A photograph of a man in a hat and work clothes pruning a vine in a vineyard. The man is wearing a dark cap, a light-colored long-sleeved shirt, and dark trousers. He is holding a pair of pruning shears and is cutting a branch of a vine. The vineyard is filled with many similar vines, and the ground is covered with fallen leaves. The background shows more trees and a clear sky.

Agronomia

6. La viticoltura bergamasca  
tra passato e presente

Prof.ssa Maria Rita Villa  
cl. IV D

Prof.ssa Maria Elsa Zambello  
cl. IV C

## PREMESSA

La viticoltura bergamasca, sulla scia di modelli nazionali ed europei, si muove ormai da alcuni anni nella direzione di produzioni enologiche di qualità sempre migliori. Con qualità comunque non dobbiamo solo intendere l'innalzamento degli standard qualitativi, ma anche la possibilità di migliorare e reimpiegare alcuni degli antichi vitigni autoctoni che per lungo tempo hanno contraddistinto la viticoltura della nostra provincia, infatti l'interazione ambiente-vitigno ha da sempre caratterizzato il prodotto "vino" contribuendo a determinarne la sua tipicità

Contrariamente a quanto è avvenuto recentemente, ossia la diffusione indiscriminata di pochi vitigni di pregio al fine di soddisfare la richiesta di mercato, da più parti si sottolinea l'importanza di salvaguardare e rivalutare la biodiversità infatti stanno scomparendo molti vitigni che si sono adattati da secoli al nostro ambiente e presentano caratteristiche produttive, qualitative e di resistenza alle malattie potenzialmente interessanti.

Già a partire dalla fine degli anni '80 l'Amministrazione Provinciale di Bergamo, in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano, ha iniziato un lavoro di selezione clonale che porterà all'omologazione dei migliori ceppi di Moscato di Scanzo e Franconia.

In quest'ottica ci è sembrato quindi importante che anche in una scuola agraria si approfondisse la conoscenza dell'evoluzione della viticoltura nella nostra provincia sia in termini di tecnica colturale sia di recupero e valorizzazione di vecchi vitigni quali Marzemino, Rossera, Schiava che stanno ormai scomparendo dai vigneti bergamaschi.

Lo studio svolto durante le lezioni di agronomia, ha interessato le classi IV C e IV D dell'anno scolastico 2001 – 2002 ed è continuato l'anno successivo con gli stessi alunni. Il lavoro è stato svolto secondo le seguenti modalità

- Recupero materiale bibliografico;
- Suddivisione degli argomenti tra i diversi gruppi;
- Stesura di una breve trattazione scritta;
- Condivisione delle conoscenze acquisite;



I gruppi di lavoro hanno affrontato i seguenti argomenti:

- Breve storia della viticoltura bergamasca;
- Il vivaismo dal '500 ad oggi;
- Evoluzione delle tecniche colturali;
- Evoluzione delle forme di allevamento;
- Vitigno autoctono: Moscato di Scanzo;
- Vitigni autoctoni: Marzemino, Merera, Rossera, Schiava Lombarda;
- Vini di qualità Valcalepio Moscato passito e Valcalepio Moscato di Scanzo passito;
- Vini di qualità Valcalepio rosso, Valcalepio bianco, IGT;
- Le frasche sui colli di Bergamo

Scopo dello studio è stato dunque quello di conoscere la ricchezza e la varietà che caratterizza il mondo della vite nella nostra provincia in termini di tradizione, di tecniche colturali e produzioni viticole.

## PIANO DEL LAVORO

### **6. LA VITICOLTURA BERGAMASCA TRA PASSATO E PRESENTE**

Mappa concettuale

**6.1. BREVE STORIA DELLA VITICOLTURA BERGAMASCA**

**6.2. VIVAISMO DAL '500 AD OGGI**

**6.3. EVOLUZIONE DELLE TECNICHE COLTURALI**

**6.4. EVOLUZIONE DELLE FORME DI ALLEVAMENTO**

**6.5. VITIGNO AUTOCTONO: MOSCATO DI SCANZO**

**6.6. VINI DI QUALITÀ: MOSCATO PASSITO**

**6.7. VITIGNI AUTOCTONI: MARZEMINO, MERERA, ROSSERA E SCHIAVA**

**LOMBARDA**

**6.8. VINI TIPICI DELLA BERGAMASCA: VALCALEPIO, MARZEMINO, ECC..**

**6.9. LE FRASCHE SUI COLLI DI BERGAMO**

Bibliografia



## 6.1.BREVE STORIA DELLA VITICOLTURA BERGAMASCA

La viticoltura nella nostra provincia risale all'epoca romana, infatti in Città nell'antico Borgo S. Lorenzo, sono stati rinvenuti i resti di un tempio dedicato a Bacco e le leggende narrano di impianti di vite sulle colline di Scanzo; più tardi la coltura della vite seguì le sorti dell'Impero romano e quindi andò incontro ad un periodo di abbandono.

Il primo documento scritto che comprova l'esistenza della vite nella bergamasca è rappresentato da un atto di vendita di una vigna posta sotto le mura della città datato 785 d.C.

Da questo periodo in poi sono molte le testimonianze storiche sulla coltivazione di questa pianta.

- 1110 il poeta Mosè del Brolo elogia in una sua opera le viti e gli olivi di Longuelo (frazione di Bergamo);
- 1243 ordinanza del Comune di Bergamo che, al fine di promuovere l'attività agricola, ordina di piantare viti lungo la strada per Seriate;
- 1266 lo Statuto di Vertova prescrive che "chi tiene a fitto tre pertiche di terreno comunale nei Grumelli e nei Zereti vi pianti vigna";
- 1300 il Pier de Crescenzi descrive come i bergamaschi allevino la vite;
- 1398 il cronista Castello Castelli narra del saccheggio del comune ghibellino di Scanzo dalle cui case vennero predati, fra gli altri, anche 98 carri di "moscatello e vin rosso".

La coltura della vite si sviluppa quindi a Bergamo, come in tutta la Lombardia, ma qui riesce a godere di zone più favorevoli dal punto di vista pedologico per cui la produzione ottenuta è differenziata e di notevole qualità la fascia collinare che circonda la città disboscata nel XII e XIII secolo, si copre così spesso di vigne che di conseguenza il termine "**ronco**" viene a perdere il suo significato originale per assumere quello di "collina piantata a vigna". Tutto ciò interessa il suburbio urbano, le valli di Astino, di San Martino, di Caleppio e la media e bassa Valcavallina.

Nell'ambito dei contratti agrari, la tipologia "ad platandum vineam" appare costantemente a partire dal XII secolo ed assume caratteristiche proprie evidenziando i lavori che il conduttore doveva svolgere per coltivare con cura la vigna che gli era stata affidata. La durata di tale contratti era variabile, il canone previsto era fissato nella terza parte del vino o del mosto, con l'aggiunta eventuale della decima, appariva più contenuto nei primi anni, in relazione all'avvio del nuovo vigneto, ma poteva diventare la metà quando la vigna entrava in piena produzione.

La vite conquistò rapidamente anche le "glare" formate dai depositi fluviali e le terre pesanti e umide lungo il Serio e l'Adda.

Dai documenti del periodo si evince anche che, accanto alle tradizionali disposizioni della vite nei campi a coltura promiscua, vengono riutilizzate forme di allevamento quali la **pergola domestica** e le vite piantate **ad arbores**, come a Levate, Grumello, Martinengo.

All'estensione della coltivazione della vite ed al suo miglioramento, contribuirono anche i Benedettini cassinesi che si insediarono nelle Abbazie di Pontida e di San Paolo d'Argon a partire dal 1491. Essi infatti ampliarono le loro proprietà in tutta la Valle San Martino, dissodarono i terreni, li sistemarono, li resero a coltura e, sulle pendici meglio esposte, impiantarono estesi vigneti.

Dalle relazioni dei Rettori Veneti si evidenzia che nel secolo XV-XVI-XVII la provincia di Bergamo produceva più vino del suo fabbisogno (circa tre volte tanto) e che la vite era coltivata in collina ed in pianura, specialmente nella zona dell'Isola. Molto ricercati allora erano i vini della Valle S. Martino, che venivano smerciati nel Milanese ed anche quelli della Valle Brembana e Seriana, sia neri che bianchi, di pronta beva o adatti all'invecchiamento.

La viticoltura bergamasca conosce un nuovo periodo di crisi nel '700, a seguito dell'introduzione della coltura del gelso e dell'allevamento dei bachi da seta per cui diminuisce la coltivazione della vite che non riesce più a soddisfare i fabbisogni locali anche in seguito all'aumento della popolazione.

I primi dati sulle superfici vitate risalgono alla metà del 1800 anche se a fine '700 il nobile Marco Tomini Foresti dice: "le soverchie piantagioni di vigne in più luoghi della nostra provincia sono state anche la cagione di atterrare molti boschi e di una notevole diminuzione di legna...".

Peraltro i bergamaschi erano noti per essere anche dei grandi bevitori ed il vino era considerato non solo una bevanda, bensì sostanza energetica necessaria per chi faceva i lavori pesanti. Nel 1783 nella sola città di Bergamo, che contava poco più di 20.000 abitanti, esistevano 87 osterie che attiravano più persone che non le chiese, come si legge in un rapporto della Commissione preparatoria del Sinodo.

In questo panorama, nasce a Bergamo nel 1746, per iniziativa privata, la prima Accademia agricola d'Italia, denominata Accademia degli Arvali, che diventò centro attivo di progresso agricolo e stimolò l'Autorità pubblica ad interessarsi del settore.

### **6.1.1.SISTEMA DI CONDUZIONE DELLE AZIENDE: LA MEZZADRIA**

La mezzadria è stata per secoli la forma di conduzione prevalente nelle zone collinari, nella media e alta pianura e nell'Isola. Nel dopoguerra cominciò a modificarsi e poi scomparve verso il 1970.

Questo contratto prevedeva che la conduzione dell'azienda fosse affidata ai contadini, spesso poco istruiti e che agivano in modo empirico, continuando a seguire la tradizione e ciò rallentò notevolmente il progresso della viticoltura e della enologia. Rimane comunque loro merito la sistemazione a terrazzi della collina che l'ha preservata da frane e smottamenti.

Il contratto di mezzadria era così caratterizzato:

- la durata era annuale ed iniziava con l'11 novembre;
- i prodotti della terra erano divisi per  $\frac{1}{3}$  al colono e proprietario e in alcuni casi  $\frac{1}{3}$  al colono e  $\frac{2}{3}$  al proprietario;
- le spese andavano divise fra colono e proprietario;
- le spese per l'impianto della vigna erano a carico del proprietario che ritirava anche una parte di pregio della produzione;
- il colono pagava un affitto per la casa occupata dalla sua famiglia.

Assieme alla trasformazione del contratto di mezzadria, avvengono altre importanti trasformazioni socio-economiche in agricoltura: le aziende si frazionano, si specializzano, vengono abbandonate o vendute per lasciare posto ad insediamenti urbani, diminuiscono gli addetti perché vengono richiamati dalle grandi industrie e quindi il panorama della nostra viticoltura oggi vede una moltitudine di aziende medio-piccole, lavorate addirittura a part-time, in prevalenza dagli stessi proprietari. In questi ultimi anni si è assistito ad una notevole specializzazione nelle colture, con la scelta di vitigni di pregio e che si adattano molto bene alle caratteristiche pedoclimatiche.

E' soprattutto per merito di queste aziende e delle due Cantine sociali di S. Paolo d'Argon e di Pontida che la nostra viticoltura è progredita anche a livello nazionale, portando anche fuori dalla nostra provincia i nostri prodotti tipici.

### 6.1.2. I BANDI O “GRIDA” SULLE VENDEMMIE

Lo Stato, al fine di garantire la buona qualità delle uve raccolte, sin dal Medio Evo determinava l'epoca della vendemmia con appositi bandi e chi non sottostava a queste leggi incorreva in pene pecuniarie o addirittura nell'arresto (Fig. 1).

Tali disposizioni rimasero in vigore fino ad alcuni decenni dopo l'Unità d'Italia sebbene fossero da più parti considerate ingiuste: infatti i viticoltori ritenevano fosse loro interesse operare nei periodi migliori e con uve mature; a ciò si aggiungeva il fatto che attacchi parassitari o avversità atmosferiche come pioggia o grandine a volte richiedevano una raccolta anticipata al fine di non perdere il prodotto. E' per questo che nel 1823, pur mantenendo in vigore il sistema delle gride, si delegò ai Sindaci e non più ai Prefetti, l'emanazione degli stessi al fine di valutare meglio i bisogni locali.

A tutt'oggi viene determinato, come previsto dal D.P.R. n. 162 del 12/2/65 un "Periodo vendemmiale", peraltro piuttosto lungo, di circa tre mesi, entro il quale le fermentazioni e le rifermentazioni vinarie sono consentite. Allo scadere di questo periodo, le vinacce devono essere destinate alla distillazione e l'alcool ottenuto consegnato all' E.I.M.A.



Fig. 1 – Bando sulle vendemmie

### 6.1.3. LA SCUOLA AGRARIA DI GRUMELLO DEL MONTE

Nel 1868 vennero istituiti i Comizi agrari al fine di promuovere lo sviluppo ed il progresso in ambito agricolo ed in quello stesso anno sorse il Comizio agrario del Circondario di Bergamo con il contributo della Società industriale Bergamasca, di alcuni Comuni e privati cittadini che dovettero intervenire continuamente con il loro sostegno finanziario per promuovere le diverse iniziative quali corsi teorico-pratico di enologia ed esposizioni locali di vini (1870). Ci si accorse ben presto, però, che al fine di preparare al meglio gli agricoltori, era necessaria un'adeguata istruzione specifica per cui, dopo diverse traversie, grazie a finanziamenti pubblici e privati che arrivarono ad accantonare circa trentamila lire, inizia l'attività della Scuola Agraria di Grumello del Monte il 13/12/1874 con i primi dodici iscritti al corso biennale. Il corso di studi si rivolgeva a figli di fattori o di proprietari terrieri; per essere ammessi occorreva avere almeno 15 anni e la licenza elementare superiore oppure seguire un primo anno di studi integrativo (Fig. 2).

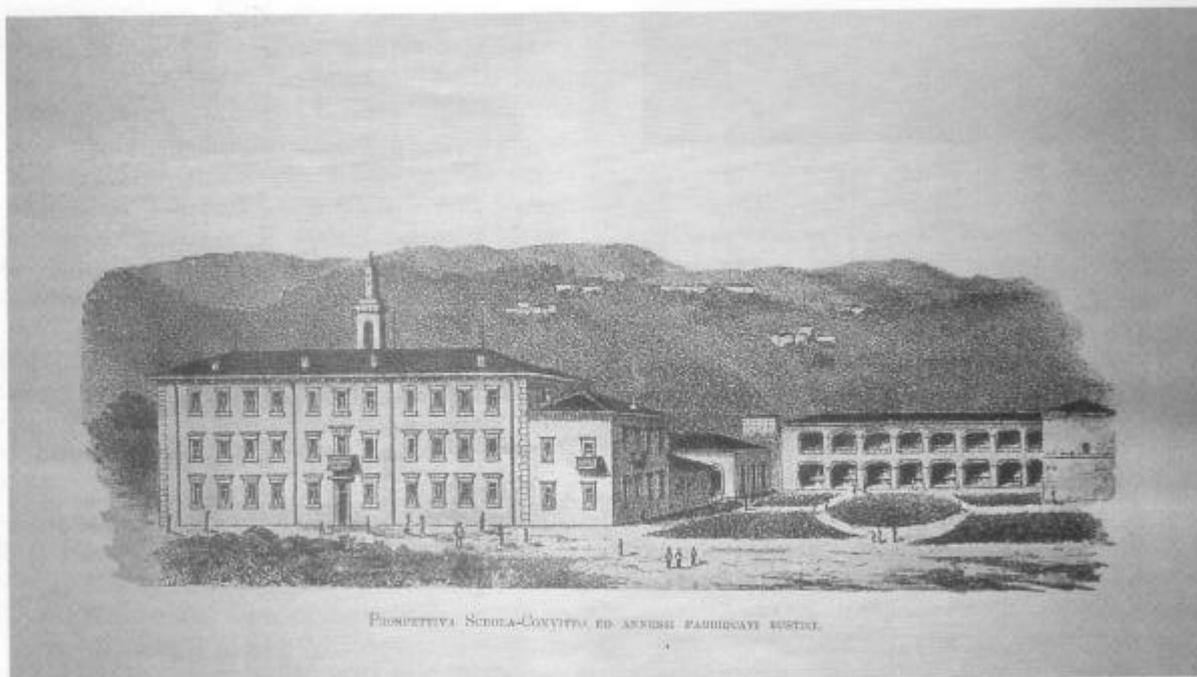


Fig. 2 – Scuola Agraria di Grumello del Monte (1887 – 1900)

L'orario scolastico era strutturato in studi teorici (viticoltura, bachicoltura, enologia, economia rurale, gelsicoltura, ecc.), esercitazioni pratiche nelle strutture dell'azienda della scuola, escursioni sul territorio per studiare la realtà delle aziende bergamasche. Oltre ai corsi tradizionali, però, la Scuola agraria teneva anche brevi corsi straordinari di bachicoltura, enologia e frutticoltura, frequentati soprattutto da operatori agricoli. Fino al 1887 i terreni della scuola erano condotti a mezzadria ed assommavano alla superficie di Ha 37.49.80, ma la necessità di svincolarsi dagli obblighi di un tale contratto, fece decidere per l'acquisto di una parte di questi terreni (Ha 19.98.15 divisi in tre corpi) al fine di poter applicare liberamente le tecniche agrarie ritenute più opportune.



Fig. 3 – Testata del quindicinale “IL LAVORO BERGAMASCO”

La Scuola si occupò anche dello studio della fillossera, distribuendo agli agricoltori interessati talee di vite americana selezionate dalla scuola stessa nei propri vivai unendo quindi alla attività di ricerca anche quella di divulgazione. Infatti fu la promotrice di diverse pubblicazioni quali il “Bollettino agrario” ed il mensile “L'agricoltore bergamasco”. In seguito alle vicende belliche, nel 1918 diminuirono notevolmente gli iscritti alla scuola e pertanto venne chiusa.

#### 6.1.4. DAL 1950 A .....

La viticoltura bergamasca ha conosciuto un progresso piuttosto lento, soprattutto nella seconda parte del secolo scorso, rispetto ai miglioramenti qualitativi e quantitativi che hanno contraddistinto la frutticoltura o la cerealicoltura. Infatti, alla fine degli anni cinquanta, pesavano ancora frequenti crisi di mercato, scarsi redditi unitari, produzioni spesso qualitativamente e quantitativamente scadenti ed il progressivo abbandono delle campagne. Le nostre produzioni erano incentrate sui vini rossi da tavola eccessivamente tannici, acidi e carichi di colore, di qualità non costante anche all'interno della stessa azienda. I vitigni coltivati erano numerosissimi, ma molti non adatti al nostro clima.

Fu necessario, pertanto, procedere ad una selezione dei vitigni, introdurre tecniche di coltivazione più innovative, meccanizzare dove possibile le operazioni colturali e migliorare le tecniche di vinificazione con il primo passo della creazione delle Cantine sociali.

Oggi è frequente trovare viticoltori che preferiscono vinificare in proprio l'uva raccolta e vendere direttamente il prodotto al consumatore perché sono ormai in grado di rispondere alle elevate richieste qualitative del mercato.

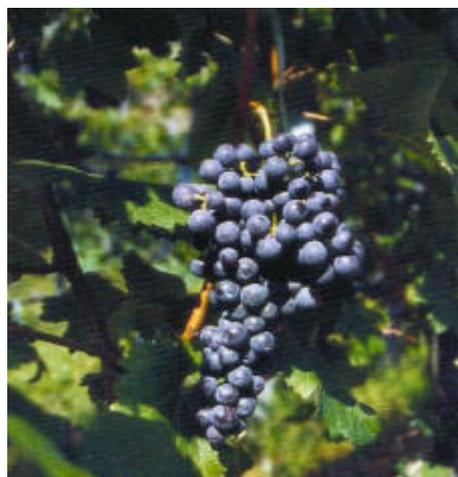


Fig. 4 e 5 – Pampino e grappolo di Marzemino

## 6.2. IL VIVAISMO DAL '500 AD OGGI

Il nostro gruppo si è occupato di studiare l'evoluzione ed il miglioramento delle varietà dei vitigni presenti, dal 1500 sino ad oggi, focalizzando l'attenzione su quelli presenti nella provincia di Bergamo.

Il miglioramento della vite è passato attraverso tre tappe fondamentali:

a) La prima fase ha inizio nel 1500 e continua fino all'avvento della fillossera: in questo periodo viene svolto un importante lavoro portato avanti da alcuni studiosi tramite l'osservazione empirica dei vitigni. Nel 1570 Agostino Gallo elencava alcuni vitigni coltivati nel Bresciano e nella Bergamasco; egli non si limitò esclusivamente a compilare una lista dei vitigni presenti ma, forniva notizie sulle singole varietà e riportava anche le caratteristiche dei vini ottenuti dalle loro uve. Nel 1700 anche Tomini Foresti elenca alcuni vigneti coltivati a Bergamo: per la descrizione utilizza un linguaggio più specifico rispetto a Gallo, inoltre fornisce indicazioni relative alla maturazione dei diversi vitigni.

