

Fiorenzo Degasperi

# *il* **Vino**

in Trentino-Alto Adige

Storia, tradizioni e cultura  
dai Reti ai giorni nostri

**ATHESIA**



La realizzazione di quest'opera è stata resa possibile grazie al sostegno della  
Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige – Ripartizione Cultura Italiana

Fiorenzo Degasperi

*il* **Vino**  
in Trentino-Alto Adige

Storia, tradizioni e cultura  
dai Reti ai giorni nostri

# Indice

<b>Introduzione</b> .....6	<b>Mitologia del vino</b> ..... 115
	Tra dèi, santi e poteri magici
	Santi in cantina e in campagna..... 121
	Proverbi, citazioni, aforismi e modi di dire attorno al vino..... 127
<b>PRIMA PARTE</b>	<b>L'architettura del paesaggio in Trentino-Alto Adige</b> ..... 134
<i>I racconti della storia</i> ..... 10	Paesaggio naturale, paesaggio culturale
	Il saltaro/Saltner, a difesa dei vigneti e del territorio..... 141
<b>La circolazione della vite tra Mediterraneo e arco alpino</b> ..... 12	I vigneti scomparsi: storie di recuperi e salvataggi..... 148
<b>Verso il paese degli Iperborei</b> .....22	<b>SECONDA PARTE</b>
Dalle Samerschlag alle vie del vino turistiche	<i>Il territorio e le sue anime</i> ..... 152
<b>Le Samerschlag del vino ovvero i percorsi tortuosi</b> .....35	<b>Luoghi e storie tra rossi e bianchi</b> ..... 154
Carradori, dazi e contrabbandieri	Itinerari a piedi per conoscere le Cantine della regione
Il Passo Tonale e il vino valtellinese.....42	<b>ALTO ADIGE</b>
Il Passo Palade e il Gropello noneso.....44	<b>Novacella e la conca brissinese</b> ..... 154
I Passi della Valle dei Mòcheni e il vino della Valsugana.....48	I monaci, distillatori di uve e di anime
La Valsugana e la comunità ebraica.....53	Itinerari
La via fluviale dell'Adige tra zattieri e contrabbandieri.....55	1. Da Bressanone a Novacella..... 156
<b>I percorsi del vino</b> .....58	2. I dolci declivi di Elvas..... 158
Weinstraße: turismo e qualità	<b>La Valle Isarco</b> ..... 159
Sette strade per una cultura del vino e del gusto in Trentino.....59	Le radici porfiriche del vino
	Itinerario
	1. Il Törggelen di Villandro..... 162
<b>Commerci e mercati nei principati vescovili</b>	<b>La Val Venosta e il Sonnenberg</b> ..... 162
<b>di Trento e Bressanone: una guerra a 360 gradi</b> .....64	Tra i Waal e il Vernatsch
	Itinerari
<b>I legati del vino</b> .....78	1. I vigneti di Castelbello..... 165
A favore dei poveri e delle vedove	2. Il Waalweg di Castel Juvale..... 166
<b>Botti, castellade, conzali, brentoni, bazzoni e dasili</b> .....82	<b>Il Burgaviato</b> ..... 167
Gli strumenti del lavoro: funzione e simbologia	Nel regno del Kurort
	Itinerari
<b>Dall'hospitale all'osteria</b> .....91	1. Il Waalweg di Tel..... 168
Dove il vino scorre per tutti	2. Il sentiero enologico di Terlano..... 172
I Buschenschank sudtirolesi..... 100	
L'uva e la gastronomia: proprietà terapeutiche e Törggelen..... 103	
Törggelen e Keschtn/castagne..... 110	

<b>La conca di Bolzano</b> .....	174	<b>La Valsugana</b> .....	220
Il Lagrein e il St. Magdalener		Vino povero per poveri	
Itinerari		Itinerari	
1. La passeggiata di Sant'Osvaldo.....	178	1. Le colline di Serso.....	223
2. Le uve di Signato.....	179	2. Il vino della Via Vatarii .....	223
		3. Castel Ivano e le cantine medioevali .....	225
<b>L'Oltradige</b> .....	180	<b>Il Basso Sarca e la Valle dei Laghi</b> .....	226
La terra baciata dal sole		Il Vino <i>Sant</i>	
Itinerari		Itinerari	
1. La Via Alta a Cornaiano.....	182	1. Il giro del Lago di Toblino.....	229
2. La passeggiata Gleif ad Appiano.....	184	2. Da Vezzano a Santa Massenza .....	230
3. Il percorso del vino a Caldaro.....	185		
		<b>La Val Lagarina</b> .....	231
<b>La Bassa Atesina</b> .....	192	Pentagramma musicale per il Marzemino,	
Il selvaggio Traminer e il Blauburgunder		ricordi romani per l'Enantio	
Cortaccia e la Weinstraße .....	195	Itinerari	
Itinerari		1. Lungo le antiche vie di Avio.....	235
1. Cortaccia: il sentiero enologico degli odori.....	196	2. Il percorso tra i vigneti della Destra Adige .....	235
2. Tra i vigneti di Pinzon.....	198		
		<b>Glossario del vino</b> .....	239
<b>TRENTINO</b>		<b>Bibliografia</b> .....	241
<b>La Piana Rotaliana/Königsberg</b> .....	201	<b>Le Cantine del Trentino-Alto Adige</b> .....	244
Nella terra del Teroldego		a cura di Francesca Negri	
Itinerario		Fiorenzo Degasperi .....	287
1. Castel Montereale e la collina di Faedo.....	204		
		<b>La Val di Cembra</b> .....	206
La terra è una scala tra l'acqua e il cielo		La terra è una scala tra l'acqua e il cielo	
Itinerari		Itinerari	
1. Da Faver a Segonzano .....	212	1. Da Faver a Segonzano .....	212
2. Lisignago e San Leonardo .....	213	2. Lisignago e San Leonardo .....	213
		<b>Trento e dintorni</b> .....	214
Dal Casteller al Merlot		Dal Casteller al Merlot	
Itinerari		Itinerari	
1. A spasso tra viti e ville rinascimentali .....	216	1. A spasso tra viti e ville rinascimentali .....	216
2. Ai piedi del Monte Marzola.....	217	2. Ai piedi del Monte Marzola.....	217
3. Meano: sulle tracce del vino romano .....	218	3. Meano: sulle tracce del vino romano .....	218

# Introduzione

**P**er secoli sulle strade, sulle mulattiere, sui sentieri del Trentino-Alto Adige, si incontravano carradori e portatori d'ogni sorta. I Wanderhändler, i carradori, erano l'elemento di contatto, di collegamento tra i vari mercati allestiti con cadenze fisse nelle città e nei villaggi. Ogni valle aveva i propri carradori che si specializzavano in determinati settori economici per evitare concorrenze che potevano essere reciprocamente dannose. Di solito erano valli povere, segnate da una forte emigrazione, e dove il livello di sussistenza era appena al di sopra della mera sopravvivenza. Quelli della Zillertal trasportavano guanti, quelli della Deferegental erano specializzati nel creare e vendere tappeti

intrecciati, i gardenesi erano esperti nei manufatti in legno – soprattutto giocattoli e statue sacre –, quelli di Imst si spostavano con gabbie piene di uccelli canori, i tesini passavano di maso in maso carichi di stampe prodotte dai Remondini di Bassano del Grappa. I Karner venostani portavano a sud le noci e riportavano dal Lago di Garda limoni e olio. Quelli di Füssen importavano vino dal Burgraviato e restituivano pesci.

Tutti comunque, se potevano, trasportavano sui loro carri, o con le loro Kraxen – sorta di strutture in legno a L da portare sulle spalle come zaini – il sale e il vino. Mentre il primo, l'oro bianco, era facile anche contrabbandarlo, schiacciato in

Al di sopra di Egna prosperano su un gradone i famosi vigneti di Mazzon, paradiso del Blauburgunder, il Pinot Nero.





