

4. Il Rosso di Valtellina e il Valtellina Superiore: i nomi locali dei vitigni (Il sapore inebriante della terra, II)

Remo Bracchi



Grappolo appena colto di Nebbiolo, localmente denominato Chiavennasca (foto: J. Merizzi)



Provincia di Sondrio



Società Storica Valtellinese



Ciavenàsca (Nebbiolo)

La Chiavennasca è una qualità di vitigno della famiglia del Nebbiolo, particolarmente indicato per la vinificazione e molto diffuso nella zona, considerata all'estremo massimo di altitudine per l'allineamento. Si tratta di un vitigno di impianto relativamente recente.

«A giudicare dalle testimonianze storiche, il Nebbiolo è giunto in Valtellina dal Piemonte presumibilmente due secoli fa al seguito delle armate napoleoniche, (e) dà nell'area vinicola valtellinese vini superiori da arrosto, morbidi, delicati, di non eccessivo corpo, che ben si prestano ad accompagnare non solo la selvaggina e le carni rosse, ma anche i diversi piatti della gastronomia valtellinese, compresi i classici pizzoccheri. Il nome con cui oggi è indicato questo vitigno, *Chiavennasca*, pare non sia altro che l'italianizzazione del dialettale *Ciavenàsca*, a sua volta derivato da *ciüvinàsca* ovvero "uva più vinosa" e cioè con caratteristiche superiori al fine della vinificazione» (Sozzani, 1988, pp. 71-72: cfr. anche Crottogini, 1991, p. 56).

Non si ha infatti alcuna testimonianza diretta di un'importazione dalla valle della Mera.

Brugnöla

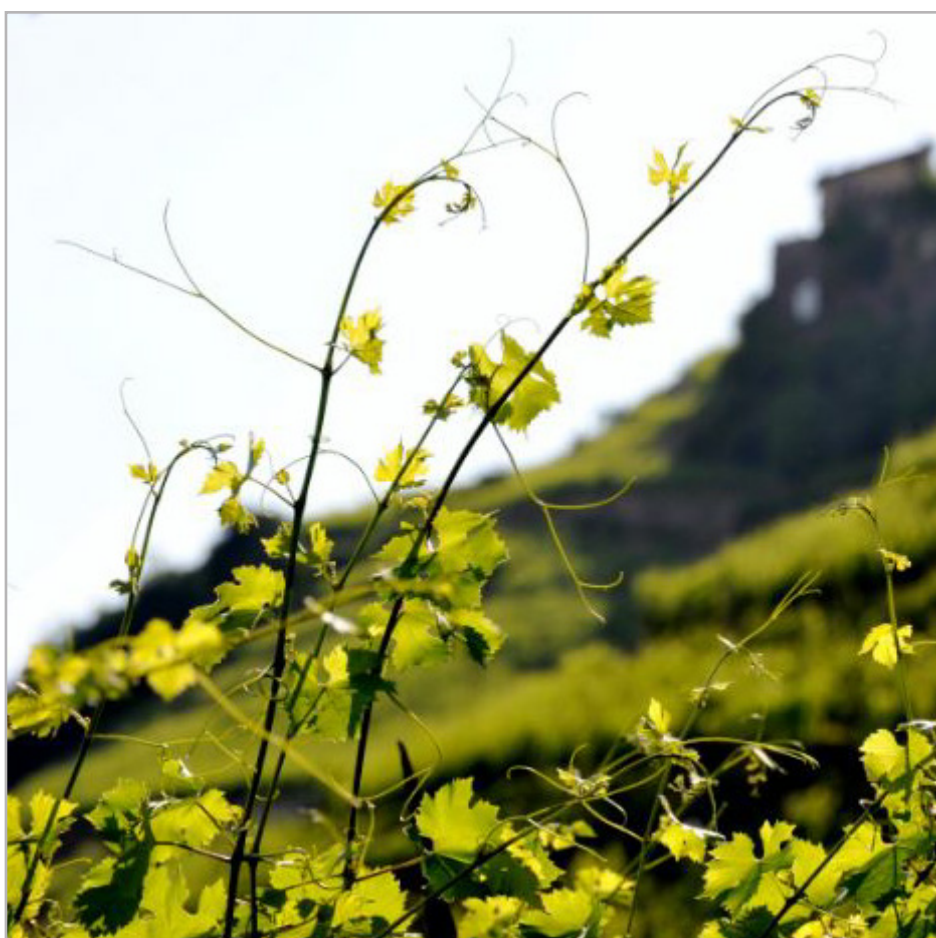
Il grosino *Brugnöla*, riverberato pure nei dialetti lombardi, definisce una particolare varietà di vitigno assai nota. Nella denominazione botanica italiana si indicava come *uva prùgnolo* (Targioni Tozzetti, 1858², p. 291). Il nome si riannoda con evidenza a *brugn/brügn* "prugna", con accostamento per somiglianza a un altro frutto, parallelo a quello che si riscontra nel sintagma