In questo periodo i vitigni principalmente coltivati erano, per quanto riguarda i vini rossi: Marzemino, Gropello, Balsamina, Bresciana e Moscatello.

Per quanto riguarda i vitigni bianchi i più diffusi erano: Moscato di Scanzo, Pignola, Schiava Lombarda, Vernaccia e Rossera.

b) La seconda tappa del nostro lavoro ha visto l'arrivo delle viti americane nel nostro paese per cercare di contrastare il pericolo della fillossera giunta in Italia nel 1879 e nella nostra provincia nel 1886. Le viti americane erano franche di piede e avevano un miglior adattamento al clima ed al terreno rispetto a quelle europee; si differenziavano nella produttività e nella qualità del prodotto; inoltre le viti europee si originavano da una sola specie mentre le americane erano fusione di più specie. A Grumello del Monte, presso la Scuola Agraria, fu impiantato il primo vivaio di viti americane; qui fu compiuto un lavoro di selezione volto alla distribuzione del materiale selezionato. I principali vitigni americani messi a dimora furono: Riparia, Rupestris, Wialla, York Madeira, Jaquez. Lo Stato distribuiva gratuitamente talee di viti americane per permettere ai viticoltori di crearsi piante madri. Al fine di insegnare agli agricoltori l'innesto si effettuarono corsi presso la scuola agraria di Grumello del Monte.

c) La terza ed ultima tappa del nostro lavoro vede come protagonista la selezione clonale; quest'ultima viene definita come la scelta di determinati ceppi di un'unica varietà che hanno caratteristiche diverse fra loro ma che sono interessanti dal punto di vista agronomico ed ecologico. Questa selezione è costituita dalle seguenti fasi :

- Preselezione
- Creazione di una prima collezione
- Impianto dei campi di omologazione
- Microvinificazione

Originariamente i vitigni utilizzati per la selezione clonale furono: Merlot e Cabernet Sauvignon, Pinot Bianco, Franconia e Moscato di Scanzo.

### 6.2.1. I VITIGNI COLTIVATI DAL 1500 AD OGGI

Nella bergamasca sono stati coltivati moltissimi vitigni nel corso dei secoli. La ricerca di questi non riveste solo un'importanza storica o culturale ma, oggi assume anche una rilevanza fondamentale per il lavoro di ricerca sul germoplasma dei vecchi vitigni: infatti

tale conservazione è estremamente importante al fine di migliorare geneticamente la viticoltura. Uno tra i primi studiosi ad elencare e descrivere alcuni vitigni coltivati nel bresciano e nella bergamasca fu Agostino Gallo attorno alla prima metà del 1500: egli, nelle sue descrizioni, fornisce soprattutto le caratteristiche dei vini e delle loro uve.

Verso la metà del XVIII secolo anche Tomini Foresti elenca vari vitigni coltivati nella bergamasca e le sue descrizioni contengono maggiori informazioni di carattere scientifico rispetto a quelle fatte da Gallo soffermandosi anche ad illustrare i luoghi migliori dove allevare queste viti.

Nel 1867 viene pubblicato il “Vocabolario dei dialetti bergamaschi” scritto da Antonio Tiraboschi e anche qui compaiono vari vitigni coltivati a Bergamo e provincia.

Le tabelle riportate nelle pagine seguenti sono relative ai principali vitigni rossi e bianchi coltivati nella nostra provincia dal 1500 al 1995. I dati sono stati ottenuti grazie alle varie descrizioni fatte da molti studiosi quali:

- 1500 :Gallo
- 1783: Tomini
- 1789: Baioni
- 1830: Ferrario
- 1867: Tiraboschi
- 1880: Gasparini
- 1896: Lavoro bergamasco
- 1902-1904: Lavoro bergamasco
- 1904: Lavoro bergamasco
- 1906-1907: Lavoro bergamasco
- 1923: Cavazza
- 1929: Catasto
- 1950: Marengoni
- 1970: Censimento
- 1982: Censimento
- 1995: Raccolta dati

#### PRINCIPALI VITIGNI BIANCHI NELLA BERGAMASCA

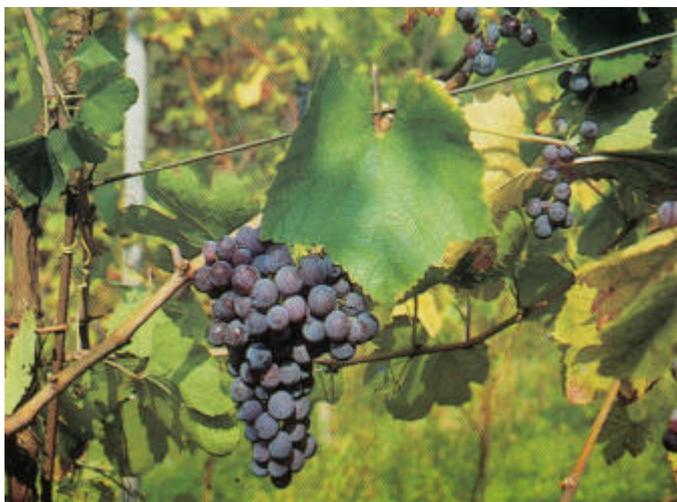
Vitigno	1500	1783	1789	1830	1867	1880	1896	1900/02	1904	1906/07	1923	1929	1950	1970	1982	1995
Mosc. Giallo														X	X	
Mosc.di S.		X	X												X	X
Negrara		X										X	X	X	X	
Pignola	X	X	X	X	X	X			X	X						
Pinot bianco															X	X
Pinot grigio															X	X
Prosecco															X	
Raboso Veron.													X			
Riesling It.															X	X
Ropera							X									
Rossera			X	X			X	X	X	X						
Rossolo								X	X	X		X				
Roverusto					X											
Schiava L.	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Schiava G.														X	X	X
Sangiovese													X	X	X	
Tintorius								X		X						
Tocai													X			
Trebbiano R.													X			
Valtellina	X	X								X			X			
Vernaccia	X	X	X	X	X	X										

PRINCIPALI VITIGNI ROSSI NELLA BERGAMASCA

Vitigno	1500	1783	1789	1830	1867	1880	1896	1900/02	1904	1906/07	1923	1929	1950	1970	1982	1995
Ansaga					X	X					X					
Albiana																
Balsamina		X		X												
Barbera										X		X	X	X	X	X
Besegana	X															
Bianchera		X														
Brugarella																
Bonarda												X				
Bresciana		X		X		X					X					
Bressanino						X										
Brunesta				X												
Cabernet F.								X		X				X	X	X
Cabernet S.					X									X	X	X
Chardonnay														X	X	X
Clinton												X				
Covera																
Corverola																
Croatina																
Freisa								X	X	X						
Franconia											X			X	X	
Groppello	X		X	X	X		X		X	X						
Grugnotò				X												
Incr.6.0.13										X	X					
Incr.t.1.									X	X	X					
Isabella							X		X							
Lambrusco									X							
Marzemino	X		X		X		X	X		X	X	X	X	X	X	X
Merera		X				X							X	X	X	X
Merlot																
Moradella																
Moscatoello		X		X		X										

## 6.2.2. DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI VITIGNI

### Rossera



La vite ha un germogliamento leggermente tardivo, la vegetazione resiste poco alle crittogame. Ha bisogno di una buona esposizione e preferisce i terreni calcarei.

La potatura è lunga, la fioritura è tardiva. Per quanto riguarda la fruttificazione è sicura ed abbondante anche se matura tardi (seconda decade di ottobre). La qualità del prodotto non è elevata.

La vite presenta tralci alquanto ruvidi, nodi poco grossi, internodi di media grandezza e gemme abbastanza piccole. La foglia ha

una grandezza media, il lembo presenta tre lobi regolari leggermente appuntiti. Le foglie cadono tardi. Il grappolo è piramidale, alato, sciolto e grosso. Gli acini sono medi, hanno forma ovale e la buccia sottile e rossa.

Vino: molto chiaro, poco alcolico e abbastanza acido.

Mosto: 17% zuccheri, acidità totale: 1.12%

### Marzemino

È un vitigno poco resistente alle brinate ed alla peronospora, ma resiste abbastanza bene all'oidio.

Ha bisogno di una potatura lunga, fiorisce presto, in questa fase è molto delicato, la fruttificazione è abbondante.

Matura nella prima decade di ottobre. È un vitigno molto coltivato e molto importante.

Vino: ha un colore intenso ed è ricco di glicerina.

Mosto: 19.50 % zuccheri, acidità totale 0.75%.

### Rossolo

Questo vitigno ha un germogliamento tardivo, vegetazione robusta (resiste bene a brinate e malattie crittogamiche).

Ha bisogno di una potatura lunga, fiorisce tardi. Matura nella seconda decade di ottobre. I suoi tralci sono lisci, poco grossi, e le gemme sono mediamente sporgenti. La foglia è grande, la lamina è divisa in cinque lobi regolari leggermente appuntiti.

I grappoli hanno forma piramidale, sono allungati ed alati, gli acini sono grossi ed hanno una buccia spessa colore rosso scuro.

Vino: è chiaro, fine e profumato.

Mosto: 16.70% zuccheri, acidità totale 0.97%

## Groppello

Questo vitigno ha un medio germogliamento ed una vegetazione limitata, è poco resistente alle brinate e alle crittogame. Generalmente viene coltivata in terreni ai piedi delle colline. Necessita di una potatura corta, la fioritura è precoce e molto delicata. Matura nella prima decade di ottobre.

Ha tralci grossi, lisci, duri e nodi poco pronunciati.

Le foglie sono di media grandezza ed hanno una lamina consistente e ruvida. Il grappolo ha forma cilindrica è molto serrato ed è di media lunghezza.

Vino: ha un sapore duro ed amaro adatto al taglio. Invecchiando diviene aromatico.

Mosto: 19.7% zuccheri, acidità totale 0.82%

## Schiava



Questo vitigno è importante per l'abbondanza di fruttificazione.

Necessita di una potatura lunga, generalmente l'uva matura nella prima decade di ottobre. In Lombardia la Schiava è uno dei migliori vitigni. Si adatta all'innesto. I vini ricavati sono frizzanti e molto piacevoli, non sono vini da invecchiare ma devono essere consumati entro l'anno.

Vino: ha poco colore ma ha un gusto saporito e brioso.

Mosto: 18% zuccheri, acidità totale 0.81%

### **6.2.3. LE VITI AMERICANE**

Dopo pochi anni dall'invasione della fillossera, ci si convinse che l'unico modo per contenere il fenomeno fosse quello di innestare le viti europee su viti americane (Berlandieri, Riparia, Rupestris).

L'invasione fillosserica iniziò in Francia nel 1868, in Italia arrivò solo nel 1879, a Bergamo nel 1886. Il nostro paese fu, sotto un certo punto di vista, avvantaggiato nella lotta contro questo parassita perché poteva usufruire degli studi effettuati in Francia sui sistemi di lotta e difesa.

Come già affermato, una delle tecniche intraprese dai viticoltori per risolvere il problema della fillossera fu quello di innestare le viti europee su quelle americane, ma ci si rese

presto conto delle forti differenze: infatti le nostre si adattavano a qualsiasi tipo di terreno e clima e diversa era anche la produzione sia dal punto di vista qualitativo poichè le viti europee derivavano da una unica specie la *Vitis vinifera*, mentre le viti americane derivavano da più specie, ragion per cui ognuna aveva le proprie esigenze.

Si era osservato che le viti americane prediligevano terreni: silicei, ferruginosi, profondi, leggeri, permeabili.

Nel 1886 venne impiantato il primo vivaio di vite americane alla scuola agraria di Grumello del Monte allo scopo di studiare e sperimentare il maggior numero possibile di vitigni e portare avanti un lavoro di selezione ed ibridazione; i vitigni messi a dimora erano Riparia, Rupestris, Wialla, York, Madeira, Jaquez e venivano distribuiti gratuitamente dalla scuola ai viticoltori per poter incentivare la selezione.

A quel tempo era vietato importare viti da paesi esteri per limitare l'espansione della fillossera, ma presto fu abolita questa legge permettendo così ai viticoltori italiani l'importazione di vitigni francesi sicuramente più progrediti nella ricerca e selezione contro la fillossera.

Agli inizi del 1900 il principale vivaio di Bergamo poteva distribuire ai viticoltori circa 30.000 talee ed innestare 45.000 talee con vite nostrana, per ottenere una buona quantità di barbatelle innestate.

Nel 1893 era stato costituito il Consorzio agrario operativo, volto alla ricostruzione dei vigneti di Sarnico. Era considerato di fondamentale importanza insegnare agli agricoltori i metodi di innesto e per questo motivo furono organizzati corsi pratici e teorici presso la Scuola Agraria di Grumello. Quest'ultima consigliava di impiantare piante madri di viti americane adatte per la nostra provincia.

Già agli inizi del 1900 a Torre de' Roveri, l'azienda vitivinicola Torricella, aveva impianti di piante madri di vite americana, scelte tra le più resistenti, e provenienti da ceppi selezionati in Francia.

La forte richiesta di materiale di propagazione determinò la nascita dei "vivai industriali" allo scopo di produrre barbatelle franche di piede ed innestate da vendere ai viticoltori.

Grazie all'attività dei vivai e della scuola agraria di Grumello la produzione di viti franche aumentava di anno in anno.

Il vivaio principale di Bergamo nel 1901 distribuì gratuitamente:

- Barbatelle 11.414
- Talee di Riparia ordinarie 24.500
- Talee di varietà nominate 7.415

Nell'anno seguente furono vendute:

- Barbatelle 15.300
- Talee di Riparia ordinarie 8.750
- Talee di varietà nominate 19.950

Le Rupestris du lot e le Mourvèdre Rupestris sono le viti che si adattarono meglio al territorio bergamasco e come tali erano consigliati dalle "Cattedre":

Rupestris du lot: attecchisce bene per talea anche se i suoi innesti emettono molti polloni e ciò comporta l'obbligo di effettuare varie scalzature nei primi anni di impianto. Le radici di questa pianta sono in grado di trovare nutrimento anche in profondità se sono piantate su terreni molto superficiali possono patire di siccità. Il vigneto resiste molto bene alla fillossera ed alla clorosi a patto che la percentuale di calcare presente nel terreno non superi il 35%. Le viti innestate su Rupestris du lot sono molto più vigorose di quelle effettuate su Riparia.

L'introduzione di vitigni americani a Bergamo comunque non fu facile e priva di ostacoli: nel 1903 nella nostra provincia era stato utilizzato come portainnesto solamente il Riparia anche se il tipo di terreno non lo permetteva. Tutto ciò fu causato da restrittive disposizioni legislative che non consentivano di importare vitigni più calcicoli. Questo fu un grave errore (veniva piantato un solo vitigno su tutti i terreni) e fu la causa di molti insuccessi. Poi fu concessa la possibilità di importare materiale vegetativo della vite. Così le nostre ricostruzioni furono fatte principalmente con Riparia, Riparia x Rupestris 101/14, 3306, 3309, Mourvèdre x Rupestris e Rupestris du lot (con questo vitigno le viti erano molto vigorose e produttive).  
Le viti americane sono più esigenti di quelle europee, in quanto devono essere maggiormente seguite.

#### 6.2.4. ADATTAMENTO AL CLIMA ED AL TERRENO

Con l'utilizzo delle varietà americane non si erano mai riscontrati gravi difficoltà per l'adattamento al clima, ma si ebbero numerosi e gravi problemi per il terreno: di fatto queste varietà erano molto sensibili al calcare, umidità, secchezza, tenacità, spessore del soprassuolo, ecc..

Le viti americane venivano utilizzate come:

- 1) Specie pure
- 2) Ibridi americano-americani
- 3) Ibridi europeo-americani

Specie pure

Riparia: i più utilizzati erano il Gloire de Montpelleir e il Grand Glabre, essi prediligono terreni freschi, profondi, fertili e con calcare minore del 15%;

Rupestris: Rup du lot, tollera il calcare sino al 35%, resistente alla fillossera, predilige terreni asciutti e ciottolosi, non sopporta terreni superficiali;

Berlandieri: Resequier n.1 e n.2, resiste al 70% di calcare e alla fillossera bene, le uniche difficoltà sono nell'attecchimento per talea, per questo si usano solo barbatelle.

Ibridi americano-americani

Riparia x Rupestris: 3309 resistente alla siccità, 3306 tollera una notevole umidità, 101/14 è il più vigoroso, resistono tutti al 30% di calcare;

Riparia x Berlandieri: 34 Ecole, 157/11, resistenti sino al 60% di umidità, buona affinità d'innesto, consigliato per terreni umidi e compatti;

Ibridi europeo-americani

Aramon x Rupestris x Ganzin: resiste al 50-55% di calcare e alla fillossera;

Mourvedre x Rupestris: il 1202 è molto vigoroso, buona resistenza alla clorosi;

Chasselas x Berlandieri: 41 B, media vigoria, resistente al 70% di calcare, predilige terreni compatti, superficiali e poveri;

Nel 1915 il prof. F. Colombo, direttore della Scuola Agraria di Grumello del Monte, nel descrivere le caratteristiche dei migliori pt ripeteva quasi esattamente quanto già detto dai tecnici bergamaschi dieci anni prima.

Nel catasto del 1929 i pt più usati erano: Rupestris du lot, Riparia Gloire, Riparia x Rupestris 3309 e 101/14, Berlandier x Riparia 420A, Mourvèdre x Rupestris 1202.

Nel 1950 il Dr. Agr. Bruno Marangoni affermava: “per orientarsi nella scelta del portinnesto il meglio che si possa fare è identificare le zone in cui i selvatici presentano comportamento costante.”

Nel 1950 i pt più utilizzati erano: Rupestris du Lot, Mourvèdre x Rupestris e Ganzin 1202, Riparia x Rupestris 101/14, Berlandier x Riparia 420A, Berlandier x Riparia Kober 5BB, Carignan x Riparia x Rupestris (Golia).

Dagli anni '60 scompare la pratica della messa a dimore delle barbatelle che dovevano poi essere innestate poiché il viticoltore preferisce acquistare il materiale già pronto. Ed in questo periodo trova la massima diffusione il pt Kober 5BB molto gradito per la facile affinità d'innesto con quasi tutti i vitigni e per l'elevata vigoria che garantiva una elevata produzione.

Negli ultimi venti anni tecnici e studiosi si sono mossi verso un miglioramento qualitativo del prodotto vino sottolineando la necessità di utilizzare un ventaglio più ampio di portinnesti al fine di valorizzare al meglio il binomio ambiente pedoclimatico-vitigno che sembra essere ormai una sicura garanzia per la valorizzazione del prodotto.

Quindi per i nuovi impianti di vite nella bergamasca vengono consigliati nei nuovi impianti: Riparia Gloire de Montpellier, Riparia x Rupestris 101/14 e 3309, Berlandier x Riparia 420A, Kober 5BB, SO4, Berlandier x Rupestris 140 Ruggeri, 1103 Paulsen, Chasselas x Berlandieri 41B.

La scelta del portinnesto richiede quindi l'analisi dei seguenti aspetti:

- 1) contenuto in calcare attivo (calcare solubile);
- 2) umidità
- 3) affinità tra marza e soggetto;
- 4) durata del ciclo vegetativo;
- 5) resistenza alla fillossera;
- 6) adattamento alle condizioni fisico-chimiche del terreno.

Schema riassuntivo portinnesti :

Portinnesti	1904	1915	1929	1950	1983	1995
Riparia g. Montpellier	s	s	s			
Riparia Grand Glabre	s	s	s			
Rupestris du Lot	s	s		s	s	s
Berlandieri Resseguier n.1	s	s	s			
Berlandieri Resseguier n.2	s	s	s			
Riparia per Rupestris 101/14	s	s		s		s
Riparia per Rupestris 3309	s	s			s	s
Riparia per Rupestris 3306	s	s				
Berlandieri per Riparia 34E.M.	s	s				
Berlandieri per Riparia 157/11	s	s				
Berlandieri per Riparia 420A		s	s	s	s	s
Berlandieri per Riparia Kober 5BB				s	s	s
Berlandieri per Riparia Teleki SO4					s	s
Aramon per Rupestris Ganzin n.1	s					
Mourvedre per Rupestris n.1202	s	s	s	s		
Chasselas per Berlandieri 41B	s	s			s	s
Rupestris per Berlandieri 301A		s				
Rupestris per Berlandieri 301B		s				
Berlandieri per Rupestris 1103P		s			s	s
Berlandieri per Rupestris 140R					s	s

## 6.2.5. PRODUTTORI DIRETTI

I produttori diretti sono quell'insieme di vitigni americani che vennero adottati nelle fasi iniziali della lotta alla fillossera (senza quindi ricorrere all'innesto) sperando di ottenere una produzione di qualità come per le viti europee.

La coltivazione dei produttori diretti venne però abbandonata a causa della qualità scadente del prodotto determinata da

- irregolarità nella maturazione
- bassa gradazione alcolica
- colore intenso del vino
- cattivo sapore.

I produttori diretti più diffusi furono i seguenti:

**ISABELLA:** vitigno immune all'oidio, coltivato a livello familiare anche a tutt'oggi (si otteneva un buon vino da tavola, con poco alcool e con gusto gradevole).

Grazie alla sua resistenza al parassita, fu molto diffuso fino alla scoperta dei trattamenti contro questa crittogama. Sostituito poi perché non resistente alla fillossera ed alla peronospora, ma dava abbondanti quantità di vino anche in pianura. La coltivazione della "Meluna" fu vietata per legge nel 1931.