Una serata in Val di Cembra, al tramonto, quando le ombre scompaiono e il cielo s'incendia. Le viti sembrano silenziose presenze, assorto nella quiete invernale, racchiudendo storie antiche e cronache moderne.

panni e trasportato a spalla, il secondo comportava sicuramente la ricerca di qualche stratagemma più funzionale. Le botti, infatti, non si potevano caricare sulle spalle superando centinaia di metri di dislivello, percorrendo sentieri ardui e pericolosi, sfidando la notte, le tempeste e le bufere.

Allora poteva capitare che per portare il vino senza pagarne il dazio o le innumerevoli gabelle, oppure per evitare i numerosi divieti che ogni città e contado emanavano continuamente a protezione del proprio vino e dei propri contadini, si arrivasse perfino a costruire una mulattiera di montagna, sfidando le ire del principe vescovo. Come avvenne in Valle dei Mòcheni. Per poter commerciare il vino perginese, prodotto nell'alta Valsugana, nelle terre settentrionali d'oltralpe, evitando i controlli delle città di Trento e di Bolzano, scavalcando le rabbie dei vignaioli atesini, si costruì una mulattiera per scavalcare le cime che fanno da corona alla valle, permettendo quindi al vino perginese di arrivare

direttamente in Val di Fiemme e, seguendo l'Avisio, in Val di Fassa e in Valle Isarco. Il Passo del Brennero non era lontano. Una fitta rete viaria, fatta di "salesà", di pietre accostate l'una all'altra con romana sapienza, di acque chete che potevano diventare tumultuose, come quelle del fiume Adige attraverso le quali i novelli Caronti, gli zattieri di Sacco, erano maestri nell'ammucchiare e trasportare le botti sulle loro zattere, s'intersecavano formando un apparato sociale, economico e culturale tra i più ricchi della storia della nostra terra.

I carri arrivavano ai magazzini, alle Ballhaus, dove c'erano gli scaricatori e i caricatori – nei mercati di Bolzano solitamente questi erano giovani provenienti dalla Val di Fassa – i controllori, i dazieri, i gendarmi che impedivano risse e liti, i commissari e i canonici che pretendevano la loro decima o che aspettavano in grazia il vino per adempiere alla loro liturgia, a quel miracolo del sangue di Cristo che si trasforma in vino e il vino che si trasforma in sangue. C'erano i palazzi



C'è un Trentino poco noto ma assai suggestivo fuori dalle principali arterie stradali: là, dietro le colline e nelle vallicole, l'incontro tra l'uomo e la natura vive di un equilibrio naturale e il tempo scorre in modo diverso.

mercantili, sorti per dissipare le liti e risolvere le questioni legate ai mancati pagamenti, per far rispettare le regole e gli statuti cittadini.

Ancor prima che la botte venisse caricata e fissata sul carro si usava, nell'area sudtirolese – qualcuno lo fa ancor oggi –, affidarsi a Sant'Urbano, novello Dioniso, l'italico Bacco, il quale presiede affinché la vite non venga assalita da parassiti e malattie. Ma bisogna pensare anche alle troppe piogge o alla carenza di acqua, alla maledetta siccità. Un tempo si pregava nelle campagne, in chiesa e lungo i sentieri campestri affinché il tempo fosse buono, le gelate tardive non rovinassero un anno di lavoro, i temporali non portassero la grandine e gli incendi non divorassero il delicato frutto. Le rogazioni delimitavano i confini del paese e le gocce d'acqua santa e benedetta si spandevano anche sui vigneti. Tutta una teoria di santi in cantina veniva chiamata in causa dai contadini, dai commercianti, dai carradori, a difendere la vite e il vino.

Il vino che si usava a tavola, a messa, in guerra – ogni soldato dell'impero austro-ungarico aveva diritto a un litro di *vinaccio* al giorno, vino di scarsa qualità – faceva stare allegri, talvolta faceva sognare, altre volte teneva lontano le malattie. O almeno così si credeva ed erano diverse le terapie che lo vedevano soggetto indiscusso. Di sicuro era atto a far dimenticare la fatica, la fame, la morte che da sempre aleggiava sui borghi e sui villaggi, sui masi e sulla gente delle nostre montagne. Aveva e ha nomi corposi, sia esso bianco o nero: Lagrein, Gewürztraminer, Blauburgunder/Pinot Nero, Teroldego – che si narra derivi da Tiroloer Gold, l'oro del Tirolo – Marzemino (il romano *marceninum*). Per non dimenticare i nomi dei vitigni scomparsi o che sopravvivono in qualche nicchia ecologica. Nomi arcaici, saporiti, di antica memoria come l'Enantio Lagarino noto agli antichi come *Oenanthium*, lo scomparso Pavana, vitigno valsuganotto portato in tempi immemorabili in questa terra dai Colli Euganei



La trama geometrica dei pergolati crea il paesaggio tipico della viticoltura della Valle dell'Adige. Qui coltivavano il vino già i Reti e la Bassa Atesina viene considerata la zona vinicola più antica dell'area tedesca.

padovani, dove aveva il nome di Pattaresca, o Biancaza, o i rossi Rossara o Turca.

Quel vino antico, nato nelle terre visitate dagli Argonauti, in quella Georgia caucasica che seppe offrire al mondo il piacere del chiacchiere attorno a un boccale di vino – i greci lo chiamarono simposio, i Romani più realisticamente banchetto – approdò nelle terre porfiriche, micacistiche e dolomitiche, cambiando di nome, di gusto, di sapore, incrociandosi con altri vini d'oriente e d'occidente, del mezzogiorno e del settentrione, dimostrando così, se ce n'era bisogno, come il vino – prelibata bevanda lasciata depositare nelle oscure cantine ctonie, cripte del gusto, dentro il sacro legno – sia da sempre un motore di cultura, di scambio, d'incontro. Ma è anche ambrosia di scontro, di lotta: liti nate lungo i pendii vallivi per i confini (i termini), per i passaggi, per i furti che l'impavido saltaro, il tedesco Saltner, non sapeva fermare, proseguite nei banchi di mescita, nelle

locande e al cospetto dei dazieri. E il mondo enologico di una terra, la nostra, respira l'atavico senso dei commerci e degli scambi con l'Enotria, la terra del vino. Un respiro mescolato alla precisione e alla conformazione orografica di un habitat alpino che ancor oggi funge da cerniera tra il mondo nordico e quello mediterraneo. Questo mondo genera l'intelligenza funzionale di creare terrazzamenti, ritagliare appezzamenti, dissodare i terreni giusti per far crescere le uve in *claves*, "allevate" a filari e patate basse, oppure lasciate libere di crescere senza sostegni vivi, le *maiores*. Due metodi di coltivazione che nel corso dei secoli diedero vita alla pergola trentina in cui l'uva veniva raccolta con strumenti creati appositamente, trasportata, pigiata e incantinata in luoghi oscuri frequentati da mille storie e leggende, raccontate e poi sussurate tra chi si ritrova periodicamente per assaggiare il vino novello o per dare il via al Törggelen.

PRIMA PARTE  
*i racconti della storia*





## La circolazione della vite tra Mediterraneo e arco alpino

E soprattutto si compiaceva del vino retico, e talvolta con moderazione lo beveva durante il giorno.