italiano *uva fràgola*, il cui spunto deonomastico sembra però suggerito dal riecheggiamento della fragranza del frutto di bosco. Si tratta di un vitigno molto rigoglioso che, coltivato a spalliera lungo le pareti di una casa, riesce a coprirne tutta la facciata. Porta grappoli molto grandi con acini grossi, polposi, di forma ovoidale allungata. Ne esistono due sottovarietà, la prima delle quali produce uva rossoviolacea, la seconda uva bianca. Gli acini della prima somigliano assai da vicino, tanto per la forma e le dimensioni, quanto per il colore, alla prugna. L'esistenza parallela dei tipi *Crugnöla* e *Grignolo* lascia tuttavia presupporre che, nella denominazione prevalente, siano intervenute convergenze e sovrapposizioni di altra terminologia affine (VSI 2/2, pp. 1050-1051). Con rimando a un altro prodotto dei broli, abbiamo nell'italiano regionale l'*uva ciriegiuola* o *ciriegiana*, «uva di grappolo grosso, d'acini grossi di color rubinoso, dolcigna, che dà vino molto ma acquidoso». La designazione, del tutto diafana, è ripresa dal nome della ciliegia, perché ne richiama le caratteristiche più appariscenti di colore e di sapore (Cherubini, 1839-56, p. 1719). Dal colore della ciliegia è identificato il *cir(i)egiulo* toscano (Hohnerlein-Buchinger, 1996, p. 176) e dalla somiglianza con la *mora* la *moradella nera* coltivata presso San Colombano nella bassa Lombardia (Hohnerlein-Buchinger, 1996, p. 189). E ancora dalla forma del grappolo *a pigna* ha mutuato la propria icona denominativa l'uva *pign-öla*, ben conosciuta pure in Valtellina, attestata per la prima volta in un documento latino medievale del 1233 nel sintagma *vinum pignolum*. La constatazione che nel Trecento emerga dapprima la forma maschile fa desumere che inizialmente fosse così designato il vitigno. Nella lingua italiana la denominazione si è diffusa presumibilmente la prima volta un secolo più tardi. Per quanto riguarda l'assonan-



te termine francese *pinot* (dalla fine del sec. XIV), dev'essere anch'esso ugualmente riportato al lat. *pinēua* "pigna". Oggi questa forma esiste in Italia accanto all'italiano *pignolo* che la riecheggia, e quest'ultima spesso viene usata come sinonimo del primo (Hohnerlein-Buchinger, 1966, pp. 110-111).

In Liguria la *Castagnazza* è un tipo di uva bianca, probabilmente per la somiglianza del chicco a una *castagna* (Hohnerlein-Buchinger, 1966, p. 178), e in modo analogo prendono spunto per la loro designazione la *Nocellara* siciliana dagli acini grossi che richiamano la forma e le dimensioni della *noce* (Hohnerlein-Buchinger, 1966, p. 192), e l'*Olivella* dell'Italia meridionale a forma di *oliva* (Hohnerlein-Buchinger, 1996, p. 192).



