valtellina) **verificare**
- p.95, 12 luglio 1602. I Grigioni pubblicano un editto che impone "che il vino migliore di tutta la Valle è tassato il tre scudi la brenta" inoltre "resta proibito di vendere, condurre e far condurre, vino, formaggio, butirro ed altra sorta di vettovaglie fuori di provincia, sotto pena niente meno che della forca e della confisca dei beni." (Maffei A., Diario di avvenimenti riguardanti la Valtellina, Sondrio 1880 ?)
- p.139, "Il 29 ottobre [1641] le Tre Leghe decretano a carico dei Valtellinesi e dei Chiavennaschi un dazio di soldi dodici locali per ogni brenta di vino mercantile."
- p.143, "1938. Celebrata la festa dell'uva"
- p.144, "1979. La produzione vitivola compromessa dal maltempo".
- p.160, "Un'antica leggenda vuole- come ricorda A.Garzetti- che la valtellina fosse popolata da Jubal...nipote di noè."
- p.173-177, Intermezzo, Ospiti celebri, citano il vino di V.: G.Burnet, P.Chiera, (forse) F.Mercey, C.Cederna, G.Carducci, G.Bocca, L.Santucci, M.Bandello, **L.Borgese**,

Guida ai vini del mondo, Slow Food Editore, Bra (CN), 1992 [p.718 (Lombardia), p.722, ditta Fay di Teglio, p.723, ditte Negri di Chiuro e Conti Sertoli Salis di Tirano.]

Monesi Aretta, *Sciare in Austria. Neve coi fiocchi*, in: Dove, A.3, n.2-Febbraio 1993, mensile, Milano (De Agostini-Rizzoli), p.162.

" [Schruns] Il capoluogo [del Montafon, Tirolo] ha un illustre scopritore, Ernest Hemingway, che vi trascorreva settimane di relax durante il suo periodo parigino. Faceva sci alpinismo al Bieler Höhe, talvolta dormiva nello spartanissimo rifugio Madlener Haus e frequentava Galtür, alpeggio remoto sull'altro versante del Silvretta. La sera, a Schruns, giocava a poker con il sindaco e la sua guida alpina nella saletta di legno della Gasthaus Taube [?]. E regolarmente svuotava le loro tasche insieme a bottiglie di vino Veltliner. Lo stesso vino di Valtellina che da tempi immemori i mulattieri trasportavano lungo le vie alte."

Repertorio bibliografico delle fonti da cui sono tratti i brani trascritti

Sala Gianni, *Il prevosto Lambertenghi nei guai per la distribuzione del vino a Natale*, in: *Schegge di storia sondalina*, Sondalo, 1992, p.152-155.

Gioja Melchiorre, *Sul dipartimento del Lario. Discussione economica*, Milano, 1804

Zazzi Stefano [a cura e traduzione], *Un inglese sulla strada dello stelvio a un anno dalla costruzione*, in: REPS n.6-1982 pp.43-55.

Brockedon William, *Illustration of the passes of the Alps by which Italy communicates with France, Switzerland and Germany*, London-Philadelfia, 1836.(v.Zazzi Stefano, REPS n.6-1982)

De Burgo Giovan Battista, *Hydraulica: o sia trattato dell'acque minerali del Massino, S.Mauritio, Fauera, Scultz e Bormio, con la Guerra della Valtellina del 1618 fin al 1638 e altre curiosità*, Milano, 1689.(V.Antonioli Gabriele in REPS n.3-1979).

Antonioli Gabriele, *Storia e "storie" di Valtellina: ovvero gli influssi dello "sfurzat" nella storiografia valtelinese*, in REPS n.3-1979, p.65-68.

Leoni Battista, *Gilbert Burnet a Chiavenna nel 1685*, in NBPS, n.12-dicembre 1976

Burnet Gilbert, *Some letters containing an account of what seemed most remarkable in travelling through Switzerland, Italy some parts of Germany etc. in the years 1685 and 1686*, Rotterdam, 1686.(v.Leoni Battista in NBPS n.12-1976)

M.O.L. [Messer Ortensio Lando], *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia, et altri luoghi, di lingua aramea in italiana tradotto, nel quale s'impara et prendesi estremo piacere. Vi si è poi aggiunto un breve Catalogo de gli inventori de le cose che si mangiano et si beveno, novamente ritrovati et da Messer Anonymo di Utopia composto*. Venezia, 1548 [?] (1550, 1553, 1554, 1569).

Leoni Battista, *Ortensio Lando, la Valtellina e la Valchiavenna*, in: REPS n.6-1977.(v.M.O.L.[Messer Ortensio Lando])

Sartori-Fanelli C, *Una relazione inedita statistica e naturalistica sulla Valtellina di Giuseppe Bergamaschi, medico e botanico pavese [1785-1867]*, in: RESP n.6-1955 p.25-35.(v.Bergamaschi Giuseppe).