**CLINTON:** resistente ad oidio, peronospora e fillossera, da buone produzioni di vino colorato ed alcolico. Adatto soprattutto per le zone di pianura dove veniva coltivato accanto ai filari di gelsi. Con il ridimensionamento dei vigneti in pianura, scomparso anche questo vitigno.

**GRUMELLO o MONZINI:** coltivato in via sperimentale dal Sig. Monzini, venne poi abbandonato perché non resistente alla fillossera.

**BAIARDO:** vitigno adatto sia alla collina che alla pianura e resistente alla fillossera. Produceva un vino con un buon grado alcolico, ben colorato e ricco di corpo. Ai tempi era considerato il più raccomandabile.

## 6.2.6. SELEZIONE CLONALE

Per selezione clonale s'intende quel processo che porta alla scelta di ceppi (o cloni) aventi particolari caratteristiche interessanti (es. resistenza a virus) e derivanti da propagazione vegetativa di un solo individuo.

Le norme per la propagazione vegetativa della vite suddividono i materiali in:

- materiali di moltiplicazione di base: costituiscono il materiale attraverso il quale si costituiscono le "madri" da cui prelevare le marze da innestare;
- materiali di moltiplicazione certificati: derivano direttamente da quelli di base e sono destinati alla produzione di uva;
- materiali di moltiplicazione standard: si riferiscono a varietà la cui identità e purezza sono accertate e sono anch'esse destinate alla produzione di uve.

Grazie alla certificazione dei materiali, un viticoltore può essere certo di aver impiantato nel proprio vigneto materiale geneticamente uguale e quindi uniforme per sviluppo vegetativo, produttività, qualità della produzione, caratteristiche morfologiche e chimico-fisiche dei grappoli.

Le fasi del lavoro di selezione sono le seguenti:

- *preselezione*: osservazione delle piante di una stessa varietà in un vigneto e scelta di quelle più interessanti;
- *creazione prima collezione*: rilevazione di dati e caratteristiche delle piante isolate e prelievo di materiale legnoso per l'effettuazione degli innesti;
- *impianto dei campi di omologazione*: messa a dimora delle barbatelle e relativa raccolta dati secondo metodologie internazionali; richiesta per il riconoscimento ufficiale di clone. Questo processo può durare fino a 10-20 anni in modo da selezionare materiale sano e resistente il più possibile alle malattie parassitarie;
- *microvinificazioni*: effettuazione di prove di microvinificazione che fino ad adesso hanno interessato il Moscato di Scanzo ed il Franconia. Fra poco si avvanzerà la richiesta di omologazione di un clone per ciascuno dei due vitigni.

**FRANCONIA**: vitigno coltivato per le abbondanti produzioni unitarie ma con bassa gradazione alcolica e sensibile agli attacchi di muffa grigia. L'obiettivo della selezione sta quindi nel migliorare le caratteristiche organolettiche, anche al costo di ottenere minori produzioni.

Si sono osservate selezioni austriache con le caratteristiche richieste, ma il lavoro di preselezione è iniziato sui vitigni italiani perché si è visto che quelli austriaci non erano molto superiori ai nostri.

**MOSCATO DI SCANZO**: lo studio in merito è iniziato nel 1977. Il vitigno era coltivato in piccoli e pochi appezzamenti e, nonostante la sua fama per l'antica tradizione, era difficile da trovare.



Campo di omologazione clonale.

## 6.3. EVOLUZIONE DELLE TECNICHE COLTURALI

### 6.3.1. LA VITE AI TEMPI DEI ROMANI

L' eminente autore latino Columella, nel suo trattato "De agricultura", analizzò dettagliatamente la tecnica di coltivazione della vite e gli studiosi che seguirono lo considerarono un importante punto di riferimento anche se non sempre concordarono con le sue considerazioni. Ad esempio Columella consigliava di mettere a dimora le barbatelle che attecchivano più facilmente e fruttificavano prima, mentre altri sostenevano fosse meglio effettuare l'impianto con i *magliuoli*. Magliuoli e talee, in ogni caso, erano posti a notevole profondità affinché le radici attingessero più acqua per resistere ai periodi di siccità. Si consigliava poi di zappare il terreno per togliere le infestanti.

C'erano opinioni divergenti anche riguardo la potatura: infatti Columella sosteneva che fosse meglio lasciare alla pianta due germogli, per scegliere poi quello più vigoroso; suggeriva di scalzare la vite in autunno, per recidere le radici superficiali che impedivano a quelle più piccole di ben svilupparsi, inoltre in questo modo si evitava il danneggiamento da parte degli attrezzi da lavoro e la sensibilità della pianta alla siccità estiva.

Si consigliava inoltre di lasciare due gemme alla vite, con il taglio obliquo tra la seconda e la terza, al 3°-4° anno; al 5° anno la vite era potata a *stella* e la si sosteneva con il *giogo*, più o meno alto a seconda della fertilità con il tronco ben diritto si facevano partire tre o quattro tralci orientati verso i lati del giogo e i germogli di ogni tralcio venivano piegati verso il basso.

Al 6° anno il ceppo era lasciato crescere sino a 30 cm dall'impalcatura del giogo ed era diviso in quattro bracci, ciascuno avente un tralcio fruttifero; negli anni seguenti si lasciavano due o tre tralci per ogni braccio; quando i tralci invecchiavano si sostituivano con succhioni nati dal fusto potati a due o tre gemme (speroni).



Sito archeologico di Pompei: le vigne di Mastroberardino con, alle spalle, l'anfiteatro

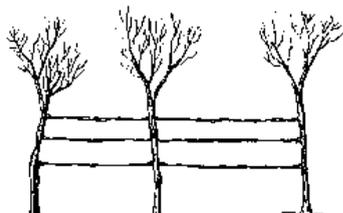
Sito archeologico di Pompei: i vitigni piantati nella zona dove crescevano quelli dell'antica città romana.



Sito archeologico di Pompei: anfore quasi intatte ritrovate nella casa di Menandro



b



c

### Sistemi di allevamento della vite in Campania durante il periodo romano

a. Vite potata corta alla greca secondo Columella. Le viti si sostengono le une alle altre per evitare che l'uva tocchi il suolo.

b. Alberata aversana di derivazione etrusca

c. Sistema a "giogo" da cui è derivata la pergola

### 6.3.2. LA VITE NEL MEDIOEVO

Dagli scritti di Pier De Crescenzo (1300) ricaviamo importanti indicazioni sui sistemi di allevamento nelle zone d'Italia: dopo il primo anno le viti vigorose venivano cimate a due gemme mentre le più deboli non venivano tagliate.

La vite doveva essere sostenuta da canne o paletti. Il tralcio era reciso a due-tre gemme.

Poteva essere allevata ad alberello o più alta; doveva essere sostenuta e per ogni ceppo (basso nelle terre magre, alto in quelle fertili) potevano essere allevati due rami.

Nell'anno successivo si allevavano quattro rami, che venivano poi deviati in quattro parti diverse.

Da gli scritti dello stesso autore leggiamo: "A Bergamo invece si allevava il ceppo più basso, alto tre piedi (120 cm) e i rami nati dalla sua cima di questo si allevano più verticalmente verso l'alto, formando una specie di piccolo albero avente l'aspetto di una campana rivolta nel cui mezzo, sopra lo stipite dimora colui che pota le viti e l'albero: la vite allarga tutto intorno la sua vegetazione facendo scendere i tralci verso terra".

### 6.3.3. LA VITE NEL 1800

Sia Marco Tomini Foresti sia il Conte Giulio Cesare Agosti pubblicarono, tra la fine del '700 e l'inizio dell' 800, delle monografie sulla coltivazione della vite, ma i proprietari terrieri di alcune zone della bergamasca non ebbero, al momento, grande interesse per la viticoltura, poichè in quel periodo era più fiorente e redditizia la bachicoltura. Questo atteggiamento cambiò quando si verificò un significativo aumento del prezzo del vino.

L'Agosti, esperto del settore e proprietario di un'azienda viticola a Grumello del Monte, consigliava di estendere la coltivazione nelle nostre colline e di adottare varietà quali

Marzemino, Vernaccia, Groppello, Pignola, Moscato nero e Leatico. Non venivano nominate le uve bianche in quanto non coltivate nella zona ma prodotte in abbondanza in altre zone d'Italia.

Per la piantumazione delle viti affermava che le talee erano più produttive alla sommità dei tralci e condivideva i consigli del Columella. Per la preparazione del terreno sosteneva che lo scasso dovesse essere fatto in profondità per un miglior sviluppo radicale. Consigliava di mettere a dimora le viti in un'unica fila, per facilitare le operazioni colturali. In collina si raccomandava di impiantare solo vigneti specializzati.

Per l'allevamento della vite i sistemi erano:

- *ad arbuscello*: ormai non più praticato in collina e raro in pianura; la vite era maritata agli alberi e le uve non maturavano bene;

- *a spalliera* o *broncone*: la pianta era legata su pali che si incrociavano verticalmente ed orizzontalmente, portava ad un ombreggiamento eccessivo ed era usato soprattutto come ornamento dei viali;

- *a pergola*: si disponevano i tralci sopra un graticcio e portava a vino di bassa qualità per cui era consigliata per terreni asciutti, leggeri e sassosi, ben esposti;

- *a vigna* con le viti disposte in filari.

Riguardo all'allevamento dei filari l'Agosti traeva le seguenti considerazioni: i filari dovevano essere diritti e ben esposti al sole per facilitare le lavorazioni; dovevano avere una distanza di 3-3,20 m; riteneva utile disporre i gambi a triangolo equilatero, per appagare la vista e per un raccolto più abbondante. In pianura la distanza tra filari era maggiore (5-10 metri) per permettere la coltivazione dei cereali nell'interfila.

Tra le pratiche agronomiche consigliate abbiamo: non consociare con colture depauperanti nei primi anni; fare tre zappature ogni anno; non potare le viti nei primi due anni di impianto; lasciare due germogli al terzo anno; spanpanare frequentemente nei primi quattro anni per dare più vigore al tralcio; costruire uno steccato di ramoscelli al secondo-terzo anno per sostenere le viti. Il fusto era tenuto più o meno alto a seconda della pesantezza del terreno. Sulle colline bergamasche, in genere, si sceglieva l'altezza di 1,20-1,30 metri.

Il Foresti preferiva varietà nostrane, perché più adatte al clima ed al terreno. Per l'impianto consigliava di prelevare il legno da viti di età media, con gemme grosse condividendo i consigli del Columella.

Per quel che riguarda la preparazione del terreno, in merito alle modalità di riempimento dei fossi, consigliava di fare in mezzo ad essi un condotto formato da due sassi verticali ed uno orizzontale, con sassi più piccoli ai lati del condotto. In tal modo nello spazio vuoto scorrevano anche le acque piovane. I sassi dovevano poi essere coperti con fascine di legno verde. Quando si decomponevano formavano un terriccio adatto all'impianto delle talee.

L'epoca più opportuna per l'impianto andava da marzo ad aprile, poiché in tempi piovosi molte piante correvano il rischio di morire. Le talee o le barbatelle si ponevano nel terreno alla profondità voluta, in modo da avere due occhi sopra il livello del terreno.

Nelle nostre zone collinari il periodo ottimale di potatura era da gennaio a tutto febbraio, gli antichi seguivano però anche il metodo delle fasi lunari: luna calante = vite magra, luna crescente = vite vigorosa.

Il numero dei tralci lasciati sulla singola pianta dipendeva dal vigore della pianta stessa; anche allora come oggi si lasciava qualche sperone in basso per riprendere la vite l'anno

successivo. La prima operazione era staccare i tralci dai pali e questo lavoro che era svolto dai bambini e dalle donne, meno esperti nelle fasi di potatura vere e proprie. La potatura nella nostra provincia era generalmente effettuata col tempo piovoso perché il legno umido facilitava la fase di taglio. Questo doveva esser fatto con falcetti ben affilati per facilitare la cicatrizzazione.

I sostegni più utilizzati erano quelli derivanti dalle piante di castagno, olmo e acero. “Quanto più il gambo è numeroso di tronchi, tanti più pali richiede”, ma quello che si vedeva normalmente in campo erano agglomerati di tralicci, questo a causa soprattutto della scarsità di legname.

Un'altra caratteristica che accomunava i metodi di sostegno del tempo era quella di disporre i tralci uno di fronte all'altro, perché la vegetazione fosse il più equilibrata possibile e potesse portare il peso delle uve.

L'Agosti diceva di lavorare il terreno in due tempi: in novembre-dicembre prima dei geli invernali, poi in primavera e comunque prima che il caldo estivo indurisse troppo il terreno. Si descrivevano i muri e le ripe erbose che caratterizzavano i vigneti di collina.

Anche Carlo Verri, ai primi dell'800, pubblica una serie di consigli su come deve essere praticata la viticoltura notando come a volte le pratiche differiscano a seconda del fatto che il contadino sia anche proprietario o semplice mezzadro.

## 6.3.4. TECNICHE COLTURALI DELL'ULTIMO CINQUANTENNIO

### 6.3.4.1. SISTEMAZIONI DEL TERRENO

A partire dagli anni '50 la preparazione del terreno prevedeva:

- Spianamento della superficie cercando di non fare eccessivi riporti di terra nel periodo in cui il terreno è in tempera, cioè con un giusto grado di umidità
- Creazione dei terrazzamenti con larghezza spesso inferiore ai 2 m.
- Fresature, che venivano poi ripetute nell'arco dell'anno, a pochi cm di profondità

Si creavano spesso inconvenienti tipo la formazione di una suola impermeabile compatta o il taglio delle radici della vite con conseguente sofferenza della pianta o ancora facilitazione dello sviluppo delle piante infestanti.

Di fronte a questi inconvenienti si scelse di attuare lavorazioni più profonde con macchine molto potenti come arature, scarificature, ecc.

### 6.3.4.2. NON COLTURA ED INERBIMENTO



Al fine di evitare gli inconvenienti dovuti al passaggio delle macchine su terreni umidi, si sperimentarono nuove tecniche di gestione del suolo a partire dagli anni '70.

La *non coltura* prevede il controllo delle infestanti effettuato mediante il diserbo chimico anziché facendo lavorazioni meccaniche al terreno. Questa tecnica comportava i seguenti vantaggi: efficace eliminazione delle piante infestanti, mantenimento di una buona

struttura fisica, diminuzione dei costi; di contro avevamo lo sviluppo di ceppi resistenti di infestanti e l'elevato impatto ambientale.

L'*inerbimento* è una pratica agronomica che consiste nel far crescere la vegetazione sul terreno (inerbimento spontaneo o controllato), tagliandola tre o quattro volte l'anno e lasciandola decomporre sul posto: I vantaggi conseguiti sono la diminuzione dell'erosione soprattutto nei vigneti sistemati a ritocchino, aumento della fertilità, diminuzione della clorosi; a ciò segue però un aumento dei costi e dei consumi idrici.

#### 6.3.4.3. MESSA A DIMORA DELLE BARBATELLE INNESTATE

La messa a dimora delle barbatelle viene ancora fatta creando una buca o con la vanga o il badile nella quale vengono appoggiate le barbatelle.

Di seguito viene ricoperta la buca con la terra più soffice, facendo il cosiddetto *furmigher* ossia un cumulo di terra simile ai formicai. Questa ha la funzione di limitare i danni possibili da vento o da sbalzi termici e di mantenere un ottimale livello di umidità

Oggi esistono anche piante paraffinate che evitano la costosa lavorazione di riempimento della buca proteggendo allo stesso tempo il callo di innesto della barbatella nel terreno.

Per rendere ancora meno costosa la fase di impianto sono state inventate anche macchine operatrici (forchette) che agevolano ogni intervento.

Nella nostra Provincia però questi attrezzi imangono sono poco utilizzati a causa della struttura particolarmente umida, tenace o sassosa del terreno.

#### 6.3.4.4. PALI E FILI

Per il sostegno della vite è sempre stato utilizzato materiale del posto proveniente dai boschi vicini di castagno e robinia.

I pali di castagno sono i più pesanti e durano in genere più a lungo di quelli di robinia.

I pali venivano lavorati dall'agricoltore che toglieva la corteccia e faceva la punta ad uno dei due estremi per facilitare la messa a dimora.

Dal dopoguerra, a causa dell'elevato prezzo del legname, gli agricoltori preferirono l'utilizzo di pali in cemento armato e fili in ferro.

Oggi, i materiali a disposizione come paleria sono molti e diversificati e si va dal legno più o meno lavorato, al cemento, alla plastica, all'alluminio.

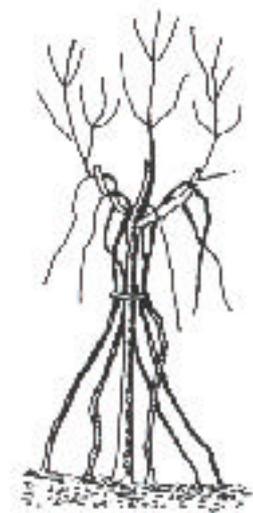
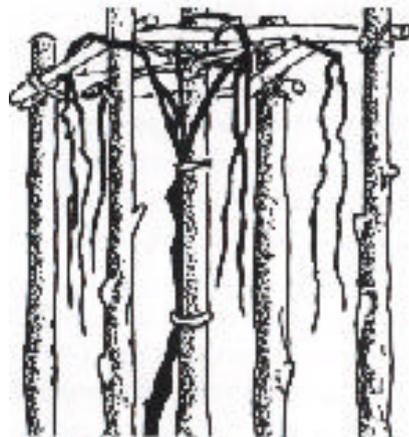
#### 6.3.4.5. SCELTA DEI PORTINNESTI E CONCIMAZIONE

La prima cosa da fare è conoscere la natura geologica del terreno, si passa poi all'analisi chimico-fisica del terreno al fine di scegliere il migliore portinnesto e calibrare le operazioni di concimazioni che seguiranno.



## 6.4. EVOLUZIONE DELLE FORME DI ALLEVAMENTO

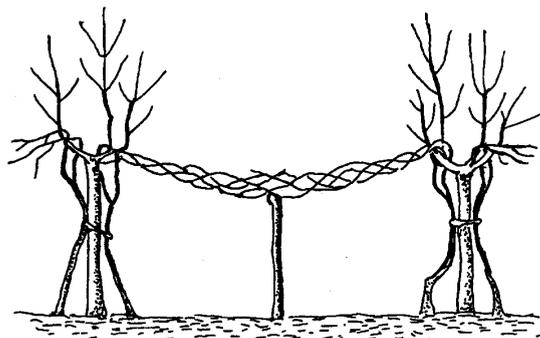
In provincia di Bergamo la vite era coltivata fin dall'epoca romana. A quei tempi, come scrisse Columella nel trattato "De re rustica", probabilmente anche a Bergamo era diffusa la forma di allevamento "a stella", in cui la vite era sostenuta con il "giogo", fatto con paletti, la cui altezza variava in funzione della fertilità del suolo e delle condizioni climatiche. Per la realizzazione di tale forma di allevamento era necessario far crescere un tronco ben dritto fino a cm.30 dall'impalcatura del giogo. Il tronco si divideva in quattro bracci che venivano orientati verso i quattro lati del giogo. Ciascun braccio portava 2-3 tralci fruttiferi piegati verso il basso. Quando i bracci risultavano troppo invecchiati ed allungati occorreva sostituirli con tralci nati sul fusto e speronati a 2-3 gemme, questo perché la vite mantenesse la sua forma e non salisse troppo in alto sopra l'impalcatura del giogo.



Dopo un lungo periodo di silenzio, seguito alla caduta dell'Impero romano, nel 1300, l'agronomo bolognese Pier de Crescenzi scrisse dei diversi sistemi di allevamento della vite in varie zone d'Italia e disse che "La vite può essere allevata ad *alberello* o più alta: in questo caso deve essere sostenuta da pertiche e palo e per ogni ceppo possono essere allevati due rami di lunghezza variabile da 1 a 3 piedi, a seconda della fertilità del terreno. Nell'anno seguente si allevano quattro rami, che si devieranno nell'anno successivo, in quattro parti e analogamente l'anno dopo. Se poi la vite sarà maritata ad alberi, allora dovrà avere tanti tralci quanti sono i rami dell'albero. Le viti saranno allevate in modo diverso secondo le zone."

De Crescenzi affermò che "A Bergamo si alleva il ceppo alto 3 piedi (circa cm.

120) ed i rami nati dalla cima di questo si allevano più verticalmente verso l'alto, formando una specie di piccolo albero avente l'aspetto di una campana rivolta nel cui mezzo dimora colui che pota le viti e l'albero: la vite allarga tutto intorno la sua vegetazione facendo scendere i tralci verso terra".