Nuovi germogli di vite (foto: J. Merizzi)



Provincia di Sondrio



Società Storica Valtellinese



Merlina

A partire dalla fine del '700 si hanno notizie della coltivazione di questa uva nera in Valtellina, dove ancora oggi è presente in forma sporadica e in modo esclusivo nella zona di produzione del Maroggia. Caratterizzata da un'ottima resistenza alle condizioni ambientali più difficili, la *Merlina*, quasi certamente omologa al *Teroldego* trentino, mostra però una certa sensibilità alle muffe, fenomeno aggravato dalla maturazione anticipata dei suoi grappoli. Curioso era in passato il suo utilizzo, insieme alla *Chiavennasca*, come uva appassita per la produzione del "panone", tipico dolce della tradizione povera valtellinese, nel quale essa apportava piacevoli profumi floreali. Quando i grappoli sono maturi, occhieggiano tra i pampini, come pupille di monelli divertite dal gioco del rimpiazzino. I merli li visitano furtivi e si fermano a beccarne i chicchi, confondendo i loro colori in uno solo, tanto si ritrovano a essere simili. E quando un rumore si leva accanto improvviso, con un frullo fulmineo, come un'ombra densa il merlo si dilegua, lasciando la sua ombra gemella tra le foglie che si dibattono ancora per qualche istante come un'ala. Il Cherubini annota al lemma *üga*: *üga merlina*, forse lo stesso di *üga orcellinna* o *usellinna* o anche *di pàsser* definita "uva selvatica" (Cherubini, 1839-56, p. 1719), così detta perché gli uccellini volentieri la beccano (Hohnerlein-Buchinger, 1996, p. 199). Con richiamo più specifico al colore del piumaggio nel milanese troviamo l'*üga corbéra*, *corb(v)ina*, *corberinna* o *corberetta*, corrispondente dell'italiana corbina, simile alla *crova* o *cravarino* di Piacenza, con acini di varia grossezza nello stesso grappolo, ai quali si aggrega il milanese *corberón* dagli acini grossi, tutti simili e quasi sferici quanto quelli del *grignolo*, ma di

color rosso più cupo e di grappolo più voluminoso (Cherubini, 1839-56, pp. 1719-1720). Vi si affianca la *cornacchina*, motivata dalla stessa costatazione coloristica (Hohnerlein-Buchinger, 1996, p. 180).

Per l'allusione alla tinta lucidamente oscura, tutta la serie richiama un'altra denominazione grosina e valtellinese, la *negrèra*, che qualifica una varietà di vitigno con acini piccoli e di colore nero intenso. Da *négru* "nero, oscuro", con suffisso *-èra*, riflesso del latino *-āria*, a motivo della verniciatura dei chicchi, in modo parallelo alla *rós-ula*, alludente invece a una saracina più rossiccia, la quale produce un vino di colore chiaro. Vi corrisponde in area bergamasca la *ros-éra*. Si tratta di una delle varietà più diffuse anche nella nostra zona. Si affianca alla *negr-àra* vitigno coltivato estesamente nel Veneto, nel Trentino e in Lombardia, al *negr-ett-ino* vitigno dell'Emilia, della Romagna e dell'Appennino toscano (DEI 4, p. 2564), e al *neir-ano* vitigno del circondario di Alba (DEI 4, p. 2565). Per altre denominazioni ricavate dai colori si veda l'*albèra* dal latino *albus* "bianco", sempre col medesimo suffisso qualificativo *-āria* (REW, n. 331), la bianchèra dal germanico **blank*, di nuovo col suffisso *-āria* (REW, n. 1152) e la *mulinèra* in riferimento al bianco della farina (REW, n. 5643; DEG, p. 558; Hohnerlein-Buchinger, 1996, p.189). Da un uccello candido, la *colomba*, è stata chiamata, al contrario, la *clumbéina* bolognese (Hohnerlein-Buchinger, 1996, p. 180).