Svetonio, *Augusto*, LXXVII

Quando nel 1828 Simone Nicolodi, intento a sbancare un appezzamento di terreno sul Doss Caslir, a Cembra, per gettare le fondamenta di un nuovo edificio, venne chiamato dalle urla dei cavatori che lavoravano in una grotticella poco distante, sicuramente non si aspettava di trovare colà un reperto d'impareggiabile valore. I cavatori trovarono un grande vaso bronzeo ma sicuramente Simone Nicolodi non poteva pensare che fosse stato portato alla luce non soltanto un prezioso secchio

La sítula di Cembra, contenitore retico del vino valligiano.



in bronzo, una sítula, risalente all'inizio della seconda età del ferro, appartenente alla cultura retica, bensì anche la testimonianza che in Val di Cembra, a quell'epoca, si coltivava la vite. Ed è anche una delle prime certificazioni della vocazione vitivinicola del Trentino.

Che la sítula del Doss Caslir contenesse vino non ci è dato sapere dall'interpretazione, ancora in alto mare a dir il vero, della scritta che vi appare incisa. Le sigle alfabetiche riportate sull'orlo e sul manico della sítula sono attribuite all'alfabetico retico di Sanzeno: «laviseseli» sul manico e «velxanu/luP. nu Pitiave kusernkustrinxoEolnavinutalina (x)» sull'orlo. Di sicuro sappiamo che «Lavis/Lavisiel/Alavis/Lavisius» era un dio delle sorgenti il cui culto era molto vivo nella nostra regione (probabilmente lo stesso nome del fiume Avisio e del paese di Lavis ne sono una derivazione). La sua funzione è data da coeve testimonianze archeologiche riscontrabili nel nord Italia, assai numerose, tra cui la sítula del III secolo a. C. emersa durante gli scavi a Este, in piena cultura paleoveneta. Chissà se la sítula atestina conteneva l'autoctono e arcaico Tai Rosso, un vino affine al Cannonau o al Grenache.<sup>1</sup>

Nella stessa area atestina troviamo anche la straordinaria decorazione a bulino e a cesello della sítula bronzea della tomba Benvenuti, databile attorno al 600 a. C. Gli archeologi attribuiscono a questi vasi bronzei, molte volte decorati con figure o scritte, la funzione di veri e propri contenitori

<sup>1</sup> Il Grenache si trova in molte parti dell'Europa a clima caldo, talvolta arido e sferzato dal vento, con nomi diversi: in Spagna, sua terra d'origine, viene chiamato Garnacha Tinta, in Italia Aleatico, in Sardegna, dove dà il meglio di sé, Cannonau, Canonau, Granaccia, Tocai rosso, Uva di Spagna, Vernaccia di Serrapetrona, in Francia Grenache. È un vitigno a bacca nera emigrato seguendo le invasioni spagnole sia nel Mediterraneo che nel nuovo mondo. Però non sappiamo se l'arrivo di questa specie sia da retrodatare agli intensi scambi effettuati dai fenici prima, dai greci poi, tra le coste assolate e aride della Spagna meridionale, la Sardegna, la Sicilia e l'importante etrusco, poi romano, porto-mercato di Andria, sull'Adriatico.



Gli attingitoi erano antichi mestoli per raccogliere il vino dalla situla e distribuirlo ai commensali.

di vino che venivano tenuti in una parte della casa adibita a magazzino. Che su queste situle apparissero disegni, scritte, decorazioni, è la testimonianza dell'importanza che veniva attribuita al contenuto, al liquido sangue degli dèi.

D'altronde la situla di Cembra non è un caso isolato. Le situle sono recipienti a secchiello, quasi sempre in bronzo, lavorati a sbalzo o a bulino, dal corpo troncoconico stretto in basso e provvisti di manico. Presentano decorazioni molto articolate che si sviluppano in più registri. L'essenza più profonda dell'arte delle situle consiste nella rappresentazione del benessere dell'élite dominante ma anche di tutta la comunità, spesso coinvolta in ricorrenze pubbliche che celebravano soprattutto la fecondità, attraverso banchetti sacri e libagioni di vino. Nelle ricche e didascaliche iconogra-

fie le cerimonie dei conviti, spesso allietate dalla presenza di musicisti e danzatori, evidenziano il ruolo particolare rivestito dalla mescita e dal consumo della bevanda dionisiaca. Spetta alle Lucumonie etrusche l'aver "esportato" e l'aver compiuto opere di mediazione viticole ed enotecniche, presso i Celti della Padania, i Reti e i Veneti, facendosi portatrici di un bagaglio innovativo di respiro greco-pontico, felicemente innestatosi sulle conoscenze pregresse. È il momento in cui avvengono i maggiori contatti con la cosiddetta cultura delle situle. Si tratta di un'espressione artistica e materiale diffusa nell'Italia del nord-est e nei limitrofi territori di Slovenia e Tirolo, soprattutto tra il VI e il V secolo a.C., ed è un'evidenza concreta del grande impulso che il consumo di vino ebbe in quel contesto, a prescindere dal fatto che esso fosse importato o, molto più ragionevolmente, anche frutto di produzioni locali.

Nella Cista di Sanzeno, rinvenuta nel cuore dell'Anaunia, valle da cui giunge peraltro una gran quantità di strumenti per la viticoltura, è raffigurato il rito del connubio sacro, immagine culturale della fecondazione dei campi e dei vigneti. Ai celebranti del mistico accoppiamento viene offerto del vino, attinto dalla situla con il tradizionale attingitoio a forma di mestolo.

Inoltre, a testimonianza della vocazione vinicola della terra trentina, ci sono le tre roncole ascrivibili alla tipologia della *falx vinitoria*, strumento rusticale di ferro, maggiore della ronca e senz'asta – da cui deriva l'attuale roncola – le quali sono state trovate in Valsugana, precisamente a Calceranica, Sella di Borgo e Torcegno. Ne è stata rinvenuta una anche a Isera, in Val Lagarina. La *falx vinitoria* veniva utilizzata per tagliare i velenosi sterpi, potare le viti, e la roncola veniva sempre portata appesa alla cinta dall'agricoltore.

Ancor più sorpreso però sarà stato l'archeologo che, in Valle Isarco, a Stufles, nei pressi di Bressanone, riportò alla luce, tra i tanti cocci, anche una quantità notevole di viticci, databili al 4000 a.C., cosa che ha fatto pensare che il ritrovarsi attorno a un vaso colmo di vino abbia fatto parte sia di un momento di socializzazione che di una ritualità ben precisa, secoli prima dei simposi greci e di quelli romani. Diversi reperti archeologici del V secolo a.C., tra cui cesoie, mestoli, ecc., sono emersi in diversi siti dell'Alto Adige, a dimostrazione che la cultura enologica aveva anche qui antiche radici. Nell'insediamento di Stufels tra i resti di diverse case retiche dell'età del ferro, l'archeologo Luigi Dal Ri, nel 1985,



Ogni contadino aveva la sua *falx vinitoria*, una piccola roncola appesa alla cinta.

ritrovò diversi semi d'uva datati al 500 a.C.<sup>2</sup> Di *Vitis vinifera* vennero trovate tracce anche a Nago – tralci e migliaia di vinaccioli. A Mezzocorona emersero parti lignee di vite e strutture riconducibili a un torchio di età romana oltre che a vinaccioli. Nella terra del futuro Teroldego venne trovata perfino un'anfora di tipo "Agorà Atene", datata tra il I e il II secolo d.C., un recipiente con imboccatura stretta, collo basso e cilindrico, con anse piccole e ben delineate, proveniente probabilmente dalla cretese Knosso. Un *titulus pictus* in greco parla di *passon*, vino passito, e le fonti del tempo, Plinio il Vecchio in primis, ricordano come particolarmente apprezzato fosse quello di Creta.<sup>3</sup> Vinaccioli di vite sono stati rinvenuti in siti trentini e sudtirolesi dell'età del bronzo. Prevalentemente si tratta di vite silvestre (*vitis vinifera subsp. Sylvestris*) e quindi non coltivata. Ancor oggi questo tipo di vite cresce selvatica in alcune località trentine come la Valle dell'Adige, la parte inferiore del Sarca e nel bacino dell'Aviana, nelle campagne adiacenti alla foce di questo torrente che scende dal Baldo, dove oggi si è tornato a coltivare l'antico vino Enantio, da vigneto autoctono un tempo chiamato lambrusco a foglia frastagliata o ambrusca.