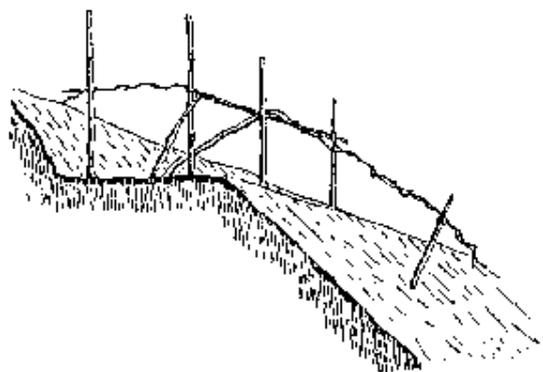
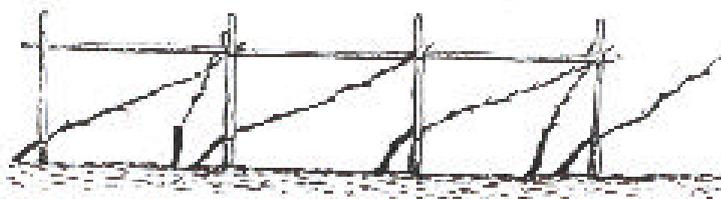


Dalle "Minute di Stima" del Catasto del Lombardo-Veneto (1817-1853) si rileva che le forme di allevamento più diffuse nella Bergamasca a quel tempo erano due:

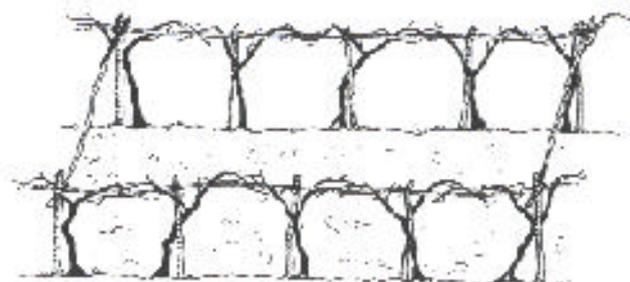
- a piega o della Val S. Martino attuata nella zona della Val S. Martino e delle colline che vanno da Mapello fino a Carvico e Villa d'Adda;
- a foppe o a ceppaia attuata nella zona compresa tra il lago d'Iseo ed i Comuni di Almenno S. Salvatore e S. Bartolomeo. Questa forma di allevamento, secondo il Dr. Marengoni, corrisponderebbe a quella chiamata "Gabbio" descritta da diversi autori tra la fine del 1700 ed i primi del 1900.

Il sistema di allevamento *a piega o della Val S. Martino* venne descritto dettagliatamente dall'agronomo Dr. G.A. Ottavi. Il terreno era sistemato a "banchine" (terrazze di circa 2

metri di larghezza) sostenute da scarpate inerbite della larghezza di circa 3 metri. Le viti venivano messe a dimora lungo una sola fila, a circa cm.35-40 dall'orlo della scarpata, alla distanza di circa cm. 60 l'una dall'altra, alternando una sola vite con una coppia di viti per cui si contavano 3 viti per ogni metro lineare. Della coppia di viti poste vicino ad un palo, una, probabilmente la più debole, saliva verticalmente sino alla traversa, quindi si rivoltava indietro verso la terrazza e da essa si staccava un capo a frutto che veniva legato ad un palo posto sulla stessa terrazza. L'altra vite invece si stendeva obliquamente nel senso del filare fino al vicino palo di sostegno, dove c'era la vite singola, quindi si dipartivano 2 capi a frutto attorcigliati legati ad un palo infisso sulla scarpata a valle. Anche la vite singola veniva allevata con le medesime modalità. Pertanto per ogni metro lineare si contavano tre capi a frutto: due verso la scarpata a valle e uno verso la scarpata a monte.



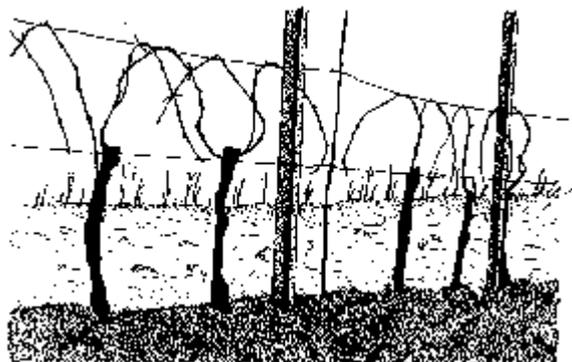
Con il sistema di allevamento *a gabbio*, descritto dal Verri, le viti venivano messe a dimora su due corte file parallele aventi ciascuna 4-6-8 o più individui, ad una distanza di un braccio cioè a cm. 60-70 tra fila e fila ed a cm. 45 tra pianta e pianta sulla fila. Ogni vite era sostenuta da un palo sottile, mentre ai quattro angoli di ogni gruppo di viti si infiggevano nel terreno pali robusti. Per ogni filare di viti si metteva di traverso una pertica posta ad una altezza di circa uno o due braccia (cm.70-140), sulla quale si incurvavano i tralci da frutto perché vi si appoggiassero. Ogni gruppo di viti formava il cosiddetto gabbio. I gabbii venivano disposti allineati, distanziati l'uno dall'altro uno o due braccia.



Le forme di allevamento fin qui descritte, più o meno modificate nei diversi ambienti in funzione delle condizioni pedoclimatiche e delle risposte delle piante, furono attuate sino alla fine del 1800.

In seguito all'invasione della fillossera si rese necessaria, nella ricostituzione dei vigneti su piede americano, l'adozione di nuovi sistemi di allevamento; questo perché in generale i portainnesti americani infondevano un maggior rigoglio vegetativo, per cui era indispensabile dare più spazio alle piante ed era necessario razionalizzare le operazioni colturali, per cui era meglio piantare le barbatelle innestate o da innestare a filari piuttosto che a gruppi.

Il sistema di allevamento più consigliato era quello *a spalliera* ed in particolare il *Guyot* con sesti d'impianto di m.2,00 tra i filari e m.1,50-2,00 tra le viti lungo il filare.



Nella zona collinare occidentale della provincia, compresa tra i fiumi Brembo e Adda, prevalse la forma di allevamento, ancora attualmente adottata da molti viticoltori, ad *archetto* o *capovolto* o *alla cappuccina*, derivata dal sistema Guyot. Sostanzialmente il "capovolto" è un Guyot doppio in cui due tralci a frutto potati a 10-12 gemme vengono piegati ad archetto, con distanze d'impianto di m.2,00-2,50 tra le file e cm.80-100 sulla fila.

Nella zona della collina orientale della provincia compresa tra il lago di Iseo e Almenno S.Bartolomeo si iniziò a diffondere la forma di allevamento a *pergola bergamasca*. Le distanze tra i filari, disposti in prevalenza in senso trasversale alla massima pendenza, variano da m.3,50 a 4,00 mentre la distanza tra le viti sulla fila è di circa m.1,00-1,20. Si fa crescere verticalmente ogni pianta per circa m.1,50 affidandola ad un palo di sostegno; si fa quindi piegare il ceppo con un angolo di circa 20 gradi verso l'interfilare, appoggiandolo su una traversa o meglio su un filo di ferro posto lungo il filare stesso.

Il legno "vecchio" si fa scorrere sulla pergola per circa m.1,00-1,20, si affida ad un bastoncino, chiamato "tansetta" e si lega il tutto ad un palo verticale posto al centro dell'interfilare.

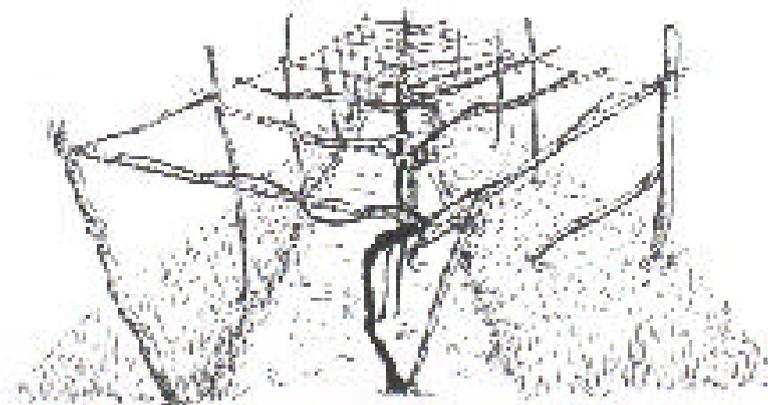
Negli impianti più recenti non vi è più questo palo nel mezzo dell'interfilare, perché la doppia pergola è sostenuta da fili di ferro di maggior diametro.

Lungo il legno vecchio della pergola si fanno crescere i tralci fruttiferi e speroni sufficientemente distanziati ed i tralci a frutto si legano addossati al vecchio mediante vimini di salice.

La pergola bergamasca è doppia, cioè ha due ali: pertanto le viti si piegano alternativamente ora in un senso, ora in senso opposto, per cui tutto il terreno risulta coperto dalla vegetazione.

Nell'interfilare viene coltivato il prato che, in passato, serviva soprattutto per produrre foraggio atto all'alimentazione del bestiame bovino.

Un tempo tutta l'impalcatura era costituita da pali di robinia o di castagno. Ora, fatta eccezione per i pali verticali,



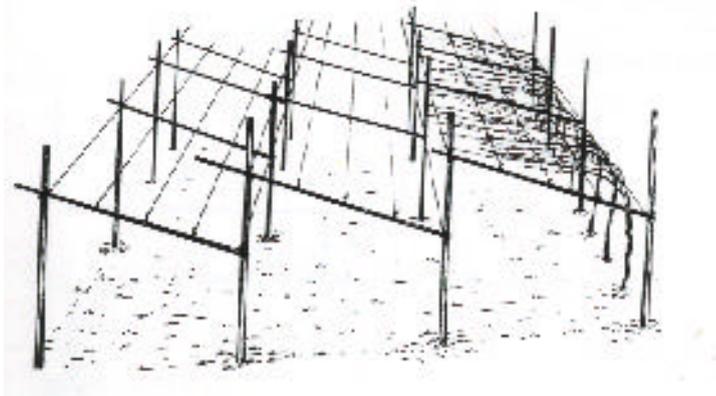
tutto il sostegno è costituito da fili di ferro.

E' un sistema di allevamento che presenta il vantaggio di una buona distribuzione dei grappoli. Se non ben adottato vi è eccessivo affastellamento dei rami a frutto, frequentemente coperti da quelli di legno.

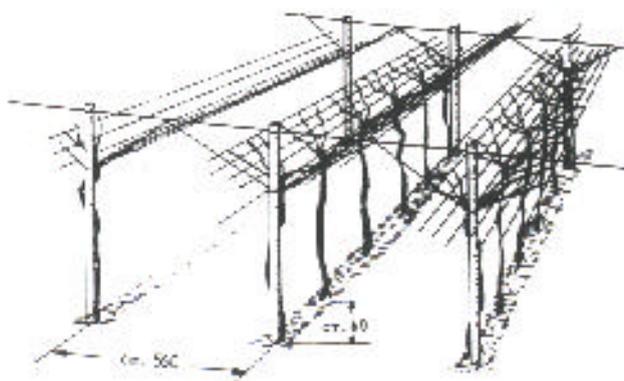
Lo svantaggio maggiore è costituito dal costo elevato per la sua realizzazione che richiede molti pali di sostegno e di traverse, molto filo di ferro ed un notevole impiego di manodopera per l'annuale sistemazione dell'impianto e per la legatura dei tralci. Male si adatta per una eventuale copertura con rete antigrandine.

Nell'immediato dopoguerra nella collina orientale si è cercato di modificare in parte la pergola bergamasca, adottando nei nuovi impianti le *pergole trentine*, perché permettevano produzioni elevate. Ora tali sistemi di allevamento sono stati sostituiti con altri che richiedono minor impiego di manodopera e che possono dare produzioni di migliore qualità

La *pergola semplice trentina*, maggiormente diffusa nelle zone collinari più irte, è formata da un tronco alto m.1,60-1,70 dal quale si dipartono 2-3 tralci potati a 8-12 gemme. Il rinnovo avviene alla curvatura situata sulla base del tralcio, per cui di norma non occorre fare speroni. I tralci vengono appoggiati e legati sul tetto della pergola che è formato da fili di ferro disposti a cm.40 l'uno dall'altro. Per meglio sfruttare il calore e l'illuminazione l'ala è di norma inclinata verso l'alto di 20-30 gradi, possibilmente disposta verso sud. Le distanze d'impianto sono di cm.60-100 sulla fila e m.3,00-4,00 tra le file.



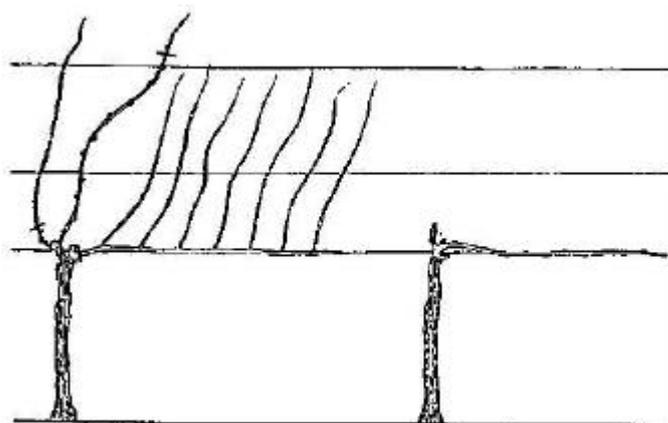
Le *pergole doppie* più diffuse nelle zone pedecollinari e di pianura prevedono due ali, con distanze d'impianto simili sulla fila, ma anche di m.6,00-8,00 tra le file.



Le forme di allevamento attualmente più diffuse nelle colline della provincia di Bergamo sono fondamentalmente tre:

- *Guyot*.
- *Cordone speronato*
- *Casarsa*

La forma di allevamento a *Guyot* è formata da un tronco alto cm.50-100 sul quale è inserito orizzontalmente un capo a frutto di 8-10 gemme destinato a produrre, ed uno sperone potato a 2 gemme, dalle quali nasceranno 2 tralci, il più alto dei quali verrà scelto come capo a frutto per l'anno successivo. Le distanze d'impianto sono normalmente m.1



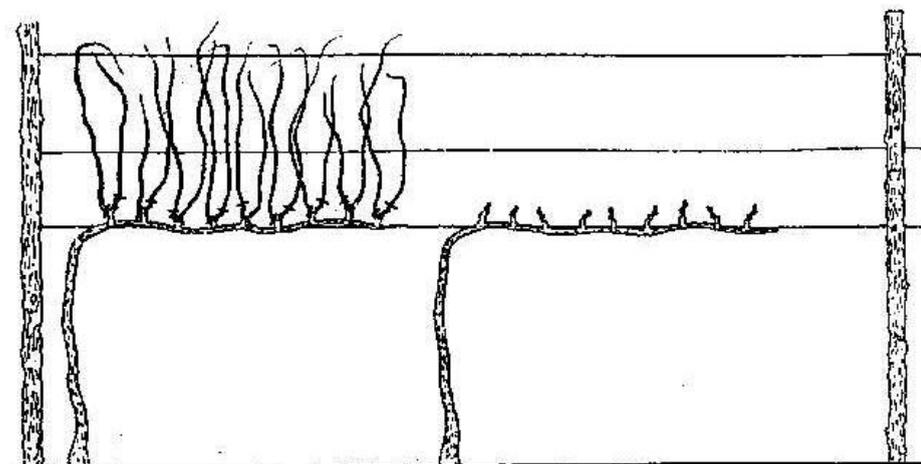
sulla fila e m.2,20-2,50 tra le file. L'impalcatura, in questo sistema di allevamento, è formata da pali distanti m.6,00-8,00 sulla fila, alti sopra terra circa m.2,00, collegati da tre fili: il primo a cm.100 dal suolo, il secondo a circa cm.40 sopra il primo e il terzo a circa cm.50 dal secondo. Attualmente sopra il filo portante si pongono due coppie di fili a cm.40 l'una dall'altra, poste a lato dei pali di sostegno: in mezzo a queste coppie di fili si fanno passare i tralci, evitando così l'onerosa operazione di

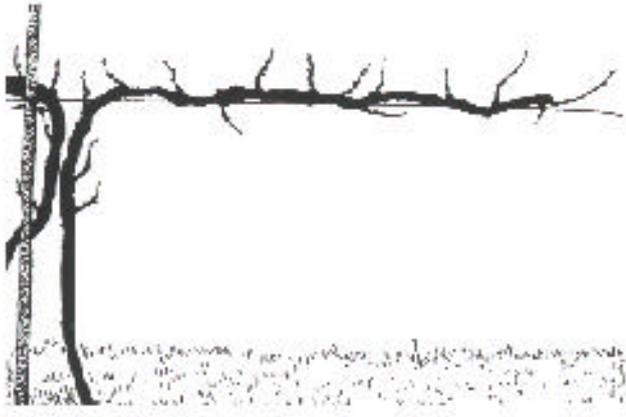
legatura ai fili di ferro che si faceva una volta. Questa forma di allevamento è facile da potare, consente di realizzare fittezze d'impianto abbastanza elevate, permette di ottenere produzioni unitarie per ettaro limitate ed elevati livelli qualitativi.

Negli ultimi anni si è diffusa la forma di allevamento a *cordone speronato*, con distanze d'impianto simili a quelle descritte per il *Guyot*.

Il cordone speronato è costituito da un fusto verticale, che si prolunga in un cordone orizzontale tenuto a circa m.1,20 da terra, sul quale sono inseriti speroni di 2-4 gemme, alla distanza di cm.20-30 l'uno dall'altro. Sopra il filo portante, come nel *Guyot*, i tralci vengono indirizzati all'interno di coppie di fili sostenute da distanziatori posti a cm.30-40 sopra il filo. Se i vitigni sono molto vigorosi sono necessari parecchi interventi per indirizzare i tralci nelle coppie di fili e per la potatura verde. In alcuni casi si sono riscontrati problemi di fertilità per alcuni vitigni a fertilità distale quali Schiava, Chardonnay e Moscato di Scanzo.

Come il *Guyot*, anche il cordone speronato è facile da potare e si hanno produzioni limitate ma di elevata qualità





Fra le forme di allevamento a cordone permanente con vegetazione a ricadere ha avuto una buona diffusione la forma di allevamento a *Casarsa*.

Le distanze di impianto sono m.1,20-1,50 sulla fila; le distanze raddoppiano se si piantano due viti per posto. La distanza tra le file è di circa m.3,00.

Questa forma di allevamento è costituita da un fusto verticale, che si prolunga in un cordone orizzontale tenuto a circa m.1,70 da terra, sul quale si tengono tralci potati a 4-6-8 gemme secondo i vitigni e le

distanze che si vorranno lasciare tra un capo a frutto e l'altro. Normalmente i tralci non vengono legati, ma lasciati liberi di ricadere. Per meglio sostenere la fascia vegetativa è opportuno mettere un filo cm.25-30 sopra il cordone portante.

Questa forma di allevamento permette un notevole snellimento delle operazioni di potatura secca anche se la potatura verde richiede maggior attenzione per ottenere una buona separazione tra la zona dei grappoli e quella dei tralci a legno; permette una potatura dei tralci più o meno lunga secondo il vitigno e le caratteristiche ambientali; permette produzioni di qualità

## 6.5.VITIGNO AUTOCTONO: MOSCATO DI SCANZO

### 6.5.1.CENNI STORICI ED ORIGINE

Il Moscato di Scanzo è sicuramente il più famoso e prestigioso vitigno autoctono in provincia di Bergamo.

Qualcuno ritiene che questo vitigno fosse coltivato sulle colline di Scanzorosciate fin dall'epoca romana, ma le prime notizie storiche, che documentano tale presenza, sono del Conte Tomini Foresti che scrisse: *“la Moscatella tanto di pigne serrate come di pigne rare che chiamasi Moscato Nero , dolce, delicato e prezioso: essa è usata in Val Calepio nella terra di Scanzo”*.