Bergamaschi Giuseppe [1785-1867], *Cenni statistici sulla Valtellina e viaggio al Monte Stelvio di Giuseppe Bergamaschi, medico provinciale in Sondrio*. Sondrio, 5 gennaio 1930. Ms conservato nell'Archivio dell'Ateneo di Brescia. In: C. Sartori-Fanelli, *Una relazione inedita statistica e naturalistica sulla Valtellina di Giuseppe Bergamaschi, medico e botanico pavese [1785-1867]*, in: RESP n.6-1955 p.25-35.

Alberti Gioachimo, *Antichità di Bormio*, Como, 1890

Scaramellini Guglielmo, *Il vigneto in Valtellina*, NBPS n.19-1979

Pedrotti Egidio: *Gli xenodochi di S.Remigio e S.Perpetua*, (II ed), Milano, 1957

Landi Ortensio, *Lettere di molte valorose donne, nelle quali chiaramente appare non esser*

nè di eloquentia nè di dottrina alli Huomini inferiori, Venezia, 1548.

Leonardo da Vinci, *Codice Atlantico 214 r.e.* (da E.Mazzali, *Poeti e letterati in Valtellina e Valchiavenna*, Sondrio, 1954, p.233)

Bonomi Virgilio, *Vini e buoi dei paesi tuoi*, Edizione a cura dell'Unione dei Contadini Valtelinesi, Sondrio s.d. (ma dopo il 1953), pp.22.

Matteo Bandello XLIII novella della terza parte della sua raccolta
 Un inno del 1500 al vino di Valtellina, in: *La Valtellina*, 2 gennaio 1897.
 [Ninguarda Feliciano], *La Valtellina negli atti della visita pastorale diocesana di F.F.Ninguarda vescovo di Como [1589] annotati e pubblicati dal sac.don Santo Monti*, Como,1892.

Guler von Weineck Giovanni, *Raetia das ist aussführliche und wahrhafte Beschreibung der dreyen Löblichen Grawen Bündten*, Zurigo, 1616. La parte riguardante la Valtellina è stata tradotta da Giustino Orsini e pubblicata sulla REPS fasc.3/7, 1959 e in estratto col titolo *Raetia* , p.70.

[Apolloni (o Poloni) Gian Battista] in: Massera Sandro, *Paesi e paesani di Valtellina nella descrizione di un anonimo del Seicento* (I), in REPS n.4,1976

[Apolloni (o Poloni) Gian Battista, sec.XVII] in: Massera Sandro, *Antiche strade orobiche tra la repubblica di S.Marco e la Valtellina*, in: REPS n.3,1988,

Lavizari Pietro Angelo, *Memorie storiche della Valtellina*, Coira, 1716

Garzetti Albino, *Le valli dell'Adda e della Mera in epoca romana*, Madonna di Tirano, 1968

Ligari Pietro, *Ragionamenti d'Agricoltura [1752]*, Sondrio, 1988, p.81

Quadrio Giuseppe Maria, *Storia memorabile della prodigiosa apparizione di Maria Santissima nel borgo di Tirano*, Milano 1753,

Quadrio Francesco Saverio, *Dissertazioni critico-storiche intorno alla Rezia di qua delle Alpi, oggi detta Valtellina*, Milano, 1755

Reghenzani Costantino, *Valis Tellinae descriptio*,1761 (1796)

Foppoli Antonio, *Sondrio, situazion sua e suo nobil pregio*, in: *Giuseppe il vicerè dell'Egitto*, Sondrio, 1775.

Foppoli Antonio [alias Padre Giuseppe Maria da Tresivio], *Descrizione della Rezia di qua dall'Alpi detta comunemente la Valtellina*, in: *Nuova raccolta di sagre prose, e rime scelte per la solenne incoronazione della miracolosa statua di Maria Santissima delle Grazie in Primolo*, Bergamo, 1766.

Nuova raccolta di sagre prose, e rime scelte per la solenne incoronazione della miracolosa statua di Maria Santissima delle Grazie in Primolo, Bergamo, 1766.

[De Pagave Gaudenzio] *Descrizione della Valtellina e delle grandiose strade di Stelvio e Spluga*, Milano 1823

Balardini Lodovico, *Topografia statistico medica della provincia di Sondrio*, Milano, 1834, pp.120

Romegialli Giuseppe, *Storia della Valtellina*, Sondrio, 1834, Vol.I.

Massara Giuseppe Filippo, *Prodromo della flora valtellinese*, Sondrio, 1834, *Nouveau guide du voyageur en Italie*, Milan, 1829.