Provincia di Sondrio



Società Storica Valtellinese





Gocciolio (foto: L. Arzuffi)

Barsamin, Berzamina, Marzemino

Vitigno che produce grossi grappoli primaticci, dagli acini scurissimi, piccoli e piuttosto radi. Nella dizione di Grosio la *Bersamina* denota una varietà di vitigno corrispondente al milanese *Balzamin*, *Balzemin* o *Barzemin* e all'italiano *Marzemino*. Uva di poco pregio, che non dà buoni risultati nella vinificazione, tanto da aver dato la stura al detto popolare: *Bersamina*, / *bóna a la bóca*, *cativa a la spina* o *a la tina* (*Bersamina*, sei gradevole da gustare ma cattiva da bere). Al contrario, un'altra convinzione corrente tra il popolo sostiene che *chi gh'à l'üga balzamin / fa bun vin*. L'omofono tabarchino

Barsamigna si biforca semanticamente e vale "balsamina, begliuomini", termine attestato nel volgare ligure antico (sec. XV) nel sintagma *oleo de balsamina*, dal latino *balsamum* "balsamo" di origine greca (DEST 1, p. 247). Nel milanese *balsamin* o *ërba balsminna* è invece la denominazione dell'iperico perforato, chiamato anche "cacciadiavoli", perché considerato pianta sacra, dotata di poteri apotropaici. Poiché per la voce corrispondente italiana *Marzemino*, si propone di risalire a *Marzimin*, un paesino della Carnia, da dove si ritiene che il vitigno provenga, è probabile che l'accostamento



Provincia di Sondrio



Società Storica Valtellinese



al *balsamo*, a motivo della fragranza, si debba considerare secondario (VSI 2/1, p. 229; EVLI 2010, p. 678; Beccaria, 2010, p. 217). Il nome del piccolo raggruppamento di case non compare tuttavia nel recentissimo primo volume del *Deonomasticum Italicum* diretto da Wolfgang Schweickard. Dopo una lunga disamina delle numerose proposte etimologiche finora avanzate, Th. Hohnerlein-Buchinger conclude:

«La grande maggioranza degli studiosi ritiene che il nome *Marzemino* risalga al toponimo *Marzimin*, nome di un paesino della Carniola, zona confinante del Friuli e della Slovenia. Questa ipotesi, sostenuta anche da parte di Alessio-Battisti e da Battaglia, finora però non è accertata, tanto più che un luogo con questo nome pare che non esista attualmente. A Venezia e nel Veneto il *Marzemino* è documentato fin dall'inizio del Trecento. Nel Veneto centro-settentrionale figura la forma *marza* “ceppo di vite” che viene tagliato con un *marsan*. Così gran parte dei fatti... sia le fonti sia la zona di diffusione dello stesso vitigno, rendono verosimile il fatto che il *Marzemino* sia nato nella zona friulana-veneta. Forse rappresenta una prova definitiva l'attestazione di un toponimo *Marzemina* (Azzano X; un altro addirittura in Carniola) riportata nello *Schedario Toponomastico* di G. B. Corgnali. Un'ulteriore attestazione *Marzeminese* lo stesso Desinan cita per la zona di Pasiano di Pordenone. L'italiano *Marzemino* è diffuso nell'Italia settentrionale dal lombardo orientale fino nel Friuli e nell'Istria. Le forme con *b-* iniziale innanzitutto nella parte occidentale dell'area di diffusione e nell'Istria riflettono l'influsso dell'italiano *balsamo*. Spiccatamente si mostra tale influsso nelle forme del tipo *Balsamina* del lombardo orientale e dell'emiliano occidentale. Comunque si tratta della stessa vite» (Hohnerlein-Buchinger, 1996, pp. 94-95).

S'ciàva, Schiava

Denominazione ripresa dalla corrispondente italiana *Schiava* “sorta d'uva bianca”, dal luogo di provenienza, cioè l'area veneta dalmatica (DEI 5, p. 3387; VEI p. 879). Ligure orientale *Š-ciàva* (*gianca*) “varietà di uva bianca”, antico emiliano (Bologna, anno 1288) uva sclava “uva bianca di *Slavonia*”, carrarese *S-ciàva* “varietà di uva bianca (talora anche nera) che forma lunghi grappoli con radi acini, di medio pregio”, *Schiav-one* “vino della Venezia Tridentina”.

