

Forum PBC 31/2018: Viticoltura e Protezione dei beni culturali

Jeanne Berthoud: Editoriale. Viticoltura e protezione dei beni culturali	2
Anne-Françoise Jaccottet: Dioniso – Dio del vino... e molto altro	3
Debora Schmid: La viticoltura dell'epoca romana nelle province – testimonianze ad Augusta Raurica	4
Heidi Lüdi Pfister: Viticoltura in Svizzera	4
Peter Schumacher: Formazione svizzera in viticoltura	4
Sabine Carruzzo-Frey, Isabelle Raboud-Schüle: La Fête des Vignerons – una viva tradizione della Svizzera	5
Gilbert Coutaz: Una pubblicazione dedicata alla Fête des Vignerons	5
David Vitali: La Fête des Vignerons: prima tradizione svizzera nella lista UNESCO del patrimonio culturale immateriale.....	5
Oliver Martin: «Regione vitivinicola del Lavaux» - patrimonio mondiale dell'UNESCO	6
Marcia Haldemann: Siti legati alla vigna caratteristici e tipologici nell'ISOS	6
Hanspeter Schneider: A spasso sulla ViaValtellina	7
Hans Schüpbach: Riconversione dell'edificio del torchio di Osterfingen	7
Martin Camenisch: Un tassello per ricostruire 200 anni di storia della viticoltura grigionese (1750–1950)	7
Pierre Daniel Hatz-Casparis: I torchi come monumenti.....	8
Alexandra Kull: Considerazioni sugli esordi della viticoltura	8
Nicolas Isoz: Museo della viticoltura, del vino e delle etichette – château d'Aigle	9

Jeanne Berthoud: Editoriale. Viticoltura e protezione dei beni culturali

Cari lettori

Il vino: arte di coltivazione millenaria, simbolo di numerose mitologie e religioni, evoca nella nostra mente innumerevoli associazioni. In vino veritas è sicuramente uno dei proverbi latini più famosi di sempre. Il vino come merce, simbolo di piacere e convivialità o bevanda inebriante. Già nell'antichità era esaltato da un proprio genere letterario: i canti conviviali. Una versione moderna di questo genere potrebbe essere la canzone Red, red wine degli UB40.

Tra le associazioni più immediate con vino non figura certamente l'UNESCO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura. Eppure, in cinque delle sei convenzioni culturali dell'UNESCO si possono trovare riferimenti alla viticoltura e alla cultura del vino, sotto forma di siti del Patrimonio dell'umanità, di patrimonio culturale immateriale o di beni culturali da proteggere.

Finora sono state ammesse quattordici regioni viticole nella lista dei siti del patrimonio naturale e culturale. Questa include nomi di spicco come lo Champagne, il Saint-Émilion e il Piemonte, ma anche regioni meno conosciute come l'isola di Pico nelle Azzorre. Per la Svizzera i vigneti terrazzati del Lavaux sono stati iscritti come paesaggio culturale nella lista del patrimonio mondiale nel 2007. I monaci coltivavano le loro viti sui ripidi pendii del lago Lemano già nell'XI secolo. Generazioni di coltivatori hanno plasmato un paesaggio terrazzato unico, che si estende per 40 chilometri lungo il lago, rendendolo una delle più grandi regioni vinicole a superficie unica della Svizzera. Con i suoi quattordici villaggi e cittadine, il Lavaux è un esempio impressionante di sfruttamento intensivo della vite e di sviluppo di un paesaggio culturale vitale, che si distingue per la continuità e l'evoluzione di tradizioni culturali specifiche.

Il Lavaux e la sua tradizione vinicola godranno di particolare attenzione nel 2019. La prossima estate, avrà infatti luogo, per la prima volta in questo secolo, la Fête des Vignerons. Organizzata dalla Confrérie des Vignerons de Vevey, la festa si svolge solo ogni 20 anni circa ed è un'ode alla viticoltura e un grande spettacolo con migliaia di figuranti, che richiede anni di preparazione. La Fête des Vignerons è stata la prima tradizione della Svizzera ad essere inserita, nel 2016, nella lista dei beni culturali immateriali dell'UNESCO.