Nelle nostre terre alpine la coltivazione della vite in modo "razionale" inizia a partire dall'età del ferro, quando i sempre più frequenti contatti con gli Etruschi, Greci e Romani, portano a un'introduzione ex novo dei vitigni selezionati e di tecniche specializzate. I commerci vengono agevolati dallo sviluppo della rete viaria, tra cui la Via Claudia Augusta, antesignana delle grandi arterie transalpine, la quale, collegando i porti adriatici di Aquileia, di Quarto d'Altino e quello padano di Ostiglia (sul fiume Po) con Augsburg, la latina *Augusta Vindelicorum*, e le terre brumose del nord, favorisce un notevole andirivieni di commercianti che, oltre a nuove conoscenze, portano lungo i villaggi e le città del Trentino e dell'Alto Adige toccate da questa strada anche nuove barbatelle per produrre varietà di uva diverse.

La strada porta anche una cultura mitologica legata alla vite. Come ricorda Giuseppe Sebesta: «Ben sette lapidi dedicate in Val di Non a Saturno, due a Trento, una a Villamontagna, testimoniano la presenza di quel dio chiamato dai Latini "visitator" o viticoltore». <sup>4</sup> Autori latini come Virgilio, Plinio il Vecchio, Svetonio, lo stesso geografo greco Strabone, hanno lodato i celebri vini dei Reti, *Falernis tantum poslata*, secondi, a detta loro, solo al *Falerno*, prodotto nel territorio campano di Caserta. Negli *Xenia (Falernum CXI)*, Marco Valerio Marziale, parlando di questo vino ricorda che «questo vino massiccio è venuto dai torchi di Sinuessa. Mi chiedi sotto quale console fu imbottigliato? Non c'erano ancora i consoli».

Lo stesso imperatore Tiberio prediligeva i vini retici sebbene con questa definizione etnica si inglobasse anche il vino prodotto nella zona di Verona, soprattutto in Valpolicella. Ce lo ricorda Plinio quando scrive «nel Veronese ancora i vini Retici, da Virgilio stimati meno del solo Falerno», Marziale «se non ti è ignota la terra del dotto Catullo, hai bevuto nella mia anfora vini retici» (*Epigrammi*, XIV, 100) e ancora lo stesso Plinio quando ricorda che «Prima di lui [Tiberio] all'inizio del pasto era servita l'uva retica proveniente dalla campagna veronese».

Svetonio ci riferisce che l'imperatore Augusto beveva quasi esclusivamente vino della Rezia, tra cui il Leitacher e il Glaninger, i cui vigneti dovrebbero corrispondere a quella che

<sup>2</sup> Luigi Dal Ri, *Scavo di una casa dell'età del ferro a Stulles-Stufels, quartiere di Bressanone (Stulles B)*, appendice 1, 1985.

<sup>3</sup> Enrico Cavada (a cura di), *Archeologia a Mezzocorona*, Servizio Beni Culturali della Provincia Autonoma di Trento, Trento 1994, p. 124.

<sup>4</sup> Giuseppe Sebesta, *Il lavoro dell'uomo nel ciclo dei Mesi di Torre d'Aquila*, Trento 1996, p. 172.

è oggi la zona di produzione del Santa Maddalena, ovvero la parte a nord di Bolzano e alcuni territori della Valle Isarco. In quest'ottica di coltivazione diffusa della vite e dell'altrettanto liturgico e rituale uso quotidiano della bevanda, ben si addice l'appellativo dato alle terre della penisola italiana di *Enotria Tellus*, la terra del vino. Sebbene il nome Enotrio, secondo una leggenda, fosse l'appellativo di un pioniere greco che colonizzò una zona compresa tra la Basilicata e la Calabria, pioniere a cui si devono i primi impianti di barbatelle che provenivano dalla sua terra d'origine, un'isola dell'Egeo. Infatti gli Enotri occupavano la parte meridionale della Penisola corrispondente a quelle regioni. Pian piano la vite si diffonde in Sicilia, in Puglia, in Campania, in Toscana, nel Lazio fino ad arrivare all'antica Rezia.<sup>5</sup>

Tremila anni quindi di sapiente e sana cultura enologica contraddistinguono la terra alpina che ha saputo, secolo dopo secolo, distillare un vino diventato cultura oltre che accumulare storie, miti, riti, leggende e saperi funzionali. Pensiamo soltanto che la radice della parola *vino* proviene da molto lontano. *Vêna* è il nome sanscrito del Soma, la bevanda inebriante che dava l'immortalità, assimilata a un potente e invincibile dio indù. *Vêna* significa "amato", e da questo nome derivano quelli che designano il vino nelle lingue indoeuropee: il russo *vinno*, il greco [w]oinos, l'etrusco e il latino *vinum*, l'italiano e lo spagnolo *vino*, il portoghese *vinho*, il tedesco *wein*, l'inglese *wine*, il francese *vin*. Anche l'ebraico *yoyin* appartiene alla radice indoeuropea, risalente all'ittita *win*.

Altre storie, sempre più confermate dai dati archeologici, narrano che, sempre dall'oriente, sia arrivata a noi la prima vite. Esattamente dalle calde e assolate terre del Caucaso del sud: paesi come la Georgia e l'Armenia i quali ancor oggi vantano un assortimento di varietà di uve, di addomesticazione delle viti e metodi tradizionali di vinificazione. In Armenia è stata ritrovata, in una grotta, quella che può

5 Un insigne studioso del vino, Giovanni Dalmasso, ha formulato l'ipotesi che la vite esistesse in Toscana prima della comparsa dell'uomo. E, trovandola, gli Etruschi, colonizzatori dell'entroterra toscano e probabili primi abitatori delle zone del Chianti, l'avrebbero addomesticata da selvatica che era. Quindi, non sarebbero stati i navigatori fenici a portare la pianta in Toscana, dove esisteva già, e nemmeno furono gli Enotri a fare da ponte tra le assolate isole dell'Egeo e quelle brulle del meridione italiano: lo proverebbero i reperti di travertino affiorati nella zona di San Vivaldo, dove furono ritrovate impronte fossili della *vitis vinifera*, l'antenata della vite nostra, che cresceva spontanea.



#### Roma e gli scambi di merci

- |                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1 Oro; Stagno                   | 9 Oro; Spezie         |
| 2 Carbone                       | 10 Grano; Ferro; Rame |
| 3 Ceramiche; Vino               | 11 Cavalli            |
| 4 Vino; Olio                    | 12 Zolfo              |
| 5 Legname; Bestiame             | 13 Avorio; Schiavi    |
| 6 Cereali                       | 14 Oro; Grano         |
| 7 Canapa                        | 15 Papiro; Lino       |
| 8 Avorio; Profumi; Spezie; Seta |                       |

essere la più antica cantina vinicola del mondo, risalente a 6.000 anni fa. La grotta contiene un torchio per il vino e un recipiente per la fermentazione dello stesso. Gli autori greci ne conoscevano già la fama. Omero, nell'*Odisea*, narra dei vini profumati e frizzanti della Colchide (oggi Georgia occidentale), e li chiama anche "miele del cuore", mentre Apollonio Rodio, il cantore delle gesta eroiche degli Argonauti, racconta come gli stessi abbiano trovato, nella stessa terra, una fontana di vino nel palazzo di Aieti e si siano riposati all'ombra della vite.<sup>6</sup> Lo stesso simbolo, ancor oggi, del cristianesimo in quel paese, Santa Nino, è una

6 L'esperto dell'Istituto di orticoltura, viticoltura ed enologia di Tbilisi, Georgia, David Magradze, ha spiegato che «secondo gli archeobotanici l'addomesticazione della vite è iniziata nel Caucaso meridionale, tra il VI e il IV millennio a.C., nello stesso periodo in cui sarebbe iniziata in Mesopotamia. È in quest'epoca che ha inizio lo sviluppo nella parte della regione trans caucasica della cultura di Shulaveri-Shomu, la più antica cultura del Neolitico ad aver luogo nel Caucaso. A questo periodo risalgono alcuni semi di vite trovati durante gli scavi degli insediamenti nonché di una grande vasca di vino, derghi, con un bassorilievo che raffigura un grappolo d'uva». Da qualche anno l'Istituto di Tbilisi ha stabilito stretti contatti con il Dipartimento di produzione vegetale dell'Università di Milano e con l'Istituto agrario di San Michele all'Adige per studiare il germoplasma, le varietà autoctone di vitigni.