«La Schiava forse è la prima specie di vite che sia attestata nelle fonti del latino medievale. Già alla fine del sec. XII il suo nome compare nel Veneto, dove assiste anche nei secoli successivi a una spiccata continuità delle fonti. Quanto all'origine della parola ci sono ancora delle opinioni diverse anche se bisogna ritenere assicurata una base latino medievale *slavus*. È molto diffusa l'opinione che la vite verrebbe dalla Slavonia, la regione tra Sava e Drava. Considerando gli spazi della diffusione della vite sulla scorta delle fonti, risulta che le prime attestazioni emergono nel dominio veneziano (...). A partire dalla seconda metà del sec. X, quando cessarono le invasioni ungheresi, le terre spopolate (...) furono in buona parte nuovamente colonizzate da elementi slavi che convivevano o si trovavano vicini a poderi tenuti da Friulani. Numerosi toponimi rendono visibile questo sviluppo (...). Quindi sembra senz'altro plausibile che i coloni slavi abbiano importato verso la metà del sec. X una vite che sotto il nome di **vite sclava* figura nel 1190 per la prima volta in un documento latino» (Hohnerlein-Buchinger, 1996, p. 138).



Provincia di Sondrio



Società Storica Valtellinese



A un significato affine riporta il grosino *paganón* varietà di vitigno, tiranese *Paganùn*. Da *pagàn* in senso generico di “straniero”, specialmente nella direzione orientale (cfr. valtellinese *üga s-ciàva*). Nel friulano *payan* vale “granoturco” (REW, n. 6141), importato dall’Oriente, come un tempo si riteneva. Per qualcuno si tratterebbe più semplicemente dal cognome della famiglia *Paganoni*, diffuso in media valle, alla quale si dovrebbe l’introduzione del vitigno in Valtellina. Ma l’ipotesi va esclusa, a motivo della segnalazione nel milanese della variante *üga pagàna* (Cherubini, 1839-56, p. 1049).

Žinfandèl

Grosino *Žinfandèl* “Zinfandel o Primitivo”, vitigno autoctono pugliese, tardivo nel germogliare ma primaticcio nella maturazione. Ha grappoli con acini molto ravvicinati, ma facilmente deteriorabili a causa della buccia eccessivamente morbida. Non è molto presente nella zona e la sua introduzione è avvenuta nella prima metà

del 1900. Webster ipotizza che il nome risulti da una corruzione di *tzinifándli* (*czirifandli*), voce ungherese che deriva dal tedesco *Zierfandler*. Il *Zierfandler* è molto diverso dal *Zinfandel*, e qualcuno deve aver confuso le etichette lungo il percorso. In Val Verzasca *žinfandèll* designa una “qualità di vitigno”. È un vitigno rosso italiano, molto diffuso nella terra di Bari, soprattutto a Gioia del Colle, dove ha avuto origine; ma anche in diversi altri paesi sulla Murgia barese, come Santeramo, Acquaviva Cassano. Da qui, in seguito, si è propagato anche nella terra di Taranto, Manduria, Avetrana, Maruggio, Sava, Lizzano, Torricella, Fragagnano, San Marzano, nel basso brindisino e nel leccese.

L’origine del nome è probabilmente legata al ciclo biologico (fioritura, maturazione, ...) precoce, e viene generalmente vendemmiato nella prima decade di settembre. Geneticamente identico al californiano *Zinfandel*, dove fu portato, pare, da Gioia del Colle, il Primitivo sembra essere originario della Croazia, dove questa specie è nota come *Crljenak Kaštelanski*.

Bibliografia di riferimento

Si rimanda alla scheda n. 3.

© Copyright 2014 by
Distretto Culturale della Valtellina, Associazione culturale “Ad Fontes”, autori di testo e fotografie

La riproduzione della scheda è consentita, con il vincolo della completa citazione della fonte:
scheda n. 4 pubblicata online in: www.distrettoculturalevaltellina.it
nell’ambito di Az. 1: “Percorsi per la valorizzazione del paesaggio dei terrazzamenti del versante retico”