Dapprima è stato coltivato esclusivamente nel territorio del Comune di Scanzorosciate e dalle “Minute di Stima” del Catasto Lombardo Veneto si viene a sapere che tra il 1830 ed il 1837 la superficie investita a Moscato di Scanzo era:

-nel Comune censuario di Scanzo Ha. 2.46.80

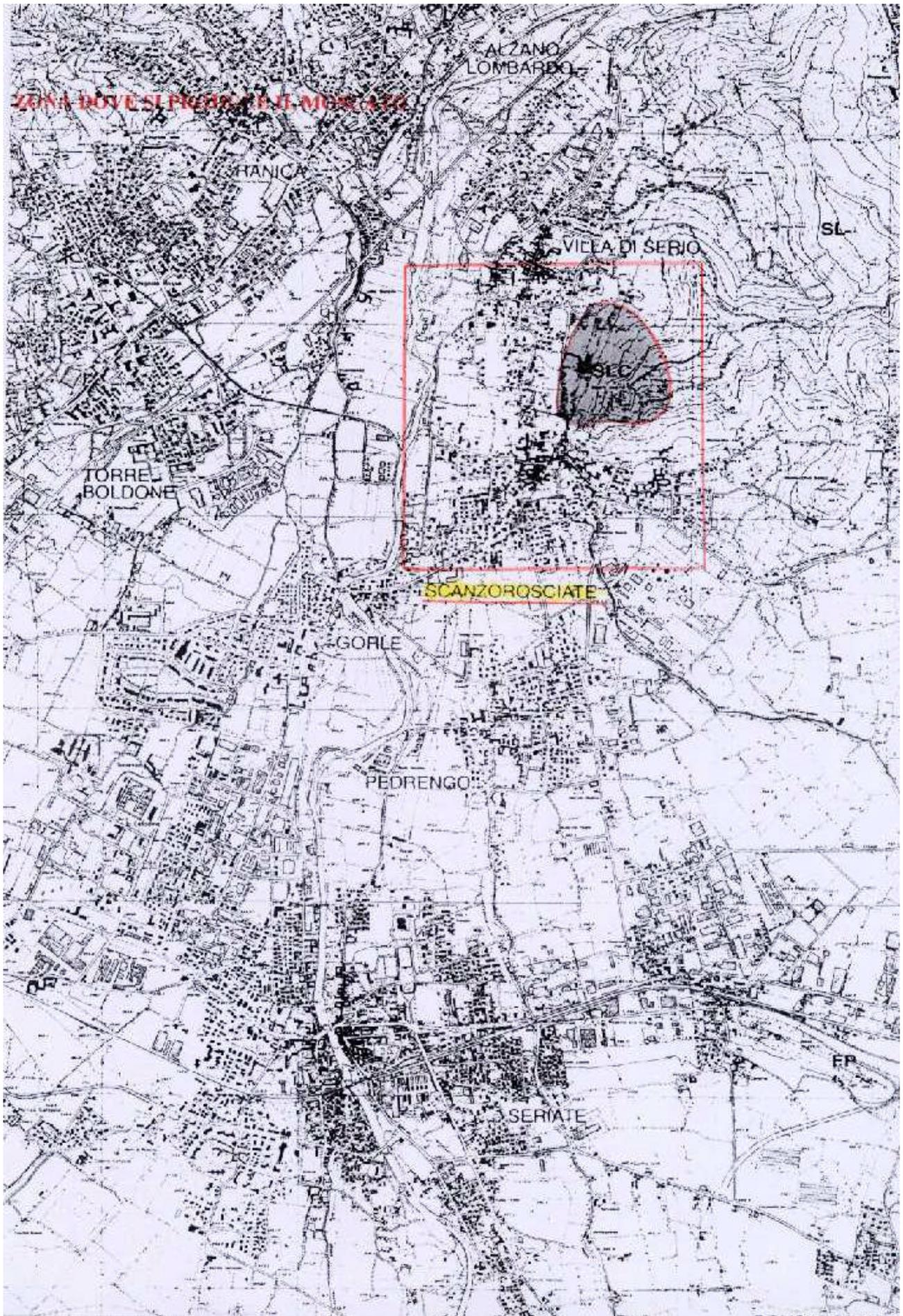
-nel Comune censuario di Rosciate Ha. 9.18.11

Si è quindi diffuso nelle zone limitrofe dei Comuni di Torre de' Roveri, Albano S. Alessandro, Cenate Sopra, Cenate Sotto, Grumello del Monte, e in seguito in tutta la collina.

E' nel 1800 che la notorietà di questo vino valica le frontiere provinciali: è portato dall'architetto Giacomo Quarenghi alla Corte di Caterina di Russia, lo ritroviamo quotato per una Ghinea per bottiglia sul mercato di Londra nel 1850 e all'inizio del 1900 nei ristoranti di Roma, Milano, New York.

E' citato dai più grandi autori di guide sul vino italiano; nel 1982, Burton Anderson così lo descrive: “vino da dessert rubino ambrato, ha una squisita fragranza di moscato e una raffinata dolcezza” Luigi Veronelli nel 1988 scrive: “è un grande vino da meditazione, stoffa d'eccezionale velluto e persistenza, pieno di carattere e razza”.





## 6.5.2. DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

*Germoglio*: apice di giovane germoglio espanso, setoloso, di colore verde con sfumature rosse, a fioritura espanso, setoloso, verde; asse del germoglio ricurvo o leggermente ricurvo nel germoglio di 10-20cm, con foglioline apicali a gronda, glabre, verde chiaro sopra sotto, con leggera colorazione rossastra ai bordi; foglioline basali spiegate, glabre, verde chiaro sopra e sotto.

*Tralcio erbaceo*: senza lenticelle, a sezione trasversale da circolare ad ellittica, contorno angoloso, glabro, verde con venature rossastre superiormente, colore parzialmente diffuso.

*Viticci*: bifidi e trifidi, intermittenti, lunghi 15-20cm.

*Infiorescenza*: alata lunga 15cm.

*Fiore*: a bottone globoso, dimensione mezzana, ermafrodita o autofertile.

*Foglia*: pentagonale di media grandezza, quinquelobata, a volte trilobata, seno peziolare ad U, seni laterali superiori a lira, con bordi spesso sovrapposti, seni laterali inferiori ad U a volte appena accennati, pagina superiore ed inferiore glabra a lembo piatto, lobi piani, angolo alla sommità dei lobi terminali acuto, superficie del lembo liscia, nervature principali di entrambe le pagine verdi, denti laterali, pronunciati, irregolari, con margine rettilineo, color verde cupo e opaco, su tutte e due le pagine.

*Picciolo*: di media lunghezza e grossezza, glabro di color verde chiaro.

*Portamento della vegetazione*: eretto.

*Grappolo a maturità industriale*: di media grandezza, spargolo, di forma conica allungata, con una o due ali, con peduncolo visibile ed erbaceo lungo da un terzo ad un quarto dal grappolo, verde, sottile e flessibile.

- *Acino a maturità industriale*: di media dimensione (circa 12mm), sferoide, regolare, sezione trasversale regolare, circolare, buccia leggermente pruinosa blu scuro, di consistenza media.

- *Succo*: incolore o leggermente rosato, polpa succosa di sapore leggermente moscato.

- *Pedicello*: mediamente lungo, colore verde.

- *Vinaccioli*: mediamente 3-4, piriformi generalmente piccoli; presenza di acini apireni quasi nulla.

*Tralcio legnoso*: di media lunghezza e robustezza, poco ramificato, con corteccia mediamente resistente, sezione trasversale da circolare ed ellittica, superficie parzialmente pruinosa, nodi leggermente sporgenti, glabri con meritalli di media lunghezza.

*Gemme*: coniche con cercine peziolare stretto, sporgente, sinuoso.

*Tronco*: di media robustezza



### 6.5.3.FENOMENI VEGETATIVI

*Germogliamento: medio precoce* (metàaprile).

*Fioritura: medio precoce* (primi di giugno).

*Arresto dell'accrescimento dei tralci: metàagosto.*

*Invaiaatura: media* (seconda metàdi agosto ).

*Maturazione dell'uva: terza-quarta epoca* (fine settembre - primi di ottobre).

*Caduta delle foglie: media* (in autunno le foglie si colorano di rosso soprattutto sul bordo)

*Vendemmia: dal 15 settembre ai primi di ottobre*

### 6.5.4.CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI CULTURALI

*Vigoria: da media ad elevata.*

*Produzione: medio-bassa* (il disciplinare D.O.C. prevede una produzione massima di 65 quintali/ettaro per le uve di Valcalepio Moscato passito, con 60 quintali/ettaro per la sottozona di Scanzorosciate).

*Fertilità media* (1,5 infiorescenze per germoglio) e distale (seconda-terza gemma) su forme di allevamento con tralci lunghi (Pergola, Guyot), mentre produce anche sulla prima o seconda gemma su forme di allevamento a Casarsa o Cordone Speronato.

*Fertilitàdelle femminelle: scarsa.*

*Comportamento alla moltiplicazione per innesto: normale*(buona affinità con Kober 5 BB, Rupestris du Lot, 420A e 140Ruggieri).

*Resistenza alle avversità climatiche e parassitarie: nel complesso buona*, essendo un vitigno vigoroso è sensibile al mal dell'Esca. Spesso si riscontra il fenomeno del disseccamento del rachide.

### 6.5.5. UTILIZZAZIONE

Esclusivamente per la vinificazione.

I vini ottenuti sono

- Valcalepio Moscato passito e Valcalepio Moscato di Scanzo passito, vini D.O.C., per ottenere i quali, subito dopo la vendemmia, si selezionano i grappoli per l'appassimento, che dura minimo 21 giorni. Durante l'appassimento, in ambiente sano e aerato, avviene spesso la manipolazione dei grappoli per l'eliminazione degli acini ammuffiti. La spremitura è soffice e senza contatto con le vinacce.

L'imbottigliamento viene effettuato dopo due anni di conservazione in botte di legno dalla data di pigiatura. Il vino è di colore rosso rubino carico con riflessi granata, e con l'invecchiamento assume riflessi aranciati sino a divenire ambrato. Ha aroma intenso, con sentore di rosa appassita, salvia sclarea e miele d'acacia. Ha sapore dolce e vellutato. E' vino tipico da dessert, che si consiglia centellinare ad una temperatura di 16-18 gradi.

- "Moscatello di Scanzo", ottenuto da normale vinificazione attuata subito dopo la raccolta. Il vino ha un profumo caratteristico, è di colore rosso rubino, con sapore leggermente moscato.

#### **6.5.6. IMPORTANZA ECONOMICA E DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA**

E' un vitigno coltivato attualmente nella provincia di Bergamo su una quindicina di ettari, ma la zona tipica di coltivazione (che si estende su circa 11 dei 15 ha) è limitata al Comune di Scanzosciate sui terrazzamenti calcarei del Monte Bastia.

L'interesse per questo vitigno si sta gradualmente ridestando data la sua assoluta tipicità e anche grazie al prezzo del vino molto remunerativo ed alle molteplici richieste dei rivenditori e dei ristoratori.

Grosso problema, fino a qualche anno fa, per i viticoltori che volevano piantare Moscato di Scanzo, era quello di non poter disporre di materiale vivaistico sano e selezionato perché i vivaisti locali raccoglievano il materiale vegetativo da innestare in modo più o meno casuale. Solo dopo l'attività di preselezione clonale, curata dal Prof. Marro dell'Università degli Studi di Milano negli anni 1983-1987, è stato possibile, a partire dal 1991, raccogliere ed innestare, ogni anno, le marze dei tre presunti cloni di Moscato di Scanzo. Le barbatelle così ottenute vengono cedute all'Associazione produttori Moscato di Scanzo, che le distribuisce in base alle richieste dei soci. Le piante selezionate sono dotate di buona produttività buon grado zuccherino e sono garantite virus esenti.

Altro grosso problema è la difesa del prodotto tradizionale, poiché il Moscato è adatto solo a condizioni particolari di posizione e di vinificazione, e non rispettarle può portare ad uno snaturamento del prodotto tradizionale.

## 6.6.VINI DI QUALITA': MOSCATO PASSITO

Molti indicano il Moscato passito come l'emblema della tradizione enologica bergamasca. La tipicità di questo vino è rappresentata e dal colore che è rosso, a differenza dei più diffusi moscati che sono bianchi, e dall'appassimento che precede la vinificazione.

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valcalepio" (G.U. n. 200 del 26-8-1993) prevede che *"Il vino "Valcalepio" Moscato passito deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Moscato di Scanzo o Moscato"*. In passato questo vitigno era coltivato quasi esclusivamente nel territorio del Comune di Scanzorosciate, ma in seguito la sua coltivazione si estese anche alle zone collinari limitrofe. Oggi questo vino può essere prodotto in tutto il territorio del "Valcalepio" e nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata *"La dizione Moscato di Scanzo passito è riservata, nell'ambito della denominazione di origine controllata "Valcalepio", al vino Moscato passito prodotto da uve provenienti esclusivamente dalla sottozona di Scanzorosciate [...]."*

*"Per indicare il vino Moscato passito ottenuto da uve provenienti dalla restante zona di produzione della denominazione di origine controllata "Valcalepio" dovrà essere utilizzata in etichetta esclusivamente la dizione Moscato passito."*

*La dizione "Valcalepio" Moscato passito può essere integrata dai nomi dei seguenti comuni: Gandosso, Grumello del Monte, Cenate Sotto, Torre de' Roveri, Albano Sant'Alessandro e Carobbio degli Angeli solo per indicare i vini della stessa tipologia ottenuti con uve ivi prodotte"*.

Per produrre tale vino il disciplinare D.O.C. prevede che la resa massima per ettaro di vigneto in coltura specializzata non dev'essere superiore a quintali 65 per il "Valcalepio" Moscato passito e quintali 60 per il "Valcalepio" Moscato di Scanzo passito e che *"le uve destinate alla vinificazione delle tipologie Moscato passito e Moscato di Scanzo passito, prima dell'appassimento, devono assicurare rispettivamente un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,5% e del 12%"*.

Questo garantisce un vino di alta qualità ed i produttori più seri, quando l'uva non raggiunge il giusto grado di maturazione, anziché procedere all'appassimento, attuano una normale vinificazione in rosso ottenendo un vino ad Indicazione Geografica Tipica.

La vendemmia è uno dei momenti più delicati: l'uva infatti non deve subire alcun danno che possa determinare la marcescenza dei chicchi. Si raccoglie l'uva verso la fine di settembre e gli inizi di ottobre eseguendo un'accurata selezione dei grappoli, scartando tutto ciò che è acerbo, marcio ed imperfetto.

Si adagia l'uva in cassette basse formando un solo strato di grappoli che non devono toccarsi l'un l'altro perché non si danneggino durante il trasporto. Ciò, come è comprensibile, richiede un tempo tre-quattro volte superiore rispetto a quello di una normale vendemmia.

Ai fini della vinificazione le uve devono essere sottoposte ad appassimento e a questo proposito il disciplinare D.O.C. prevede che *"il periodo di appassimento delle uve non può essere inferiore a 21 giorni e, comunque, anche oltre tale limite, il periodo deve essere protratto sino ad assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 17%"*. L'appassimento dei grappoli anticamente avveniva direttamente sulla pianta; oggi invece viene fatto soprattutto su cannicciati o utilizzando cassette di legno accatastate o telai in legno, sui quali vengono tese reti antigrandine, posti in locali di appassimento che devono essere ben aerati ed asciutti. Per questo motivo questi locali sono dotati di deumidificatori e ventilatori utilizzati specialmente in giornate umide e piovose. In questi ambienti sono necessarie frequenti pulizie dell'uva per garantire la maggiore sanità



Questo appassimento ha lo scopo di ottenere con metodi naturali una perdita di acqua e un conseguente innalzamento del grado zuccherino migliorando la concentrazione delle sostanze coloranti e dei profumi.

	Titolo alcolometrico minimo naturale	Titolo alcolometrico minimo totale
Valcalepio Moscato passito	11.5%	17% di cui almeno 15% svolto con zuccheri residui compresi fra 30e 80 g/l
Valcalepio Moscato di Scanzo passito	12%	

Dopo l'appassimento si procede alla vinificazione per la quale sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. Il disciplinare dice che *“Le operazioni di appassimento e vinificazione delle uve destinate alla produzione del tipo Moscato di Scanzo passito devono essere effettuate all'interno della relativa sottozona di produzione.”* e stabilisce che *“La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 40% per il Moscato passito.”*

	Resa max di uva per Ha	Resa max di uva in vino
Valcalepio Moscato passito	65q/Ha	40%
Valcalepio Moscato di Scanzo passito	60q/Ha	40%

Il vino Moscato passito non può essere immesso al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello della vendemmia, dopo che sia stato effettuato un

esame da una commissione che certifica la provenienza e la qualità infatti, come indicato dal disciplinare, il vino deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

*“colore: rosso rubino, più o meno intenso, che può tendere al cerasuolo con riflessi granati;*

*odore: delicato, intenso, persistente, caratteristico;*

*sapore: dolce, gradevole, armonico, con leggero retrogusto di mandorla;*

*titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17%, di cui almeno 15% svolto; il contenuto di zuccheri residui deve essere compreso fra 30 e 80 gr/l;*

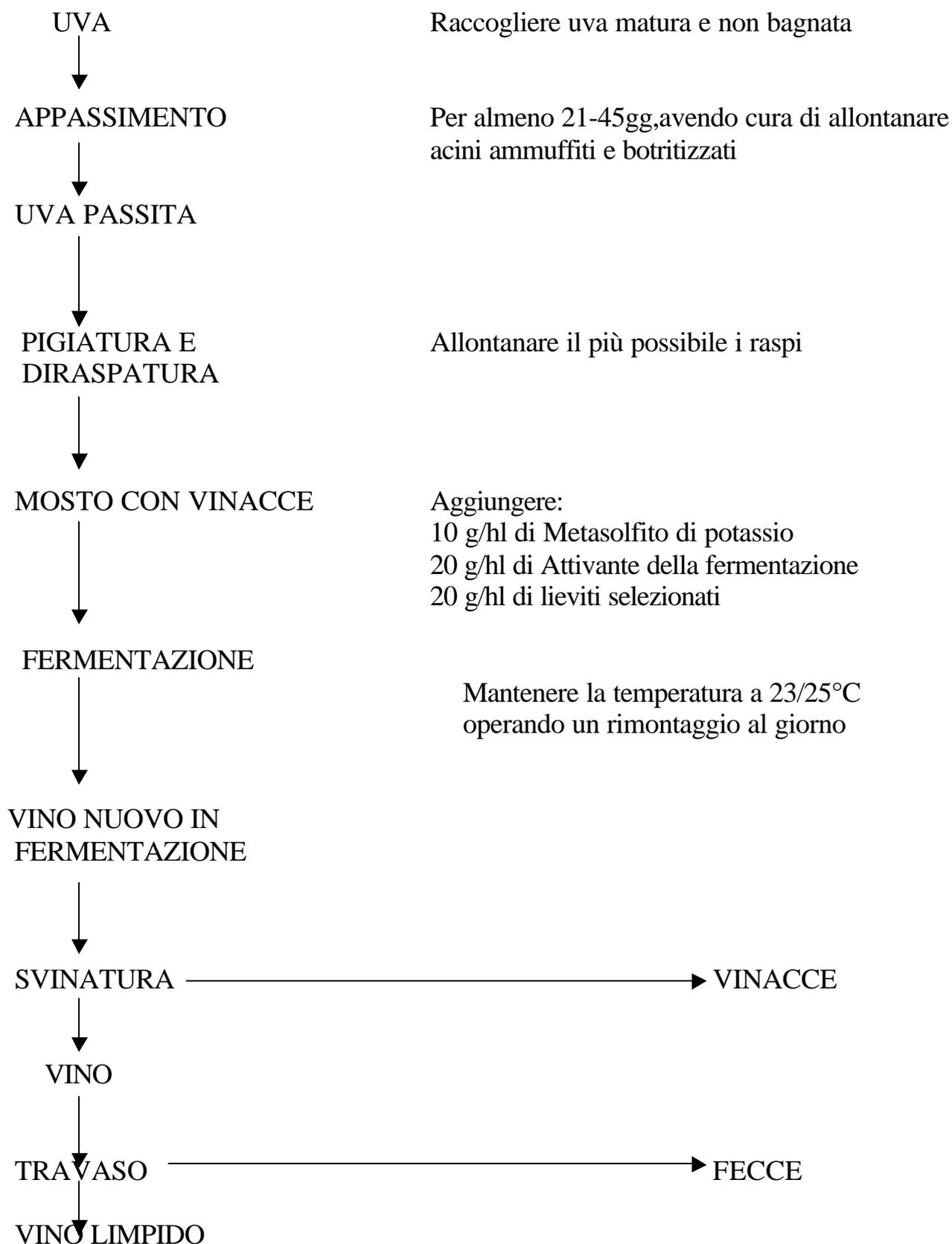
*acidità totale minima: 5,5 per mille;*

*estratto secco netto minimo: 22 per mille.”*

Per la vendita del vino Moscato passito sono obbligatorie bottiglie di vetro scuro di capacità non superiore ai 750 ml.



## SCHEMA DELLA VINIFICAZIONE DEL "VALCALEPIO" MOSCATO PASSITO



## 6.7. VITIGNI AUTOCTONI: MARZEMINO, MERERA, ROSSERA E SCHIAVA LAMBARDA

### 6.7.1. INTRODUZIONE

E' piuttosto difficile risalire alle origini dei vitigni ed alle varie epoche, sia a causa delle continue variazioni, sia per i molteplici nomi che i vitigni stessi assumono nelle diverse zone.

E' inoltre problematico classificare un vitigno come "autoctono" poiché il termine è legato ad un'area definita, ma quanto tempo occorre perché un vitigno proveniente da un altro paese diventi autoctono in una nuova zona? E' difficile stabilirlo, perciò sarebbe più appropriato parlare di vitigni "antichi" o "minori".

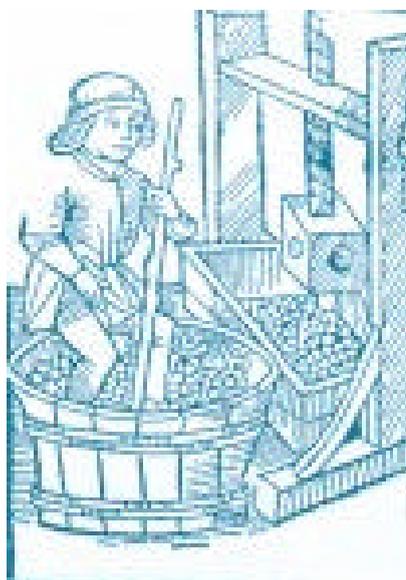


Fig. 1

Le prime notizie sui vitigni coltivati nella zona di Bergamo risalgono al 1500 e sono dei documenti scritti da Agostino Gallo, in cui vengono elencate le principali varietà diffuse nella bergamasca quali: Groppella, Vernaccia, Schiava nera e il Marzemino.

Verso la fine del 1700 si aggiunsero alle precedenti varietà il Negrera, Moscatella, Bresciana, Negriera, Schiava (Verdese), Malvasia, Biancheria e il Moscatello Bianco.

La descrizione più importante sui vitigni presenti in Lombardia prima dell'arrivo della fillossera, è quella eseguita dal professor Tamaro il quale afferma che i vitigni più diffusi erano: Marzemino, Schiava Lombarda, Gropello, Rossera, Rossola, Pignola e Vernaccia.