SECONDA PARTE  
*il territorio e le sue anime*





## Luoghi e storie tra rossi e bianchi

Itinerari a piedi per conoscere le Cantine della regione

### Alto Adige

## Novacella e la conca brissinese

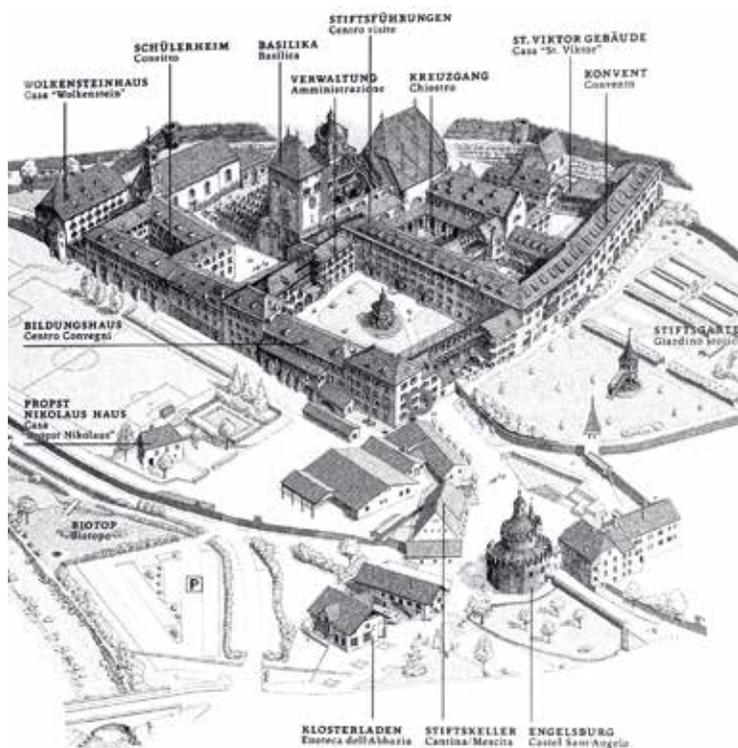
I monaci, distillatori di uve e di anime

Chi proviene dal nord, dall'alta Valle Isarco o dalla Val Pusteria, incontra due paesi: Varna e Aica. Varna (670 metri), con il suo laghetto omonimo, attira gli sguardi grazie ai primi vigneti e ai maestosi castagni; Aica (il nome significa querceto), vede l'alternarsi dell'arcaica pianta della castagna con le primi viti, che in questo angolino protetto dai venti boreali hanno raggiunto la loro posizione più settentrio-

nale.<sup>189</sup> Probabilmente la vite era presente ancora prima che arrivassero qui i monaci agostiniani del monastero di Novacella, fondato nel 1142, ma fu con loro che la coltivazione venne razionalizzata e intensificata, diversificando la produzione legata alla terra.

Il 13 settembre 901, il re Ludovico il Fanciullo fece donazione al vescovo Zaccaria di Sabiona di un podere chiamato *Prichsna*, dal quale si svilupperà il nome di Bressanone, la più antica città del Tirolo. Su questo podere, che occupava grosso modo la conca dell'attuale città, venne costruito un monastero agostiniano, Novacella, il quale possedeva valli, masi, malghe, vigne, colline, monti e pascoli. Sono i monaci agostiniani che affinano la coltivazione della vite a queste altitudini. Antichi documenti fondiari brissinesi ricordano che già nel X secolo erano state realizzate delle irrigazioni artificiali consistenti in canali e piccoli corsi d'acqua, scavati a fatica dai contadini, per portare l'acqua alle campagne, molte volte dissecate dalle ricorrenti siccità estive.

Quasi mille anni di lavoro hanno fatto sì che le potenzialità economiche del monastero lo abbiano portato a essere, oggi, al pari di una grande impresa internazionale: 700 ettari di boschi, quattrocento malghe, due riserve di caccia, due aziende agricole – il famoso Marklhof, nei pressi di Appiano, con 20 ettari di vitigno e 13 di alberi da frutto, Novacella con 5 ettari di vitigno e 13 di alberi da frutto –, una cantina abbaziale, il negozio, la mensa con 160 posti a sedere, una rete di distribuzione diretta in tutta Italia, visite guidate, un collegio (novanta studenti vivono qui nel monastero), un centro convegni e una centrale elettrica nella vicina Val Scaleres.



<sup>189</sup> Per onestà di cronaca si segnala che da qualche anno si coltiva la vite e si vinifica anche al Santerhof, curato con mani esperte da Willi Gasser: un maso con annesso appezzamento di terreno di 0,85 ettari sito sui conoidi di Rio Pusteria, nei pressi della famosa e storica Chiusa. Si produce il bianco Primus e il rosso Rubus ottenuti, in maniera biologica, dai vitigni Bronner e Regent. A tutt'oggi risulta essere il vigneto più settentrionale d'Italia ([www.santerhof.eu](http://www.santerhof.eu)).





Novacella, enoteca. Tutti i prodotti sono di produzione dell'abbazia. Oltre ai vini e alle grappe si trova il Klosterbitter, l'amaro dell'abbazia, ottenuto da pigne e germogli di pino mugo.

Ogni attività del monastero ha il compito di creare prodotti e offerte con un ottimo rapporto qualità-prezzo, così che il nome della casa possa essere e rimanere garanzia di qualità e serietà.<sup>190</sup> Ulteriore compito di ciascun ambito è quello di essere economicamente indipendente: la cantina, così come la mescita e il negozio, deve realizzare regolari profitti, che vengono utilizzati soprattutto per la copertura delle spese di restauro e di risanamento del complesso monasteriale e per il mantenimento della comunità degli stessi canonici. Numeri e organizzazione sono quelli di una grande azienda. Sono 650.000 le bottiglie che si producono, in media, ogni anno. Tre quarti sono bianchi e un quarto rossi. Le uve per i bianchi provengono dalla conca di Bressanone, mentre le uve rosse provengono da altri poderi: il Lagrein proviene dal podere bolzanino di Mariaheim, mentre il Caldaro, il Pinot Nero e il Moscato rosa vengono dal podere Marklhof di Appiano, dove è appositamente attiva una cantina; dopo la prima fase di produzione, il vino

<sup>190</sup> L'azienda, scrive Fabio Brioschi introducendo la storia del monastero, conta oggi sessanta dipendenti fissi e una quarantina di stagionali, e quasi il 15 per cento delle bottiglie (100.000 circa) sono vendute direttamente al piccolo dettaglio dell'enoteca, che si trova nell'abbazia. I canonici non si occupano della vigna e della cantina, perché il loro compito è quello della cura pastorale delle parrocchie a loro affidate, ma il legame con l'azienda vitivinicola è saldo, non solo perché secolare.