Donini Pier Luigi. *Bacco in Lombardia.Ditirambo*.Cremona, 1843, pp.31

Maisen Pietro, *Cenni statistici e notizie patrie valtelinesi con almanacco per l'anno 1853*, Sondrio,

Cantù Cesare[a cura], *Grande illustrazione del Lombardo Veneto*, Milano, 1859, vol.V *Guida alla Valtellina ed alle sue acque minerali*, Milano,1873

Besta Bartolomeo, *L'alimentazione normale della classe agricola valtellinese*, in: *La classe agricola nella provincia di Sondrio*, in: *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*. Roma, 1881-1886, v.VI, pp.187-239

Besta Giuseppe Napoleone, *La Valtellina.Canti*, Tirano, 1871, pp.150

Besta Giuseppe Napoleone, *Le stagioni in Valtellina.Poema*, Tirano, 1872, pp.212

Saffratti Carlo, *Guida di Sondrio e dintorni*, Sondrio, 1895.

Bonadei Carlo, *Codicillo di versi serii, faceti, luttuosi, in lingua, in dialetto*, Sondrio, 1896.

Strafforello Gustavo, *La patria.Geografia dell'Italia.Provincie di Como e Sondrio*, Torino, 1896

Clementi A., *Guida ricordo di Bormio e S.Caterina*, Milano, s.d. [1903-4] .

La Valtellina. Guida illustrata per il turista, Sondrio (Mevio), 1914, pp.79.
 Magni Fermo, *Mario Cermenati e la Valtellina*, Lecco, 1919, pp.69.
 Buzzi Omobono, *Guidina italiana Sondrio-Merano*, Sondrio, 1920, pp.86
 I vini di Valtellina celebrati da antichi personaggi, in: *La Valtellina*, 27 giugno 1925.
 Bassi Ercole, *Le specialità valtelinesi in materia di cibi e bevande*. Vie del bene n.12-1929, p.184, III
 Knittel John, *Via mala* (1931).
 Epicuro [E.Giani de Valpo], *Andar per crotti*, Milano, 1952,
 Varischetti Lino, *Valtellina minore. Appunti per una storia turistica ed enologica valtelinese*. In: *Luoghi d'arte e di turismo in Valtellina*, [e in estratto] Sondrio, 1967.
La Società Enologica Valtelinese in Sondrio e le sue cantine, Sondrio, 1896.
Prestigio dei vini di Valtellina. A cura della C.C.I.A.A. di Sondrio, Sondrio, 1978.
Speciale vini. Repts n.3, luglio-settembre 1987.
 Ridolfi Roberto, *I vini di Valtellina. Quella famosa bottiglia*. In: NBPS n.18-1978
 Gianasso Mario, *Viticoltura* (pp.281-284) in: *L'ambiente naturale e umano della provincia di Sondrio*, Sondrio, Ed.Banca Popolare di Sondrio, 1971
L'ambiente naturale e umano della provincia di Sondrio, Sondrio, Ed.Banca Popolare di Sondrio, 1971 (v.Gianasso Mario)

Scaramellini Guglielmo, *Il vigneto in Valtellina. Origine e sviluppo di una coltura tradizionale*, NBPS n.19-1979,
 De Bernardi Luigi, *Almanacco*, Sondrio, 1990
 Monesi Auretta, *Sciare in Austria. Neve coi fiocchi*, in: *Dove*, A.3, n.2-Febbraio 1993, mensile, Milano (De Agostini-Rizzoli), p.162.
 Gioja Melchiorre, *Sul dipartimento del Lario. Discussione economica*, Milano, 1804
 Mazzali Ettore, *Melchiorre Gioja e la Valtellina*, in: REPS n.4-1955 [sunto da: *Sul dipartimento del Lario*, Milano, 1804 con varie citazioni attinenti il vino]

Ricerche effettuate nei repertori bibliografici:

NBPS (esaminato solo l'indice dei primi 15 anni)

Addenda. (Altre opere e scritti sul vino valtelinese, o con citazioni attinenti, che non compaiono di già in questo repertorio).

Antonioli Giacomo, *La viticoltura valtelinese*, n.3-1973 p.37

Citterio Emilio, *Letizia di vigneti e bacchici recessi nella poesia di G.Bertacchi*, conferenza inedita citata in: Varischetti L., *Valtellina minore. Appunti per una storia turistica ed enologica valtelinese*. In: *Luoghi d'arte e di turismo in Valtellina*, Sondrio, 1967, p. 64

Gualzetti Bruno, *Vino e vinello*, n.3-1973 p.43 [L'ode carducciana e la cura dell'uva dalla Guida Safratti]

Monelli Paolo, *O.P. Ossia il vero bevitore*, Milano, Longanesi, 1963

Paoletti P. M., *Dai monti valtelinesi tre rossi che fanno miracoli*, in: *Panorama*, novembre 1966

Rini Lombardini Lina, *In Valtellina*, Sondrio, 1958, p.112 (riporta da O. Landi)

Veronelli Luigi, *Il piatto d'oro*, F.lli Fabbri ed., Milano.....(parla di vino, v. REPS n.4=1972