Torchio Dopo l'invasione della fillossera, tutti i vitigni presenti furono rinnovati. Si attuarono migliori tecniche di coltivazione, si agì sulla scelta dei portinnesti e vennero introdotti nuovi vitigni.

In breve tempo queste nuove varietà sostituirono il patrimonio ampelologico presente.

Nel 1929, da dati del catasto agricolo, i vitigni più diffusi risultano essere Schiava, Barzemia, Bonaria, Negriera e Imberghem in collina, mentre in pianura Schiava, Isabella, Seibel 1000 e Clinton.

Nel 1950, oltre ai precedenti, si trovano anche Barbera, Merlot, Negrara Trentina Sangiovese Grasso, Trebbiano Toscano, Tocai Friulano.

Al giorno d'oggi la scelta dei vitigni da impiantare è regolata da reg. CEE n° 3800/81 GU.CEE 381/1 che prevede un elenco di vitigni ad uva da vino raccomandati ed autorizzati in provincia di Bergamo quali: Barbera, Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon, Croatina, Franconia, Incrocio R Terzi n. 1, Marzemino, Merlot, Pinot Bianco, Pinot grigio, Prosecco, Riesling italico, Riesling Renano, Schiava Grossa, Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.0.13, Moscato di Scanzo, Moscato giallo.

Con l'introduzione del disciplinare DOC, gli impianti prevedono l'utilizzo dei vitigni *Merlot* e *Cabernet Sauvignon* per il Valcalepio Rosso, *Pinot bianco grigio* e *Chardonnay* per il Valcalepio Bianco, *Moscato di Scanzo* per il Valcalepio Moscato passito.

Tra i vitigni inclusi nel disciplinare IGT mantengono ancora un certo interesse per caratteristiche di tipicità l'*Imberghem*, il *Barbera*, il *Marzemino* e l'*Incrocio Manzoni 6.0.13.*

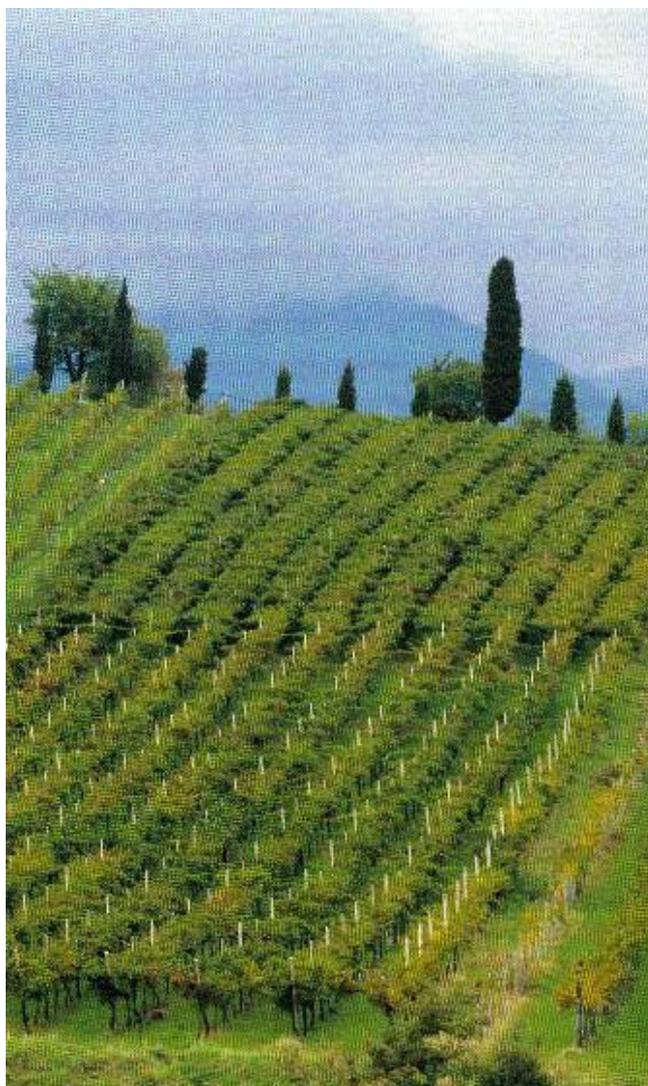


Fig. 2 - Vigneto a ritocchino

### 6.7.2. EVOLUZIONE DEL GERMOPLASMA VITICOLO LOMBARDO

In passato il vino veniva considerato un vero e proprio alimento poiché aveva un buon contenuto di calorie e per questo motivo era usato da contadini e lavoratori come sostitutivo di alimenti veri e propri.

L'antica distribuzione delle varietà seguiva l'andamento delle principali vie di comunicazione: la viticoltura alpina si era sviluppata sulla via per la Svizzera e per il mondo tedesco; quella insubrica (Garda e Como) sulla strada da Venezia a Marsiglia; quella appenninica e padana, sugli antichi percorsi delle vie del sale, dell'olio e del commercio con i porti della Liguria. Tutto ciò ha quindi consentito un'importante circolazione di idee ed innovazioni viticole ed enologiche.

L'Italia nord-occidentale, a partire dal V sec. a.C. costituisce luogo di incontro fra Etruschi e Celti, segnando un grande progresso nelle tecniche della coltivazione della vite: infatti

verso il VII-VIII secolo a.C. arrivano gli Etruschi che sono considerati i primi veri apportatori della civiltà della vite.

Più tardi, riguardo al sistema di allevamento, gli autori classici latini descrivono la viticoltura cisalpina “a potatura lunga e con sostegno vivo”.

Nell'alto medioevo, dopo il decadimento della viticoltura nel basso impero, questa riprende ad essere largamente coltivata.

L'economia viticola riprende grande importanza anche in età longobarda, come testimonia l' “editto di Rotari”, e fu ulteriormente potenziata in epoca carolingia. Dai documenti di quest'epoca sappiamo che era più diffusa in pianura che in collina.

La prima documentazione attendibile della distribuzione delle varietà in Lombardia, risale al tardo medioevo, attraverso le descrizioni dei patrimoni agricoli ecclesiastici, dove si possono trovare anche annotazioni relative alle modalità di coltivazione della vite.

Verso il XIII secolo si assiste ad un incremento del vigneto specializzato ed inoltre tra il 1100 ed il 1300, il panorama varietale viene di nuovo ampliato con il contributo dei Crociati di ritorno dalla Terra Santa.

Tra il XIV ed il XV secolo inizia ad essere differenziato il vino di qualità che viene chiamato con il nome proprio dei vitigni.

Un deciso cambiamento varietale avvenne in Lombardia tra la fine del 1600 e la metà del 1700, a causa di importanti fatti politico-militari che sancirono il passaggio dell'Oltrepò dall'Austria ai Savoia: infatti vennero introdotti il Moscato e le Malvasie, che ebbero un forte successo presso gli aristocratici e l'alto clero, causando uno spostamento dei gusti dai vini acidi ai vini dolci.

Le necessità dell'identificazione varietale della vite si sono manifestate particolarmente a partire dal secolo scorso, quando divenne importante conoscere, dei diversi vitigni, le caratteristiche produttive e qualitative; nacque così *l'ampelografia*, una disciplina che studia e descrive le varietà di vite.

Nella bergamasca da sempre si sono coltivati vitigni diversi per garantire varietà e maggiore produzione ma ora, a causa di cambiamenti socio/culturali, il consumo di vino è diminuito e si è affermata la produzione di prodotti di maggiore qualità. Le caratteristiche qualitative di ogni vino sono dei fattori molto importanti, infatti un vino pregiato è apprezzato dal consumatore, disposto a pagare cifre molto elevate per possedere un bottiglia. In tutto il mondo i vini più richiesti derivano dai vitigni Pinot, Chardonnay, Merlot e Cabernet; di conseguenza stanno scomparendo quei vitigni che si erano adattati bene (anche nella Bergamasca) alle condizioni locali e presentavano buone caratteristiche.

Possiamo dire quindi che l'agricoltura in questi ultimi decenni ha subito una “rivoluzione verde” che ha visto l'introduzione di nuove varietà con elevate caratteristiche produttive a svantaggio di altre varietà tipiche che sono ora a rischio di estinzione. Eppure i prodotti locali tipici potrebbero soddisfare le esigenze di particolari acquirenti come collezionisti o consumatori richiedenti specifiche caratteristiche; questo è uno dei motivi per cui è nato il progetto di salvaguardia delle varietà locali promosso dal Settore Agricoltura dell'Amministrazione Provinciale di Bergamo: uno degli scopi da raggiungere è il mantenimento di alcune varietà antiche da migliorare geneticamente per ottenere prodotti di qualità.

Le vecchie varietà vengono individuate attraverso le segnalazioni dei singoli viticoltori e per ogni ceppo vengono compilate le schede ampelografiche.

Nel periodo di vendemmia si prelevano campioni di mosto, acini e di marze che verranno poi innestate. Un campo di collezione di varietà locali di vite è stato costituito presso l'azienda Suardi di Torre de' Roveri.

### 6.7.3. SCHIAVE, ROSSARE E PIGNOLE: I VITIGNI DEL MEDIOEVO LOMBARDO

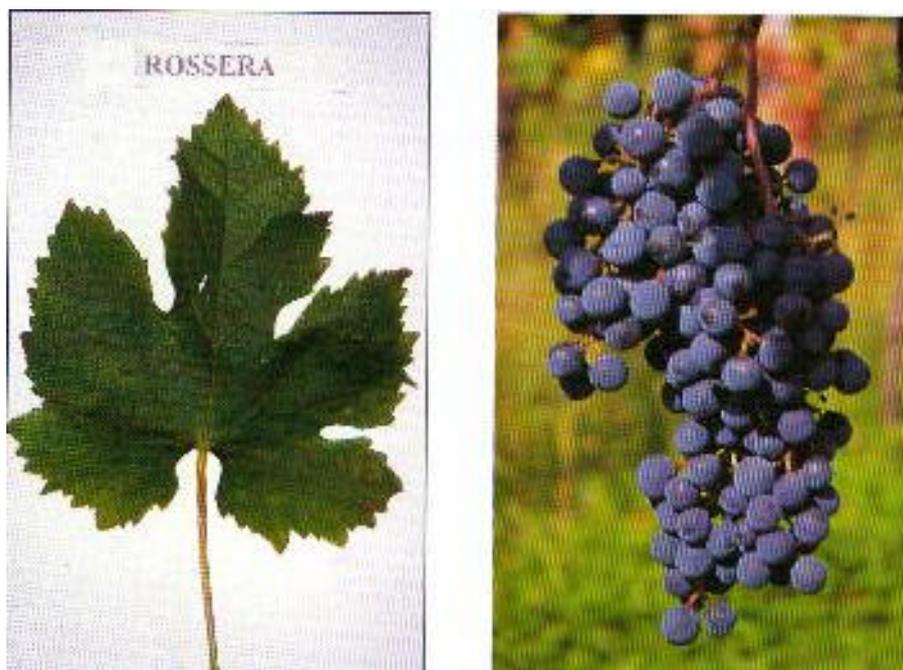


Fig. 3 – Foglia e grappolo di Rossara

Fin dal IX secolo, negli atti notarili lombardi, compare il termine generico “sclave”, che indica non solo un vitigno ma anche una forma di allevamento della vite riconducibile alla pergola o comunque un sistema non certo riconducibile ai canoni dell’ “arbustum gallum”.

Più tardi il termine “Schiava” assume il significato proprio di vitigno, considerato più pregiato del generico vino nostrano e infatti dal 1200 in poi la Schiava è il vitigno più frequentemente citato in tutti i documenti notarili. Rimane molto diffusa fino alla fine del XIV secolo, quando in seguito alla guerra dei noli ed agli effetti delle piccole glaciazioni, si diffondono nell’Italia settentrionale nuovi vitigni quali le Malvasie ed i Moscati; la Schiava rimarrà comunque un vitigno molto coltivato e verrà citato sia dal De Crescenzi, dal Gallo dal Tamaro e dal Marzotto (1925) che identificano la Schiava con la Lombardia.

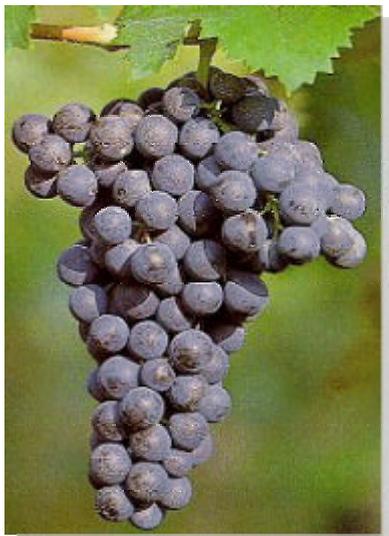
Diversi ampelografi ottocenteschi fanno risalire a questo gruppo le uve che presentano grappoli grossi, con acini rotondi e rossastri.

Il vitigno “Rossara” era, in passato, molto diffuso in Lombardia; a Bergamo era presente come “Rossola” dispersa in vigneti molto vecchi e misti ed il vino che si ricavava era da consumo corrente; la stessa era coltivata in Valtellina e chiamata erroneamente “Rossera”.

Tra i vitigni più diffusi e ritenuti più pregiati, vi erano anche le “Pignole” che, dopo le Schiave, vantano le citazioni più frequenti ed antiche nei documenti ritrovati. A questo tipo si facevano risalire denominazioni molto diverse, quali Pignola lombarda, Pinot, Croattina piccola, ecc.. quindi probabilmente e questo nome venivano ricondotte le varianti a grappolo piccolo e compatto allevate a spalliera od a pergola.

## 6.7.4. I VITIGNI

### BERZEMINU'



**SINONIMI:** il Marzemino viene anche chiamato Marzemino gentile, Barzemino, Marzemina, Barsemì o Marsemì . Il Tiraboschi afferma che c'è una sottovarietà con acini più grossi chiamata Barzeminù; questo ha un grosso grappolo che può arrivare a pesare 2 kg. (Fig. 4)

**PROVENIENZA:** Foresto Sparso, Azienda Freti Marino.

**CENNI STORICI ORIGINE DIFFUSIONE:** originario del Veneto. Prima dell'invasione fillosserica era il più pregiato dei cinque vitigni maggiormente diffusi nella bergamasca. Fig. 4 – Grappolo di Berzeminù Attualmente coltivato a Chiuduno e Grumello, Foresto Sparso, generalmente in vigneti a uve miste. Nel 1970 ricopriva una superficie di cinquanta ettari.

#### DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

**Grappolo:** grande, lungo 20-30cm, alato e compatto. **Acino:** medio-grande, buccia spessa blu-nero, presenza di due semi, succo incolore. **Portamento:** semieretto. **Vigoria:** elevata. **Produzione:** elevata e costante. **Fertilità** elevata; produce a partire dalla seconda o terza gemma, spesso sono fertili le femminelle. **Epoca di maturazione:** tardiva, primi di ottobre.

**RESISTENZA AVVERSITA' CLIMATICHE E PARASSITARIE:** buona per quanto riguarda peronospora e marciume , leggermente sensibile all'oidio.

**CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI:** forme di allevamento espanse.

**CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL VINO:** "le Marzemine sono molto produttive e danno un vino gentile, tendente all'amabile ma carico di colore (secondo Agostino Gallo 1570). Il Marzemino è un vino di colore rosso rubino carico, buona gradazione ed acidità con profumo spiccatamente erbaceo, è un vino di corpo che inizialmente può risultare acerbo e leggermente tannico, ma che si affina notevolmente con l'invecchiamento.

### MERERA



Fig. 5 – Grappolo di Merera

**SINONIMI:** alcuni agricoltori attribuiscono il nome di Megera come sinonimo del vitigno Moscato di Scanzo. In realtà si tratta di due vitigni completamente diversi, sia come descrizione ampelografica, che come caratteristiche dei vini. (Fig. 5)

**PROVENIENZA:** Scanzorosciate: Azienda Testa Giuseppe, Chiuduno: Azienda Locatelli Amadio; Castelli Calepino: Azienda Belotti Maria.

**CENNI STORICI ORIGINE DIFFUSIONE:** alla fine del 1800 viene nominata tra le varietà più diffuse nella bergamasca. Pare comunque che questo vitigno non sia conosciuto al di fuori della provincia di Bergamo. Attualmente è ancora presente in vigneti di uve miste a Calepino, Chiuduno e Scanzo.

## DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Grappolo: di media grandezza e lunghezza, conico o piramidale, presenza di una o due ali, da spargolo a mediamente compatto. Acino: da medio a grosso, buccia spessa di colore blu, molto pruinosa, presenza di due semi, succo colorato, aroma neutro, polpa consistente e croccante. Portamento: semieretto. Vigoria: medio-elevata. Produzione: media. Fertilità: elevata (1,5-2 infiorescenze per germoglio). Epoca di maturazione: tardiva verso inizi ottobre.

**RESISTENZA AVVERSA' CLIMATICHE E PARASSITARIE**: vitigno molto rustico, buona resistenza alla peronospora ed oidio ed è praticamente immune dal marciume del grappolo.

**CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI**: la Megera produce costantemente.

**CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL VINO ED UTILIZZO ENOLOGICO**: nel 1700 secondo Tomini Foresti forniva vini di buona qualità

**Microvinificazioni**: la scheda di caratterizzazione ha messo in evidenza aromi tipici speziati, di bacca, fruttato acerbo, essenza artificiale di frutta e cotto inscatolato. Il gusto è risultato di astringenza medio-alta, debole struttura, scarso equilibrio, leggermente amaro, colore carico



## ROSSERA

**SINONIMI**: Barbarossa, Rossara.

**PROVENIENZA**: Scanzorosciate, Azienda Testa Giuseppe; Foresto Sparso, Azienda Freti Marino; Chiuduno, Azienda Locatelli Amadio.

**CENNI STORICI ORIGINE E DIFFUSIONE**: fa parte dei cinque vitigni più diffusi a fine del 1900. Attualmente non è difficile ritrovarne qualche vecchio esemplare nei vecchi vigneti di uve miste.

Fig. 6 – Grappolo di Rossera

## DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Grappolo: di media-elevata grandezze lunghezza, piramidale, presenza di un ala, mediamente compatto, presenza di acinellatura verde. Acino: piccolo, buccia sottile di colore verde, presenza di due semi, succo incolore, aroma neutro, sapore acido. Portamento: semieretto. Vigoria: medio-elevata. Produzione: elevata. Fertilità: media (1,5 infiorescenze per germoglio) e distale, produce dalla terza gemma. Epoca di maturazione: tardiva verso inizio ottobre.

**RESISTENZA AVVERSA' CLIMATICHE E PARASSITARIE**: generalmente buona.

**CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI**: Secondo il professor Tamaro (1800) la Rossera presenta germogliamento tardivo, vegetazione robusta, poco resistente alle crittogame. Vuole esposizione buona per poter maturare, preferisce terreni calcarei. Si coltiva a vigna esclusiva tenendola a mezza altezza con pali secchi. Esige potatura lunga. La fruttificazione è sicura e abbondante. Matura tardi. Da abbandonare se non nelle esposizioni calde che permettono la fruttificazione delle uve.

**CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL VINO ED UTILIZZO ENOLOGICO**: secondo A. Gallo le Rossore sono buone, di media grandezza, danno un vino debole e di poco colore: è consigliabile vinificarle con Marzemine o Groppele. Secondo Tamaro Produce vino molto chiaro, poco alcolico e molto acido. I valori analitici dicono che nel mosto c'è il 17% di zucchero, con acidità totale del 11.2%. Ferrario invece ne sconsiglia l'uso perché

produce vino poco alcolico e senza colore che difficilmente si conserva anche tenuto in cantine molto fresche.

## SCHIAVA LOMBARDA



SINONIMI: Margellana , Patriarca, Rosanna matta

PROVENIENZA: Scanzorosciate, Azienda Testa Giuseppe, Chiuduno, Azienda Locatelli Amadio; Foresto Sparso, Azienda Puzzi Angelo (Fig. 7)

CENNI STORICI ORIGINE E DIFFUSIONE: uno dei cinque vini più diffusi a Bergamo tra la fine del 800 e gli inizi del 900. La schiava ebbe ampia diffusione nel periodo autarchico del fascismo, in quanto uva molto produttiva ed a duplice attitudine. Da una cinquantina d'anni la Schiava Lombarda è stata soppiantata dalla Schiava Maranese, più produttiva, tanto che ora è raro trovarne ancora qualche ceppo nei vecchi vigneti di uve miste.

Fig. 7 – Grappolo di schiava Lombarda

### DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA:

Grappolo: media grandezza e lunghezza, piramidale, non alato, mediamente compatto.

Acino: di media grandezza, buccia di colore blu-rosa, presenza di due semi, succo incolore, aroma neutro, dolce. Portamento: semieretto. Vigoria: media. Produzione: media.

Fertilità medio-bassa (1,5 infiorescenze per germoglio), produce a partire dalla seconda gemma. Epoca di maturazione: mediamente tardiva a fine settembre.

RESISTENZA AVVERSITA' CLIMATICHE E PARASSITARIE: sensibile all'oidio.

CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI: per limitare l'eccessiva produzione ed ottenere una uniforme maturazione sono da prediligere terreni ben esposti in collina. Essendo un vitigno vigoroso e produttivo, si avvale di potature lunghe e ricche.

CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL VINO ED UTILIZZO ENOLOGICO: secondo Gallo le Schiave nere danno un vino debole, che migliora accompagnandolo con le Groppele. Secondo Tomini Foresti la Schiava fa del vino dolce e generoso, ma di poco colore: unita ad altre uve può servire per uso di casa a chi ama un vino saporito e delicato. Secondo Tamaro la Schiava dà un vino sempre di poco colore, ma brioso e saporito, i suoi vini sono pronti, salati, frizzanti, piacevolissimi da pasto comune. Non vini da invecchiare ma che si devono consumare entro l'anno.

### 6.7.5. VECCHI VITIGNI AUTOCTONI

VARIETA'	LOCALITA'
<i>Altulina</i>	Foresto Sparso
Aostana	Cenate Sopra Scanzorosciate
Berzeminù	Foresto Sparso
CàMoretti	Pontida
Durassa del Gelmì	Scanzorosciate
Ernasa	Chiuduno
Gafforela	Foresto Sparso
Grisa Bianca	Sotto il Monte Scanzorosciate
Merera	Castelli Calepio
Megera di Scanzo	Scanzorosciate
Moscato Nero	Chiuduno
Moscato di Spagna	Sotto il Monte
Montereale	Foresto Sparso
Negraro	Foresto Sparso
Negrù del Gaaren	Foresto Sparso
Pignola	Scanzorosciate
Rossera	Foresto Sparso
Schiava Lombarda	Chiuduno
Schiava Dolce	Foresto sparso

In tutto il mondo è iniziata l'opera per il recupero di varietà autoctone che rispetto a quelle coltivate e frequentemente importate da paesi stranieri hanno il vantaggio di essere meglio ambientate nelle singole zone, di resistere meglio ai parassiti ed in certi casi di fornire produzioni di qualità. Nei primi anni di ricerca sono state individuate 20 vecchie varietà.

Di alcuni vecchi vitigni siamo riusciti a trovare brevi citazioni, che qui raccogliamo:

**ALTULINA** (Valtolina o Valtellina di Bergamo)

Le prime notizie su questo vitigno si hanno dal Tomini Foresti verso la fine del 1700. Egli nomina l'altulina, che "da un vino buono e carico di colore.

Ai primi del '900 Girolamo Molon, nella sua ampelografia, cita l'Altulina di Bergamo.

Nel 1906 si scriveva che nell'azienda dei principi Gonzaga a Gumello del Monte veniva coltivato questo vitigno.

Ne parla anche Bruno Marangoni nel 1950.

Il Valtolina non ha nulla a che vedere con il gruppo dei vitigni Veltliner o con quelli diffusi in Valtellina. La produzione è Buona e sicura anche nelle posizioni molto battute da correnti d'aria fredde, ove le altre varietà nel periodo di fioritura colano il grappolo; resiste inoltre egregiamente alle malattie crittogamiche, è immune al marciume del grappolo e quindi può vendemmiarsi molto tardi; si adatta anche ai terreni più asciutti. Le gradazioni zuccherine variano da 16 a 18 gradi Babo.

## 6.8.VINI TIPICI DELLA BERGAMASCA

Il nostro gruppo ha preso in considerazione diversi vini di qualità prodotti nella bergamasca, alcuni tipici delle nostre zone e altri quali il Marzemino caratteristico del Trentino Alto Adige, ma ormai diffuso nei nostri ambienti.

Nella bergamasca le aziende vitivinicole sono di medio piccole dimensioni, producono vini di alta qualità tipici che sono apprezzati da molti.

I vini, a livello razionale, vengono classificati nel seguente modo:

- 🍷 **Vini da tavola:** non sono disciplinati; non è necessaria alcuna indicazione né di vitigno né di annata. Viene menzionato solo il colore bianco, rosso o rosato e relative sottoindicazioni.
- 🍷 **Vini a indicazione geografica tipica:** possono riportare le indicazioni del vitigno. Sono regolati dal disciplinare di produzione, indicano il territorio di produzione di ampie dimensioni con possibilità di menzionare anche la sottozona.
- 🍷 **Vini a denominazione di origine controllata:** anche loro sono regolati dal disciplinare di produzione. In etichetta sono riportate le denominazioni di sottozona, comune, frazione, fattoria, podere e vigna, rispettivamente dal più ampio al meno espanso. È consentita l'indicazione del vitigno di qualificazione specifiche e deve superare le analisi chimiche e sensoriali.
- 🍷 **Vini a denominazione di origine controllata e garantita:** stesse regole dei vini DOC con disciplinari più rigorosi e migliori caratteristiche qualitative dettate da analisi rinnovate all'imbottigliamento.
- 🍷 **Sottozone DOC e DCG:** Indicazione della vigna, del podere, della fattoria e del comune, ci sono regole più rigorose e restrittive.

I vini che sono soggetti a disciplinare sono prodotti da vite accresciute in determinate condizioni climatiche e solo in terreni che per le loro particolari caratteristiche, cedono al prodotto proprietà organolettiche tipiche.

### 6.8.1.SVILUPPO DELL'ENOLOGIA BERGAMASCA

Sin dagli anni '60 la trasformazione delle uve era a livello aziendale, questo comportava la produzione di un vino di bassa qualità che molto spesso era difficile da smaltire completamente, e che oltretutto veniva venduto sfuso.

Di fronte a questa situazione erano nate le cantine sociali di Pontida e S. Paolo d'Argon che però, in seguito alla scomparsa della mezzadria, si trovarono in difficoltà poiché la quantità di uve conferite era sensibilmente diminuita; ciò nonostante riuscivano a produrre del vino di qualità.

I vini bergamaschi cominciavano così ad affermarsi anche alle manifestazioni e fiere di settore dove ottenevano numerosi attestati di qualità.

Nel 1967 inizia l'iter per il riconoscimento della Denominazione di origine controllata per i vini prodotti nelle aree della collina orientale e parte di quella occidentale.

Con il D.P.R. 3/8/1976 viene riconosciuta la Denominazione di origine controllata dei vini denominati "Val Calepio Bianco" ottenuto con uve di Pinot bianco e grigio e "Val Calepio Rosso" ottenuto con uve di Merlot e Cabernet Sauvignon.

Il 2 agosto 1993 vengono apportate delle modifiche al riconoscimento del '67 :



- 🍷 Nel Valcalepio bianco entra come vitigno anche lo Chardonnay.
- 🍷 Viene ampliata la zona di produzione includendo anche il territorio collinare dei Comuni di Palazzago, Pontida, Caprino Bergamasco, Ambivere, Cisano Bergamasco, Mapello, Sotto il Monte Giovanni XXIII, Villa d'Adda, Carvico.
- 🍷 Viene aggiunto un altro vino: il Valcalepio Moscato Passito ottenuto esclusivamente dalle uve del vitigno Moscato di Scanzo
- 🍷 Viene introdotto il Valcalepio rosso riserva
- 🍷 Viene decretata una minor produzione massima ad ettaro al fine di garantire una maggiore qualità del vino

## 6.8.2. VINI D.O.C.

Nella nostra provincia sono stati riconosciuti con il titolo di vini D.O.C. i seguenti vini:

- 🍷 **Valcalepio rosso:** vino ottenuto da selezione di uve Merlot e Cabernet (Merlot dal 40 al 75 %, Cabernet Sauvignon dal 25 al 60%). È d'obbligo l'invecchiamento di un anno, di cui almeno tre mesi in botti di rovere. È un vino rosso che si presta per carni rosse e bianche. È stata introdotta la tipologia "Riserva" con caratteristiche diverse, tra cui la gradazione alcolica (minimo 12 gradi) e il tempo di invecchiamento (tre anni di cui almeno uno in legno).
- 🍷 **Valcalepio bianco:** è ottenuto per vinificazione "in bianco" cioè separando le vinacce dopo la pigiatura e facendo fermentare solo la parte liquida del mosto. Le uve che lo compongono sono il Pinot bianco o Chardonnay (dal 55 all'88 %) e Pinot grigio (dal 20 al 45 %). Il vino è di color giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta delicati profumi fruttati che ricordano la mela acerba, il sapore robusto e pieno fa sì che ben si intoni a carni, antipasti e pesce; non necessita di invecchiamento.
- 🍷 **Valcalepio moscato passito\*\*:** è il vino più famoso dell'enologia bergamasca, era prodotto quasi esclusivamente nel comune di Scanzorosciate mentre ora si può produrre in tutte le zone del Valcalepio. La produzione ha inizio con una cernita in cui vengono separate le uve malate da quelle sane; i grappoli poi vengono fatti appassire su delle cassette di legno in locali asciutti e ben areati per 20-45 giorni così da fare in modo che si arricchiscano di molti zuccheri. Presenta un colore rosso rubino carico, con profumi intensi e sapore dolce, vellutato, generoso, con lunga persistenza aromatica. Vino da dessert che può essere bevuto da solo a 16-18° C.



### 6.8.3. VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

I vini IGT sono composti esclusivamente da uve provenienti da vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bergamo. Sono:

- † **Barbera della bergamasca:** molto utilizzato per sostituire, in collina, i vigneti colpiti dalla fillossera; alcuni terreni però non si prestavano alla sua coltivazione ed il vino ottenuto era acido e a bassa gradazione alcolica. Coltivato in zone agroclimatiche adatte, come la Riviera di Pontida, da un prodotto di buona qualità Il Barbera è di color rosso rubino carico, con un profumo delicato di sottobosco; il vino è di corpo e di gusto piacevole, leggermente acido che lo mantiene sempre fresco e gradevole, particolarmente adatto a selvaggina ed arrosto.
- † **Cabernet della bergamasca:** vino ottenuto per vinificazione di Cabernet Sauvignon e/o di Cabernet Franc. Il vino è di color rosso granato con una buona gradazione alcolica e acidità di corpo robusto e profumo delicato. Se invecchiato in botte di rovere diviene un vino di alta classe per arrosti e cacciagione.
- † **Merlot della Bergamasca\*\*:** ottenuto con uve Merlot che ben si adattano alla collina bergamasca, ed è attualmente il vitigno più coltivato; il vino è di color rosso rubino con profumo fruttato e sapore intenso che ben accompagna primi piatti e selvaggina.
- † **Schiava della bergamasca:** vino ottenuto dalle uve della Schiava grossa, vinificate da sole o con uve di Schiava lombarda; vino rosato con profumo fruttato, corpo vellutato, gusto amarognolo e bassa gradazione alcolica, si accompagna a primi piatti e carni bianche.
- † **Novello della bergamasca:** vino ottenuto con la tecnica della “macerazione carbonica” di uve provenienti da vitigni raccomandati per la nostra provincia; vino giovane dal sapore fresco, vivace e quasi brioso al palato, ottimo con salumi, funghi trifolati e formaggi di media stagionatura.
- † **Chardonnay della bergamasca:** vino spumante leggermente acido, di color paglierino, molto profumato con aroma fruttato che si abbina bene al pesce.
- † **Incrocio 6.0.13 della bergamasca:** il vitigno 6.0.13 è coltivato nelle zone di Pontida e dintorni, il vino è paglierino con profumo di frutta tropicale, il sapore è secco, leggermente acido, con retrogusto intenso e fruttato
- † **Pinot bianco della bergamasca:** color giallo paglierino che, invecchiato, diventa giallo dorato, il profumo è fine e delicato che ricorda il sottobosco, il sapore è vellutato, morbido e secco, s’accompagna a pesce e primi piatti
- † **Pinot grigio della bergamasca:** color giallo paglierino che tende al rame, ricco di corpo, asciutto e retrogusto di mandorla, s’accompagna con antipasti, pesce e carni bianche.
- † **Moscato della bergamasca:** vino ottenuto da vinificazione di uve di Moscato di Scanzo, il vino può essere secco o amabile (con contenuto di zuccheri riduttori dell’ 1-2 %), non è da confondere con il vino D.O.C. “Valcalepio Moscato di Scanzo”.
- † **Franconia della bergamasca\*\*:** vino di color rosso rubino, piacevole, di buona struttura, mediamente di corpo con profumo fruttato. Con questo vino si è cercato di produrre un prodotto di



qualità rappresenta un tipico esempio di vino bergamasco apprezzato da un gran numero di consumatori.

#### 6.8.4. MARZEMINO

🍷 **Marzemino\***: Già noto dal XVI secolo nella sua terra di origine: il Trentino Alto Adige. Dal XVII al XX secolo il Marzemino, la cui fama si era estesa anche a tutto l'impero Austro-Ungarico, era un vino ricercatissimo ma sfortunatamente, con la prima Guerra Mondiale la sua coltivazione diminuì pesantemente. Nel giro di alcuni anni, però, si riprese ed estese le sue zone di coltivazione. Il vino viene fatto con uve coltivate su entrambe le sponde del fiume Adige e specialmente sui pendii vulcanici compresi tra i paesi di Isera e Nogaredo; il vino è di colore rosso scuro, più scuro del rubino, la cui fragranza è la più invitante di tutte quelle dei vini del Trentino; il bouquet consiste in una miscela inusuale di profumi richiamanti la frutta matura e le rose.

Il Marzemino, pur non essendo un vino tipico della bergamasca, è stato introdotto in questo elenco di vini poiché era un vitigno molto diffuso in passato, come è già stato evidenziato in altre parti di questo lavoro. Per questo motivo sarebbe interessante valutare la possibilità di migliorare la produzione di questo vitigno al fine di poterlo annoverare fra i vini tipici della nostra zona.

#### 6.8.5. AZIONI PROMOZIONALI

Al fine di aumentare la conoscenza e la valorizzazione dei nostri prodotti, nella seconda metà dell'800, il comune di Bergamo, la Provincia e altre istituzioni organizzarono vari eventi.

Il primo fu "l'Esposizione industriale agricola e di belle arti" che ebbe luogo tra il 15 agosto ed il 15 settembre del 1870 e, per l'occasione, vennero esposte e giudicate 180 qualità di vino.

Nove anni dopo, in corrispondenza delle feste per il carnevale, fu organizzata in Bergamo una "Fiera enologica e di beneficenza" in cui vennero esposte oltre mille bottiglie provenienti dalla collina e duecento contenenti vari vini d'Italia. Lo scopo della fiera fu quello di raccogliere fondi per la Scuola Agraria di Grumello.

Nel 1934 venne proposto "l'Autotreno nazionale del vino" che aveva lo scopo di fare conoscere i vini d'Italia. Giunse a Bergamo il 27 novembre 1934 dove l'iniziativa riscontrò molto successo.

Oggi, nella nostra provincia, troviamo numerosissime iniziative durante tutti i periodi dell'anno a cominciare da "Cantine aperte", manifestazione che si tiene nel mese di ottobre, in cui si può anche acquistare il prodotto esposto. E' ormai noto a tutti, produttori e consumatori, che la valorizzazione del prodotto passa indubbiamente attraverso il miglioramento qualitativo dello stesso, ma anche la conoscenza sia del prodotto finito che dei luoghi e dei processi di lavorazione.

## 6.9. LE FRASCHE SUI COLLI DI BERGAMO

### 6.9.1. INTRODUZIONE

Delle frasche o cantine o osterie, dove proliferava la cultura della vite, ne esistevano una quarantina, localizzate in Castagneta, San Vigilio, Madonna dal Bosco, Borgo Canale, fino all'altezza delle attuali piscine di Bergamo. La frasca era un luogo dove le persone si ritrovavano per passare allegre serate o i pomeriggi dei giorni di festa in compagnia, bevendo il vino prodotto dal contadino proprietario della frasca e mangiando piatti tipici bergamaschi. E' difficile da stabilire la data della loro nascita, visto che nel XIII secolo era già usanza vendere il vino di propria produzione presso queste località che erano costruite in modo molto semplice. Infatti bastava innalzare, ai bordi di un viottolo, un ramo tagliato lungo (ciliegio o gelso), appenderci un fiaschetto di vino e la frasca era fatta. Di solito questa era affiancata da una cascinetta un po' nascosto, oppure da qualche casa colonica. Ogni tanto la si arredava con quattro o cinque panche di legno e qualche tavolo. Il tutto era naturalmente all'aperto, sotto una o due piante di ciliegio o di noce, oppure sotto porticati o pergolati di vite americana.



Fig.1 Tipico casolare attiguo alla frasca

A volte queste frasche aveva spazi destinati al gioco delle bocce ed erano adornate di vasi di fiori che le abbellivano. Senza dubbio la cosa che interessava di più era la qualità del vino, che ogni tanto veniva "tagliato" con uva proveniente dal meridione per raggiungere una gradazione accettabile. Molto spesso si accompagnavano queste bevande con prodotti tipici come: salame, uova fresche, formaggi casalinghi, insalate ed ortaggi. Un esempio, ne era la frasca del Bagià la quale di inverno preparava per pochi intimi la torta di maiale o la trippa con fagioli, salame nostrano, uova fresche, formaggi e

stracchini casalinghi, insalate di radicchi e lattughe dell'orto.

Alla frasca si potevano consumare anche pietanze caserecce e per chi lo desiderava c'era sempre una bella fetta di "polenta buida o taragna", il tutto seguito naturalmente da un bel bicchiere di vino rosso.

Per molte persone e intere famiglie provenienti da tutta la città in particolar modo da Città Alta, era una consuetudine riunirsi nel fine settimana o in particolari giorni festivi come il giorno dell'Angelo, la Pasquetta, le occasioni speciali, gli anniversari, e le prime comunioni, per passare in allegria festose giornate. Come dice Pagani, autore del fascicolo che è stato da noi analizzato "...sostare alle frasche, nei giorni feriali, del chiaro Settembre, alla maniera di un cacciatore o d'un sognatore sereno, procurava, inutile precisarlo, momenti romantici, di timida letizia...".

## 6.9.2.LA COLTIVAZIONE DELLA VITE SUI COLLI DI BERGAMO



Bergamo, dal punto di vista agricolo, era una città produttrice di vino, fu per secoli la principale coltura commerciale: quasi quattro quinti delle superfici trattate fino alla fine dell'undicesimo secolo erano vigneti. A testimonianza di questo ci sono molteplici atti di vendita stipulati in epoche assai remote, conservate in vecchi archivi comunali o privati.

Nel 1850 le tavole di classamento ci danno interessanti notizie su come la vite fosse coltivata sui nostri colli.

L'impianto di un nuovo vigneto veniva fatto scavando una serie di buche distanti quattro metri l'una dall'altra. Per ognuna si preparava un sottofondo con due fascine di sarmenti, si copriva la buca con terra e letame e si piantavano venti pezzi di tralci di vite per ogni buca. Di questi sei o otto riuscivano a diventare piante adulte. Solo al sesto anno si effettuava l'impalatura regolare con quattro pali di castagno formando così il filare, mentre paletti di castagno venivano fissati orizzontalmente con legacci di salice. Il sesto anno, la vite iniziava a dare frutto ed era redditizia, in media, per cinquant'anni. La quantità del prodotto non era molto alta, si calcolava una resa media di ceppaia variante tra i 4 e i 6,8 Kg. Importante era la spartizione del vino: la parte di qualità scadente era divisa a metà fra mezzadro e proprietario, mentre il vino di qualità migliore spettava al padrone per 6/11.

Inoltre il vino di spettanza padronale era il "crodello" cioè il vino spillato dalle tine e non il torchiato.

I filari di vite intramezzavano i campi coltivati a cereali od ortaggi anche se molto piccoli poiché non esistevano vigneti specializzati.

Importanti erano le cantine presenti in tutte le cascine, locali costruiti per la vinificazione che si trovavano nella parte seminterrata della casa ed avevano il soffitto a volte: Un

bell'esempio è la cantina dei Gotti, vicino al ristorante "Il Pianone" nella zona di Castagneta.

Dopo la metà dell'Ottocento inizia la crisi della viticoltura bergamasca con l'arrivo dell'oidio, un fungo che attacca le foglie e il frutto. Le nostre produzioni furono duramente colpite e ci vollero molti anni per scoprire nello zolfo la soluzione alla crittogama. Successivamente si ebbe una nuova piaga con la comparsa della fillossera nel 1886. Con questo nuovo flagello, i vigneti furono a poco a poco attaccati al loro apparato radicale e distrutti. La cura venne trovata nell'utilizzo di portinnesti di vite americana. Le varietà coltivate nel bergamasca ed in buona parte sui nostri colli erano: la Schiava, il Bressanino rosso e nero, la Merenga, la Bresciana, il Valtellino, il Moscato, il Pignoletto.

All'inizio del Novecento, la forma d'impianto era cambiata, le viti venivano piantate singolarmente, alla distanza di un metro circa mentre i traversi orizzontali di legno erano sostituiti i fili di ferro.

La vinificazione avveniva in modo tradizionale ossia, l'uva veniva portata in cantina con cesti e gerle e pigiata nei tini con i piedi. Dopo circa una settimana di fermentazione di mosto e vinacce insieme, il vino veniva spillato e messo nelle botti, dove finiva la fermentazione. Dopo un paio di travasi, il vino, era pronto per il consumo.

Il vino prodotto non superava gli 8-9 gradi ed ai primi caldi scoloriva e cambiava sapore diventando un prodotto chiaramente invendibile, così, era tradizione miscelarlo con vini del Sud in modo da raggiungere una gradazione maggiore.

Sui colli di Bergamo, le frasche, circa una quarantina agli inizi degli anni Cinquanta, aprivano nel periodo della Pasqua e chiudevano quando il vino era terminato. Il vino rappresentava un'interessante fonte di reddito per il contadino che trovava un proficuo abbinamento tra smercio del proprio prodotto e scampagnata primaverile della gente.