rosso viene riportato a Novacella, dove viene imbottigliato e dove si esegue l'affinamento. Questa zona è la regione vitivinicola più settentrionale d'Italia e su questi pendii, posti fra i 600 e 900 metri, si trovano i terreni ricchi di minerali ideali per produrre i bianchi dalla aromaticità e dalla sapidità tipiche. Con la linea Praepositus si sono raggiunti i risultati più importanti: non solo con il Kerner, che è uno dei prodotti più famosi, ma anche con il Sylvaner e con il Riesling. La linea dei vini bianchi classici conta otto etichette, mentre sei ne ha la linea dei rossi, ma è soprattutto con la linea Praepositus che a Novacella cerca di stupire i palati di tutta Europa. Fra questi, sette bianchi e due rossi, è probabilmente il Kerner a essere il prodotto di punta dell'azienda: un vitigno autoctono coltivato esclusivamente nel territorio dei comuni di Bressanone e di Varna su terreni che si trovano a circa 700 metri d'altitudine. La vinificazione viene effettuata in acciaio inox e dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato per ulteriori tre mesi.<sup>191</sup>

Due itinerari ci permettono di conoscere la coltivazione della vite in questo lembo di terra dove la soglia climatica fra il sud e il nord è così netta e decisa da essere evidente in maniera palpabile. In alcuni chilometri si assapora il clima tipicamente nordico delle montagne delle cime di Pfunders o della Plose con il sole che riscalda le pietre della conca rendendole, l'estate, infuocate.

Itinerari

## 1. Da Bressanone a Novacella

*Punto di partenza/arrivo*

Bressanone (diversi parcheggi tra cui il più grande presso l'Acquarena, a nord della città).

Questa vecchia passeggiata inizia presso l'Auenhaus a Bressanone, e transita davanti al vecchio maso Thalhammer, che una volta si chiamava Hochrainer, ed era una nota osteria di buona frasca, frequentata nelle soleggiate giornate d'autunno dal clero brissinese. In autunno le cantine dei contadini si aprono per il Törggelen.

<sup>191</sup> *Il vino dell'Abbazia di Novacella* in *CucinaconNoi*, 2011.



Per chi arriva a piedi da Bressanone, l'Abbazia di Novacella appare in lontananza tra i filari di Sylvaner, Kerner e Gewürztraminer.

### *Percorso*

Dopo aver visitato i portici, si oltrepassa la Porta San Michele (St. Michaelstor), un tempo chiamata anche Porta scura, adiacente alla Torre Bianca della parrocchiale, si prosegue verso oriente, come un tempo facevano i mercanti, i pellegrini e i soldati che si recavano in Val Pusteria o nell'alta Valle Isarco. Passandovi sotto ci si inchinava involontariamente allo stemma affrescato dell'Agnello, simbolo della città e della diocesi brissinese. Si supera il Ponte Aquila e quindi si svolta subito a sinistra. Il segnavia n. 16 ci accompagna fino alla nostra meta, seguendo il torrente Isarco, che qui assume le sue caratteristiche originarie di torrente lasciato libero. A metà strada circa, sulla sinistra, nei pressi dell'acqua, si noterà un grande masso: la sua superficie è ricoperta di coppelle preistoriche.

Il percorso è effettuabile anche con passeggino oltre che in bicicletta. Rientro o dalla stessa o altrimenti sono diverse le alternative per ritornare al punto di partenza, tutte segnalate (dotarsi di cartina).

### *Tempo di percorrenza*

2 ore andata e ritorno

### *Dislivello*

Insignificante

### *Info*

Innumerevoli i posti di ristoro a Bressanone. A Novacella troviamo il Gasthof all'interno del monastero, [www.abbazianovacella.it](http://www.abbazianovacella.it). Le visite guidate, a partire da dieci persone,

si svolgono da lunedì a sabato alle ore 10, 11, 14, 15 e 16; la domenica e i festivi la biblioteca è chiusa. Alle ore 11 e alle 15, salvo indisponibilità, sono possibili visite anche per gruppi composti da meno di dieci persone. Ulteriori visite guidate sono possibili alle ore 12 e 13 da metà luglio a metà settembre.

Il museo rimane chiuso il lunedì nei mesi invernali (da inizio gennaio a fine marzo). In questo periodo le viste guidate del lunedì sono possibili solo previa prenotazione. Per gruppi è gradito il preavviso. All'entrata del complesso dell'abbazia è situato il giardino storico, riaperto al pubblico nell'estate del 2004 dopo i lavori di restauro. Il giardino storico fa parte della "clausura" del convento, ciò nonostante è visitabile, a pagamento, tre giorni alla settimana; tel. 0472/836189.

Per chi fosse interessato alla degustazione di vini, vengono organizzate escursioni nelle cantine locali e nei masi; iscrizione presso l'associazione turistica di Bressanone ([www.brixen.org](http://www.brixen.org) o tel. 0472/836401).

*Per approfondire*

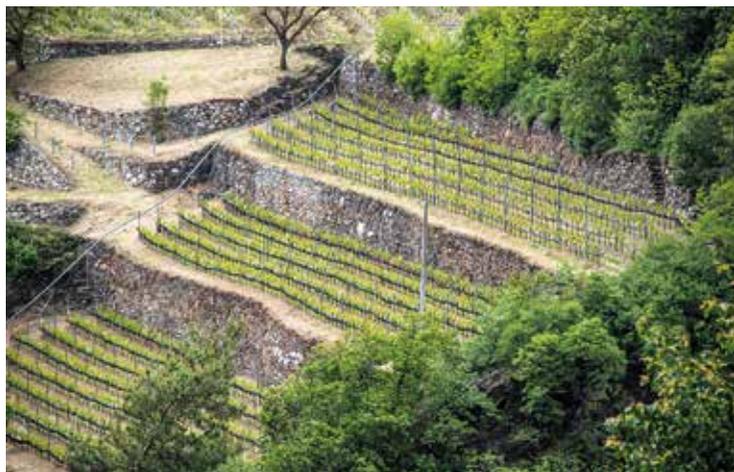
Martin Paintner, *Abbazia di Novacella*, Edizioni Athesia, Bolzano 1989

## 2. I dolci declivi di Elvas

*Punto di partenza/arrivo*

Bressanone (diversi parcheggi tra cui il più grande presso l'Acquarena, a nord della città).

La Valle Isarco è coltivata a vite in terrazzamenti secolari mantenuti ancor oggi in piena attività produttiva e segnanti profondamente il paesaggio naturale e quello umano.



Scendendo da Elvas verso Bressanone in una giornata invernale, le distese di vigneti si ergono come uomini solitari e silenziosi.

*Percorso*

Fino al Ponte Aquila seguire l'itinerario precedente. Si prosegue quindi oltrepassando il fiume Isarco sul Ponte Aquila e il segnavia bianco/rosso n. 1, fino alle pendici meridionali del Pinazbichl. Sul percorso, tra campi di viti, troviamo diverse "Schalensteine", pietre coppellate di archeologica memoria. Arrivati a Elvas (814 metri) ci dirigiamo verso la chiesa – nei pressi osserviamo uno scivolo della fertilità e altre pietre coppellate – e quindi con il n. 3B/r si scende fino a incontrare il n. 1B blu, quindi a sinistra fino a imbatterci nel segnavia n. 2 che ci conduce al punto di partenza.

*Tempo di percorrenza*

2.30-3 ore complessivamente

*Dislivello*

300 metri

## La Val di Cembra

La terra è una scala tra l'acqua e il cielo

La Val di Cembra sembra esser nata da un fendente di scure che ha inciso profondamente la massa porfirica di cui è formata. Una valle profonda, a V, erosa a fondovalle dalle impetuose acque dell'Avisio. Dalle quote più alte – i 1.000 metri di Capriana – scendono fino al limitar dell'acqua i campi terrazzati, rigorosamente rivolti verso il sole. 750 chilometri di muretti a secco, eretti sia in funzione di sostegno di terrazze coltivate sia come delimitazione-confini-termini tra gli appezzamenti, le numerose *vasche da iroràr*, le avvincenti testate delle viti a pergola retica, incastrate in fori praticati nelle lastre di pietra pensili all'estremo del muro, contribuiscono, in passato come oggi, a formare il paesaggio umanizzato della valle. La strada che corre a mezza costa non coglie appieno le potenzialità storico-antropologiche di questi luoghi che hanno visto la coltura della vite sviluppata già in età retica, come dimostra la stitula ritrovata a Cembra. I toponimi racchiudono ancora i saperi di un tempo: le *Veggiose* (ricordate nel 1747 come «*alle Veggiose*», a 1.260 metri, sul Dossone di Cembra) è un termine che deriva dal tardo latino *veges*, che significa botte, misura per liquidi. Scendendo per erti sentieri e scalinate rosse per via della polvere di porfido, ci si imbatte nei *baiti*, rigorosamente in pietra, utilizzati come abitazioni temporanee durante la vendemmia o quando si doveva, pianta per pianta, potare le viti e radunare il residuo, i *sarmentei*, in piccoli mazzetti che venivano utilizzati per accendere il fuoco nelle lunghe serate invernali e per concimare, quando ancora la chimica non era entrata a far parte dell'economia agricola. Queste piccole costruzioni nate dall'ingegno dell'uomo venivano altresì chiamate *canevini*, perché vi si conservava anche il vino. In questi "antri", d'inverno, quando nevicava, si distillavano le vinacce da cui si ricava la *sgnàpa*, la grappa, un capitolo

L'inverno in Val di Cembra ha un fascino tutto particolare. Uno spaventapasseri ligneo controlla che animali e spiriti stiano lontani dai terrazzamenti coltivati.









Nella Valle di Cembra i paesi sono disposti l'uno dopo l'altro a un'altitudine simile e la sponda destra è caratterizzata da molte baite di campagna.



L'architettura del paesaggio cembrano continua a essere modellata secondo il fluire del tempo umano e di quello contadino, con il recupero della fitta rete di sentieri, di mulattiere, della valorizzazione dei siti archeologici, degli antichi luoghi di culto, delle realtà castellane, della diversificazione dell'economia che ha posto sempre di più al centro la viticoltura, vera e propria motrice di conoscenze e di saperi, ottimo canale di comunicazione per far conoscere, in Italia e all'estero, la valle stessa.

fondamentale per la storia di questa valle che ha visto, per secoli, il contrabbando di questo liquido bianco che ardeva la gola, bruciava i polmoni e rincuorava l'animo. Ma questa è un'altra storia. Di sicuro c'era la lotta al contrabbando, ribadita continuamente dalle Carte di Regola e dai proclami dei vari villaggi; ne è un esempio il proclama di Grumes del 1745 che recita: «Alcuno non ardisca di tradur, portar e condur di qua oltre il fiume Lavis vino, acquavite di contrabando». C'era un tempo in cui, lungo questi sentieri che nemmeno le intemperie riuscivano a distruggere, i giovani dei paesi, detti *buli*, si divertivano a sfidarsi correndo dall'Avisio fino



Qui siamo sull'arcaico sentiero che collega il fondovalle con Verla con la gotica chiesa di San Giorgio, ricordata come luogo di romitaggio a partire dal 1369. A metà mese di maggio vi arrivavano le processioni per invocare la protezione sui campi da gelate, brinate e rughe.



Uno dei paesaggi viticoli più fortemente identitari e riconoscibili è il versante destro orografico della Val di Cembra, interamente terrazzato con il supporto di muri in pietra a secco, grazie ai quali l'opera dell'uomo ha addomesticato pendenze talvolta impossibili.

in paese con le bigonge, le *congial*, cariche di uva. Talvolta portavano anche 70 chili sulla schiena e gli occhi erano rivolti verso terra per non inciampare. Li alzavano soltanto per carpire i cambiamenti meteorologici. In valle sono diversi i proverbi legati alla viticoltura: «Se piove nel mese d'agosto – piove miele e mosto», oppure «Se 'n'l piove 'n settembre, 'l tol el dur e anch 'i tèner».

Un tempo si produceva soprattutto il vino bianco, detto *chegàrel*, cioè il *Lagarinus albus*. Con il tempo si impose la Schiava, sia per fare il vino che come uva da tavola. A Lisignago come vino da tavola se ne vendevano circa 4.000 quintali. Non sappiamo se ci fosse lo zampino di San Leonardo, il santo che si prega giù, verso il fondovalle, nella chiesa tra le viti eretta su di un antico castelliere retico. Di sicuro la

quantità era notevole per i tempi. E il vino scorreva a fiumi per ogni evento. Durante il carnevale, quando i *matòci*, i giovani mascherati, sfilavano per le strette vie selciate dei paesi – chiamate *fiòne* –, intonando canti goliardici e prese in giro, il tutto finiva tra gran mangiate di *polenta e luganeghe* abbondantemente annaffiate di vino. D'altronde, secondo una leggenda assai comune nei luoghi dove si coltiva la vite, perfino la romanica chiesa di San Floriano a Valternigo, il luogo dove Vigilio e sua madre Massenza distrussero gli idoli pagani durante un'ambarvalia, è stata costruita amalgamando il vino con la calce. In valle si dice che ci sia anche la statua di un santo creata impastando la materia con il vino. Il Sacro era indispensabile per la vita quotidiana, vista la precarietà della vita umana e di quella naturale, in balia delle avversità



Risalendo le pendici della valle, calpestando il sentiero che percorse Albrecht Dürer, tra masi e viti, ci si rende conto che il paesaggio è un bene prezioso che ci hanno lasciato i nostri padri.

di un tempo bizzarro. Il 13 dicembre 1859 Giovanni Ferretti da Lisignago ricorda che «l'è 8 anni che no si fa vendemmia; sempre malatia e no si sa come far a vivere; se va via ancor un anno come questi 8, bisogna petare la ciao soto l'uso (uscio)». Nella chiesa di Piazza, frazione di Segonzano, gli abitanti della valle pregavano la *Madonna dell'uva*, una statua lignea risalente alla seconda metà del Quattrocento. Con una mano la madre sostiene amorevolmente il piccolo e con l'altra porge un grappolo d'uva nera verso la quale s'allunga la manina del bambino. La statua veniva portata in processione solo in occasioni di gravi calamità pubbliche e con la partecipazione degli antichi Comuni della valle: Cembra, Faver, Grumes, Lisignago, Segonzano, Sevigiano, Valda. L'ultima processione si ebbe nel 1881.<sup>215</sup>

Ora si coltivano il pregiato Müller Thurgau di *Vigna delle Forche* (coltivato a 872 metri), il Sylvaner, il Pinot Bianco, il Riesling *Cüàncor*, e, tra i rossi, l'aromatico Pinot Nero, la

<sup>215</sup> Una successiva processione fu proposta da don Pietro Cristel, in accordo con il comune di Segonzano, nel settembre 1895, assieme agli altri comuni per implorare la pioggia che non cadeva da mesi e aveva messo a repentaglio le coltivazioni di viti, ormai rinsecchite. Alle ore 5.30 era previsto l'arrivo delle processioni provenienti dai vari comuni, alle 7 doveva essere celebrata la messa solenne e quindi seguiva la processione comunitaria, subito dopo una terza messa e poi partenza dei forestieri. Senonché i forestieri, cioè quelli degli altri comuni, non si sono fatti vedere «e c'è stato un gran chiasso di commenti» (Archivio Decanale di Cembra). Dopo di allora la sacra immagine della Madonna dell'Uva non fu più levata.