Le profonde modifiche che sono però avvenute nella viticoltura, hanno variato sia i vitigni allevati sia le tecniche colturali e così, di conseguenza, anche le frasche sono andate scomparendo.

### **6.9.3.CONDUZIONE DEI TERRENI AGRICOLI**

Nel 90% dei casi i contadini che gestivano le frasche non erano proprietari della terra che lavoravano, questa infatti veniva ceduta dal proprietario al contadino che la lavorava con la sua famiglia.

Sia i prodotti che le spese venivano divise a metà dalle due parti tranne per l'attività di "fare cantina" il cui ricavato andava per intero al contadino.

Il contratto di mezzadria durava un anno e iniziava l'11 Novembre: se non lo si disdiceva, si rinnovava automaticamente, mentre serviva almeno un anno d'anticipo se lo si voleva disdire. Durante quest'anno il contadino uscente terminava la coltivazione delle colture in corso e, man mano che finivano, lasciava spazio al subentrante che poteva iniziare la sua attività

Questo tipo di contratto delineava quanto dura fosse la vita dei contadini che cercavano in ogni modo di ricavare quanto di più possibile dal fondo spesso flagellato da periodi di siccità o da forti grandini. Questa condizione cambiò con la stipulazione di un nuovo patto agrario nel 1920 il quale stabiliva che i due terzi del prodotto andassero ai contadini e solo il terzo restante ai proprietari del fondo; questi però si rifiutarono di applicare tale accordo. Come espresso dal concorso "Fedeli alla terra" (del 1936), il regime, dai contadini, si aspettava: "...sempre più largo e tenace attaccamento alla terra, il perfezionamento delle coltivazioni e nel rendimento dei fondi, la prolificità della nostra razza... e un contributo a rinsaldare, nei confronti della proprietà terriera, i rapporti economici e sociali che si dimostrino più adatti a rinvigorire i sentimenti di solidarietà".

Solo nel secondo dopo guerra l'affitto subentrò alla mezzadria e questo stabiliva che spese e prodotti fossero a carico del contadino che corrispondeva al proprietario un canone fisso in denaro.

#### 6.9.4. ARCHITETTURA DELLE FRASCHE

L'area occupata dalle frasche nella città di Bergamo era suddivisa in tre zone dai caratteri differenti.

L'alta collina (San Vigilio, San Sebastiano) era caratterizzata da costruzioni tipiche, ossia cascine non molto estese dove si svolgeva l'attività delle frasche. Accanto al caseggiato c'erano le cantine e i locali per la vinificazione. Le murature erano spesso in doppio muro intonacato e di rado si incontravano costruzioni in pietra squadrata: faceva eccezione la frasca dei Nessi, antica architettura d'impianto cinquecentesco situata lungo il pendio.

La zona della bassa collina a nord (Castagneta, Valtesse) si differenziava dalla precedente per la presenza di buone architetture in pietra squadrata e ben lavorata. I cortili delle cascine si presentavano spesso chiusi verso l'esterno e composti da vasti porticati (es.: la frasca dei Carminati).

Infine c'era la zona piana della città e la zona immediatamente vicino ( Longuelo, Astino, Borgo canale) la quale presentava cascinali. Le murature erano miste con pietra squadrata, pietre di fiume e talvolta anche mattoni. I loggiati erano abbastanza regolari ed estesi. Caratteristico delle frasche era la presenza di cucinotti con il camino che poteva avere conformazioni diverse, ma solitamente era composto da un incasso nel muro che continuava nella canna fumaria.

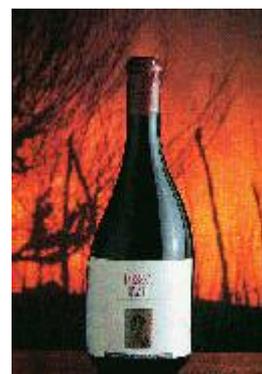
#### 6.9.5. LE PRINCIPALI FRASCHE DI BERGAMO

##### **La frasca-osteria del Pinì : Oi Rosaspina.**

Aperta nei primi anni del Novecento dal signor Giuseppe Donizetti con il supporto della moglie e dei figli, la frasca si caratterizzava dal grande afflusso di clientela dovuto forse anche alla presenza dei venditori ambulanti.

All'interno della frasca venivano serviti tre tipi di vino: quello nostrano prodotto in loco, con gradazione leggera; una seconda qualità tagliata con vini provenienti dal meridione, con gradazione più elevata; ed infine un vino di maggior pregio per i clienti più esigenti. Le pietanze cucinate, erano quelle tipiche bergamasche: polenta, ravioli, trippa, ecc....

La conduzione passò al figlio nel 1928.



##### **La frasca del Montagnér: i problemi del Dazio.**

Iniziò l'attività nel 1925 grazie al lavoro di tutta la famiglia: quattro maschi e quattro femmine. Producevano cinquanta quintali di vino rosso e moscato, utilizzando diversi tipi di uva. La famiglia Carminati, che gestiva appunto la frasca, viene ricordata per i problemi con il pagamento dei dazi: escogitarono, infatti, un metodo per far sì di pagarne di meno.

Nel 1953 la famiglia Carminati cessò l'attività

### **La frasca dei Marti : l'uva pigiata nel monastero.**

Era situata in uno dei paesaggi più romantici che la bergamasca potesse offrire: la "Val de Sti "(Valle di Astino). Questa frasca, ubicata nei pressi di un monastero, iniziò la sua attività nel 1944. Il vino che si beveva era un rosso prodotto con uve miste, Schiava, Corva,



Merlot, Barbera del Piemonte, con una produzione di 100 bottiglie circa. La caratteristica principale della frasca era che l'uva, subito dopo la vendemmia, veniva portata nei tini del monastero dove veniva pigiata e il vino veniva poi messo nelle botti e collocato nelle cantine dello stesso. Purtroppo nel 1960 la famiglia Burini cessò l'attività i figli abbandonano la campagna e i vecchi genitori non avevano più la forza per continuarla. Inoltre la campagna circostante stava subendo notevoli cambiamenti e la gente, al posto della passeggiata, preferiva arrivare in automobile; i cascinali vicini vennero ristrutturati pesantemente, divenendo abitazioni private di ricchi bergamaschi e milanesi.

### **La frasca della Bagnada: ultima perla.**

Si incontrava salendo lungo il colle della Madonna del Bosco, una magnifica zona di tranquillità immersa nel verde circondata da ricchi vigneti: è qui che si trova la frasca della famiglia Pezzotta. La famiglia svolse un'attività trentennale: aprivano i battenti con i primi tepori della primavera e proseguivano l'attività sino al termine del vino. Questo era prodotto con un misto di uve Merlot, Cabernet, Vin Berghem, con una produzione di circa 120 quintali l'anno e una gradazione ottimale di 11 gradi.

L'attività si è prolungata fino al 1987: fu probabilmente l'ultima frasca a chiudere, testimonianza di una cultura che non deve essere dimenticata.

### **La frasca dei Casati: I caalér.**

Iniziò l'attività nel 1927 ed era costituita da un bel cascinaletto a due piani, con terrazza in legno, un ampio cortile munito di cinque tavolacci in legno caalér (tavoli utilizzati per la lavorazione del baco da seta). Il vinello era ottimo e se ne producevano circa 60-70 bottiglie tra bianco e rosso. La qualità era garantita dal fatto che i vigneti erano ben esposti al sole e protetti dai venti freddi. L'attività incominciava il 25 Aprile e terminava nel mese di Giugno anche se si poteva chiedere una proroga nel caso in cui il vino non fosse finito.

La famiglia Casati nel 1957, pur con molti rimpianti, decise di cessare l'attività guadagni troppo bassi e frastuono della frasca che recava disturbo alle abitazioni da poco costruite tutt'intorno, furono alla base della difficile decisione



### **La frasca-osteria "i bei tep".**



«Il locale era la meta preferita di chi, abitando in città desiderava passare una mezza giornata in campagna, e far merenda all'aria aperta.[...]

Dalla casa al "Paesetto" dove abitavo da ragazzo, vedevo la folla festosa ai tavoli del locale e ne udivo i canti fino a tarda ora della domenica. Quando incominciai a frequentarlo, con gli amici, era ancora un locale che sapeva di campagna e di rustico.

Ebbe diversi gestori e varia fama. Trattoria, ritrovo per

passatempo e giochi innocenti, ma anche teatro di qualche rissa.»

### **La frasca dei Bagià**

La descrizione di questa frasca risulta da un'intervista al signor Bartezzaghi che ci spiega che il nome di questa frasca derivava dal fatto che i suoi nonni erano contadini della Brianza e il tipico nome dei contadini di quelle zone era appunto "Bagià".

La frasca iniziò la sua attività nel 1920: la zona in cui era situata era sfruttata a vigneto e a frutteto. Nelle domeniche di inizio primavera i gestori avevano molto da fare in quanto i clienti erano molto numerosi e provenivano soprattutto da Città Alta. Il vino che veniva servito veniva tagliato con del vino meridionale. Tra gli episodi che il Bagià più ricordava, c'è il fatto che spesso, quando gli veniva chiesto del latte, andava al momento a mungere le capre che possedeva; se poi gli venivano chieste delle uova andava a raccogliere quelle fresche delle sue galline e se veniva richiesto un galletto lo uccideva sul momento. Ricordava inoltre che come intrattenimento c'erano i fratelli Pagani: dei cantanti ai quali veniva offerto gratuitamente il vino affinché restassero da lui e non passassero alla concorrenza.

D'inverno la frasca apriva il sabato e domenica ed accoglieva però solo gli amici intimi: si festeggiava allora con l'uccisione del maiale dal quale si ricavava la torta di sangue che veniva fatta poco dopo il momento dell'uccisione dell'animale.

La frasca terminò la sua attività nel 1971.



### **La frasca dei Nessi**

Questa frasca, che iniziò l'attività nel 1950, era situata in mezzo a vigneti posti a terrazza, frutteti e orti, in una posizione soleggiata che dava sulla pianura bergamasca. La cascina aveva caratteristiche architettoniche del '500e al piano terra si trovava la cucina gestita dalla signora Nessi mentre all'esterno si trovava un cortile dove si ospitavano i clienti. La stagione

iniziava il 17 marzo e durava per i quattro mesi successivi: fino a quando, cioè, c'era il vino che in questo caso era soprattutto moscato e rosolio. Particolare importanza rivestiva il giorno di Pasqua in quanto l'afflusso di gente era maggiore e alle solite attività si aggiungevano canti, balli e giochi. Non mancavano comunque i momenti difficili che furono rappresentati quasi sempre da tempeste che rovinavano il raccolto e si avviava alla mancanza di vino comprandolo da produttori di zone vicine.

Nel 1983 la frasca dei Nessi terminò la sua attività anche se la famiglia continuò a lavorare il vigneto e l'orto su cui stanno maggiormente concentrando le loro forze.

### **La frasca di Burì o del "Castel"**



Il signor Burini diede inizio all'attività della sua frasca nel 1910. Situata in una zona ricca di vigneti tra Bergamo e Mozzo, questa frasca è ricordata per la notevole qualità del vino che si produceva: nelle annate record si raggiungevano le 200 brentine; mentre in annate normali si arrivava a produrre 120 brentine. Il vino si otteneva miscelando diversi tipi di uva la Corva, il Barbera, la Schiava e il Vin "Berghem". Per raggiungere gli undici gradi si facevano tagli con un vitigno meridionale.

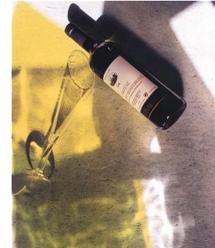
I molti clienti della frasca venivano da Curno, Mozzo e dai paesi vicini: ad intrattenerli ci pensava il signor Carminati che con le storie di Gioppino divertiva gli adulti e con i burattini i bambini. Figure importanti furono il Milani, il Nervi e i fratelli Fumagalli che davano vita a particolari musiche e

canti, oltre che raccontare barzellette. Gioco qui molto praticato era "la mura": gioco d'azzardo e quindi illegale. Problemi relativi alla gestione della frasca, il signor Burini li trovò quando le camicie nere banchettavano senza poi pagare il conto.

L'attività terminò nel 1936: tuttavia, la famiglia del Burini continuò l'attività di lavorazione del vigneto.

### **La frasca del Vecchio Roccolino o dei preti.**

La frasca del Vecchio Roccolino era situata appena fuori Città Alta ed era di proprietà di Fulvio Cerea, il cui padre, nel 1906, decise di aprire una osteria (o frasca). Durante l'estate, l'osteria chiudeva alle 22, e i clienti potevano sedersi lungo tavoli di legno sotto il pergolato nel cortile dove venivano serviti i tipici piatti bergamaschi e del vino ottenuto da una miscela di uve Nigrera, Corva, Isabella e Brachet, raggiungendo 10 gradi alcolici. L'osteria era fornita di un campo di bocce: questa era tra le attività preferite oltre alle partite a carte, alle quali, ogni giovedì, partecipavano un gruppo di giovani preti (da qui il nome di "Ostarea di Precc"). Questa frasca era anche visitata spesso dalle macchiette più famose dell'epoca. La chiusura definitiva della frasca avvenne nel 1936 per la vecchiaia del gestore e la non disponibilità dei figli nel continuare a gestirla.



### **La frasca di Bironcc.**

Questa frasca era costituita da una cascina accogliente dove si trovava una cucina al piano terra e all'esterno un cortile dove si riunivano i clienti. L'attività iniziò nel 1934; il giorno di apertura stagionale era il 27 aprile: festa di San Pellegrino. In questo giorno era consuetudine assistere alle cerimonie parrocchiali e subito dopo dirigersi verso la frasca. Il periodo d'apertura della frasca di Bironcc era di soli due mesi



all'anno: questo era dovuto alla bassa produzione di vino. A causa dunque di un'apertura così breve, la frasca dovette cessare l'attività poco dopo otto anni dopo l'apertura, ossia nel 1942.

### **La frasca dei Bisù**

Iniziò l'attività nel 1936 e la produzione, tra vino rosso e bianco, era di circa 100 brentine. Caratteristico di questa frasca era lo spettacolo di burattini tenuto dal signor Carlo Sarzetti che veniva ripagato con vino e "pà e salam". Anche i giochi di carte erano molto praticati e tra di essi spiccano: scopa, marianna e "ol coc".

La frasca terminò l'attività nel 1955 in quanto vennero costruite lì accanto delle nuove abitazioni che non permettevano di fare baccano. Ai giorni nostri questa frasca è ancora presente ma non più nell'aspetto originario in quanto è stata restaurata.

## 6.9.6. DA UN PENSIERO DEL PROF. LUIGI PAGANI

I paesaggi  
contribuiscono con la loro presenza  
a dilatare di gran lunga  
l'effetto del costruito,  
anche fuori dai limiti canonici della città  
ed in un certo senso legano tra loro,  
ad alla Città stessa,  
i nodi degli edifici isolato o dei nuclei.  
La poesia,  
mai dominatrice, vi è dunque,  
quasi in umiltà  
presente e savia.  
Centinaia di cascinali, di ville padronali non azzardate ai lussi,  
rendono l'ambiente favorevole alla vista e allo spirito.  
Niente sui colli di Bergamo ed intorno ad essi è confusione.  
Le varietà  
delineano una natura parlante ed umana.  
Strade,  
tracciate con gusto,  
come la via Suborno,  
i Torni,  
S. Sebastiano,  
li percorrono insinuanti e certune,  
quasi aeree,  
dalle quali si dipartono  
le caratteristiche scalette dello Scorzazzino,  
con i suoi 210 scalini,  
o dello Scorzzone con 165 gradini ripidi e faticosi,  
e sentieri fortunosi come il percorso detto dei Vasi.

## 6.9.7. TESTIMONIANZA DI GAETANO PAGANI: “Il rito di sèt cèse”

Il sig. Gaetano, abitante di Bergamo, racconta una delle sue domeniche, quando si riposava dalle fatiche settimanali girando con gli amici alle frasche dei colli di S. Vigilio e Castagneta.

Le varie compagnie cittadine si trovavano in Colle Aperto la mattina; era gente di tutta l'età dai bambini agli anziani, che si arrampicavano sui colli per strade diverse o con la funicolare.

Descrive un'atmosfera antica, allegra. Alle frasche si mangiava polenta, cibi nostrani, e soprattutto si bevevano litri di vino rosso.

Poi gli anziani e i bambini rincasavano, le compagnie di ragazzi facevano invece il giro di tutte le frasche della zona. Molte volte s'intrattenevano a cantare ascoltati perfino dal maresciallo dei carabinieri che li rimproverava per il baccano.

## TESTIMONIANZA DEL SIG. PIETRO SCOLA:

Il sig. Scola è un profondo conoscitore del “vi bu” e accanito suonatore di mandolino. Questo strumento insieme a tanti altri veniva utilizzato per accompagnare il canto e tutto il coro; si cantava a squarciagola. Il loro repertorio variava da canti di montagna, alle

canzoni melodiche del tempo, canzoni napoletane e le cosiddette canzoni "sporche". Con le serenate hanno fatto sognare molte ragazze, ma hanno ricevuto tanti secchi d'acqua gettati dalle finestre.

### 6.9.8. CONCLUSIONI

Il lavoro e le testimonianze sulle frasche si sono rivelati una scoperta che ci hanno permesso di conoscere aspetti della nostra storia che di solito ci sfuggono e non vengono più considerati, ma che nella loro semplicità sono ricchi di insegnamenti e significati.

L'abbandono delle frasche costituisce una perdita su vari fronti per molteplici aspetti:

- **L'aspetto folcloristico.** Le frasche aprivano a primavera e chiudevano quando finiva il vino. In questo periodo i cortili si coloravano di numerose compagnie che ballavano e cantavano con chitarre e fisarmoniche fino a notte inoltrata. Rappresentavano, cioè la stagione più desiderata e allegra di tutto l'anno.
- **L'aspetto gastronomico.** Si mangiavano cibi naturali, genuini, di tradizione locale, infatti sulle tavole non mancavano mai la polenta e il salame, ma soprattutto si bevevano litri di vino rosso fatto con tanti tipi di uva.
- **L'aspetto socializzante.** Era l'occasione per festeggiare, trovarsi con gli amici o farsene di nuovi. Saltavano fuori anche le "macchiette"; personaggi strani un po' pazzi o solo burloni che animavano la serata, alcuni si fecero anche una "breve fama" che dura ancor oggi in coloro che hanno goduto della loro compagnia. Ad esempio famoso tra le "macchiette" era il "Mèrica" (il suo vero nome era Signorelli Giovanni), figura piccola con gambe ad arco, che abbandonò la sua professione di calzolaio per fare il cantastorie e nelle sue canzoni commentava argutamente fatti cittadini. Non sapeva comporre canzoni, ma aveva gran considerazione delle sue doti canore. Fra una canzone e l'altra aveva trovato il tempo di sposare quattro o cinque donne; ogni volta aveva pronunciato il suo sì mentre l'altra parte era in fin di vita; al rito nuziale seguiva perciò in breve tempo il rito funebre. Morì nel 1942 alla "Clementina" ricoverato con delibera municipale perché nullatenente e senza parenti.
- **L'aspetto rilassante.** Si staccava dai problemi e si passavano alcune ore in pace e tranquillità. Era un'innocente evasione aspettata con ansia e vissuta con vera felicità all'aria aperta senza pensieri o assilli di nessun genere.

Attualmente i ritmi di vita più frenetici, la burocrazia, le norme igieniche e l'abbandono di alcuni campi hanno fatto sparire queste "isole" di serenità. Ma c'è ancora in molti tanta nostalgia e tanta voglia di rivivere quei momenti. Si tenta di organizzare feste del vino, sagre dell'uva, incontri nelle cantine, ma l'atmosfera non è più quella e solo in parte si cerca di ricrearla.

Per il momento non ci resta che fissare sulle pagine queste testimonianze affinché entrino e restino nella storia della nostra terra. Speriamo che in futuro si possano ricreare questi ambienti per poter anche noi godere quei momenti che hanno vissuto i nostri antenati nei bar e nelle birrerie di città. Probabilmente è un pezzo di storia conclusa.

## **BIBLIOGRAFIA**

Bocchi S. Galli A. Nigris E. Tomai A., La pianura Padana, Ed. CLASAV, Milano, 1985

Failla O. Forni G., Le piante coltivate e la loro storia, Franco Angeli, Milano, 2001

Pagani E. Bresciani L., Le "frasche" sui colli di Bergamo, Circoscrizione n.3 CittàAlta e Colli, Bergamo, 1998

Marengoni M., Vite e vino in terra bergamasca dai tempi più antichi ai giorni nostri, Provincia di Bergamo, Stamperia Editrice Commerciale, Bergamo, 1996

Compagnoni D., Vitigni in provincia di Bergamo, Provincia di Bergamo, Ferrari Edizioni, Clusone (Bg), 2000

AA.VV., Vitigni antichi della Lombardia, Provincia di Pavia, Graphia Studio, Pavia, 1999

Di Rienzo A., Ricerche ed osservazioni sul Moscato di Scanzo, Tesi di Laurea, Anno Accademico 1982-83

## **SITOGRAFIA**

<http://213.92.11.84/news/prod/bollettini/lefoto/2001/nov/pompei/pomepi.htm>