I maestosi ruderi merlati del Castello di Segonzano spuntano da uno sperone roccioso che domina la Val di Cembra. Edificato nel medioevo questo castello servì come importante guardia sui traffici della Valle dell'Adige che passavano il ponte di Cantilaga sul torrente Avisio.

Schiava *Valvalè*, uve conferite alla locale Cantina Sociale di Cembra che si fregia della denominazione "Cantina di montagna", visto che, con i suoi 700 metri di altitudine, è la più alta del Trentino.<sup>216</sup>

Itinerari

## 1. Da Faver a Segonzano

*Punto di partenza/arrivo*  
Faver (673 metri)

*Percorso*

All'estremità orientale del borgo di Faver (673 metri), sulla destra, si diparte il nostro sentiero, contrassegnato dal segnavia "Sentiero Europeo – E 5". Si scende attraverso i terrazzamenti coltivati a vite, calpestando l'antica via medioevale, a tratti selciata, accompagnati da antiche pietre infisse nel

<sup>216</sup> «Nata nel 1952 per iniziativa di alcuni viticoltori, oggi ne annovera circa 400 che dedicano passione alla viticoltura eroica che esigono le impervie e tipiche terrazze della valle. Cembra è incastonata nel più importante bacino europeo di porfido, l'oro rosso dei valligiani, una roccia che conferisce ai vini una sapidità e persistenza straordinaria. In questo singolare paesaggio, trovano "l'habitat di elezione" alcune vigne, che selezionate attraverso il "progetto di zonazione" (1980), raccontano nei profumi e nei sapori dei loro vini, tutta la tradizione e la forza del Trentino» (www.cembracantinadimontagna.it).



La chiesetta di San Leonardo, con l'ampio pronao adatto ad accogliere i viandanti che da qui transitavano. All'interno un affresco tra i più rari dell'arco alpino: la Trinità raffigurata sotto l'aspetto di una testa tricefalata, rappresentazione vietata dal Concilio di Trento perché richiamava il dio Giano.

terreno, fino a superare il Ponte di Cantilaga (486 metri) per risalire sull'altro versante fino al castello (559 metri), già visibile dalla partenza. Rientro: dalla stessa.

*Tempo di percorrenza*

Complessivamente tra le 2.30 e le 3 ore

*Dislivello*

260 metri

**2. Lisignago e San Leonardo**

*Punto di partenza/arrivo*

Ceola (570 metri)

*Percorso*

A est del paese inizia una stradina asfaltata che per un tratto corre parallela alla strada provinciale per poi scendere, attra-

versando il rio Ischiele, e risalire sul dosso di San Leonardo (527 metri).

Rientro: dalla stessa oppure salire a Lisignago per l'antica via del *Sausèda* e quindi con i mezzi pubblici o autostop al punto di partenza (a piedi 30 minuti).

L'itinerario può essere effettuato, andata e ritorno, anche da quest'ultimo paese (vedi tabelle segnaletiche).

*Tempo di percorrenza*

2 ore complessivamente

*Dislivello*

100 metri circa

*Per approfondire*

AA.VV., *Ritrovarsi a San Leonardo*, Lisignago 2002

Alberto Folgheraiter, *I villaggi dell'Avisio tra le vigne e il bosco*, con fotografie di Gianni Zotta, Edizioni FZ, Trento 2018

## Fiorenzo Degasperi



Vive e lavora a Borgo Sacco, sulle rive del fiume Adige. Racconta i suoi viaggi compiuti nell'arte, nel paesaggio mitologico e nella geografia sacra della cultura alpina.

I suoi libri – più di una trentina, di cui cinque vincitori di premi nazionali e regionali – nascono dal cammino attraverso innumerevoli itinerari della storia, dell'arte e dell'immaginario fantastico; la narrazione si snoda lungo i sentieri di montagna e di pianura e tra le acque di laghi e torrenti, per le vie di antichi borghi e villaggi, al cospetto di chiese alpestri e di pievi dimenticate, di antichi ruderi e di testimonianze fatte di pietra e diventate, con il tempo, parole e scrittura. La sua è una scrittura tesa a ricostruire i legami interrotti tra gli esseri umani e la natura, tra l'uomo e ciò che ha prodotto nel corso dei secoli: arte, folklore, miti, leggende.

*fiorenzo.degasperi4@gmail.com*

Un ringraziamento a Fabio Monauni,  
capace di trasformare uno scritto in una pagina scenografica.

1ª edizione 2022  
© Athesia Buch Srl, Bolzano

**Correzione:** Milena Macaluso

**Foto:** Fabrizio Gottardi: 6, 7, 8, 9, 10, 61, 152, 193, 207, 208, 210 (due foto), 211, 212 (due foto), 213, 236, 238, 239.

Adobe Stock: 63, 66, 155, 161, 163, 175, 192, 203, 220, 226, 231, 232, 233, 242, 286.

Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg: 205 (due foto).

Le altre fotografie provengono dall'archivio privato dell'autore. L'autore ringrazia Mariano Giordani per la collaborazione.

**Design e layout:** Athesia-Tappeiner Verlag

**Elaborazione immagini:** Typoplus, Frangarto

**Stampa:** Athesia Druck, Bolzano

**Carta:** volume GardaMatt Ultra, risguardi Usomano

Per essere sempre aggiornati

[www.athesia-tappeiner.com](http://www.athesia-tappeiner.com)

Siamo lieti di ricevere domande e suggerimenti

[casa.editrice@athesia.it](mailto:casa.editrice@athesia.it)

ISBN 978-88-6839-656-5

**In copertina:**

I vigneti della Val di Cembra (fotografia di Fabrizio Gottardi).

Nel retro copertina (da sinistra a destra):

Gudon; Andriano agli inizi del Novecento; Veduta sul Lago di Garda.





Il vino che si usava a tavola, a messa, in guerra, faceva stare allegri, talvolta faceva sognare, altre volte teneva lontano le malattie. O almeno così si credeva ed erano diverse le terapie che lo vedevano soggetto indiscusso. Di sicuro era atto a far dimenticare la fatica, la fame, la morte che da sempre aleggiava sui borghi e sui villaggi, sui masi e sulla gente delle nostre montagne. Aveva e ha nomi corposi, sia esso bianco o nero: Lagrein, Gewürztraminer, Blauburgunder/Pinot Nero, Teroldego – che si narra derivi da Tiroler Gold, l'oro del Tirolo –, Marzemino (il romano *Marceninum*). Per non dimenticare i nomi dei vitigni scomparsi o che sopravvivono in qualche nicchia ecologica. Nomi arcaici, saporiti, di antica memoria come l'Enantio Lagarino noto agli antichi come *Oenanthium*, lo scomparso Pavana portato da tempi immemorabili in questa terra dai Colli Euganei padovani, dove aveva il nome di Pattaresca, o il Biancaza, o i rossi Rossara o Turca.

Una cultura, quella del vino, che ancor oggi funge da cerniera tra il mondo nordico e quello mediterraneo. Un mondo dove l'intelligenza funzionale ha saputo creare terrazzamenti, ritagliare appezzamenti, dissodare i terreni giusti per far crescere le uve in *claves*, allevate a filari e potate basse, oppure le *maiores*, lasciate libere di crescere senza sostegni vivi.

Attraverso storie e leggende, commerci e itinerari da percorrere a piedi in Trentino e in Alto Adige, questo libro vuole raccontare l'anima e il cuore di una terra che ha fatto del vino uno dei fulcri della propria cultura umana ed economica.

ISBN 978-88-6839-656-5



9 788868 396565

athesia-tappeiner.com

35 € (I/D/A)