Oltre al patrimonio materiale e immateriale, troviamo riferimenti al vino anche in altre convenzioni culturali dell'UNESCO, come la Convenzione del 2001 sulla protezione del patrimonio culturale subacqueo e la Convenzione del 1970 sul trasferimento illegale di beni culturali: anfore, che in tempi antichi venivano utilizzate come recipienti per le scorte e i trasporti di olio, olive o appunto di vino, vengono dissotterrate abusivamente e nel peggiore dei casi finiscono sul mercato illegale. Nel 2010, l'Ufficio federale della cultura ha, per esempio, restituito all'Italia frammenti di anfore romane importati illegalmente dall'Italia e sequestrati alla dogana svizzera. Anche nell'ambito della Convenzione dell'Aia per la protezione dei beni culturali in caso di conflitto armato del 1954 si ripetono distruzioni o furti di intere collezioni di ceramiche, opere d'arte, dipinti, sculture e scritti, tra cui pure oggetti associati al tema del vino.

Anche gli inventari federali nel settore della protezione della natura e del paesaggio o della protezione dei beni culturali trattano questo tema. La viticoltura è menzionata esplicitamente nell'ambito di numerosi oggetti dell'inventario federale dei paesaggi, siti e monumenti naturali d'importanza nazionale (IFP), ad esempio del Mont Vully nel Canton Friburgo o della valle di Wangen e Osterfingen nel Canton Sciaffusa. L'inventario degli insediamenti svizzeri da proteggere d'importanza nazionale (ISOS) comprende diversi villaggi viticoli con caratteristiche tipologiche.

L'inventario delle vie di comunicazione storiche della Svizzera (IVS) menziona non solo le strade del vino e le mulattiere, ma anche gli edifici che servivano al commercio del vino lungo queste vie. L'inventario svizzero dei beni culturali (Inventario PBC 2009) elenca alcuni torchi antichi e collezioni museali legate alla viticoltura.

Infine, ma non da ultimo, dal 2007 esiste presso l'Università di Borgogna la cattedra UNESCO Culture et tradition du vin, unica nel suo genere. Le sue attività sono incentrate su un «approccio multidisciplinare e internazionale del vino come prodotto culturale per eccellenza». Vi rientrano programmi prioritari dell'UNESCO, quali la diffusione dell'educazione e della ricerca, la cultura, le pari opportunità, l'ambiente e lo sviluppo sostenibile, la pace e la governance nonché la tutela del patrimonio». Sarebbe difficile descrivere con parole migliori i molteplici e versatili aspetti che concernono la viticoltura e la cultura del vino.

La presente rivista vi invita a scoprire la tematica da diversi punti di vista.

Anne-Françoise Jaccottet: Dioniso – Dio del vino... e molto altro

Il vino non lascia indifferenti. Stimola una fervida immaginazione, un immaginario che varia da persona a persona. Nella maggior parte delle società antiche ciò esige una risposta culturale, persino divina. E chi altro se non l'ambivalente Dioniso era più predestinato a rappresentare l'ambiguità del vino: a volte dolce rimedio contro le preoccupazioni quotidiane, altre pericoloso o addirittura letale veleno?

L'articolo illustra i diversi ruoli che Dioniso assume nel contesto del vino. È l'indiscusso protagonista del banchetto o del simposio (che tradotto alla lettera significa «bere insieme»), che mette le ali allo spirito degli ospiti ed è un luogo del buon bere civile. Bere troppo vino può anche essere pericoloso, come testimonia la storia di Icaro, assassinato dai suoi amici in stato d'ebbrezza. Pertanto, nell'antica Grecia il vino veniva diluito con acqua affinché fosse meno nocivo. Nel simposio, il vino veniva quindi diluito dal padrone di casa.

Il vino e Dioniso sono venerati anche in occasione delle celebrazioni pubbliche dedicate al dio. Queste hanno luogo in inverno o in primavera, durante il periodo di riposo della vite, e non durante il periodo tradizionale della vendemmia. La festa di Dioniso non era quindi una festa della vendemmia così come la conosciamo oggi.

Con il suo soprannome Bacco, Dioniso era però anche il dio della danza sfrenata e della trance. Era venerato anche dalle Baccanti e Menadi con danze estatiche nella natura selvaggia. Pertanto, in nome della moralità, alcune città antiche rifiutarono la venerazione selvaggia di questo dio, che metteva i suoi seguaci in stato di trance. D'altra parte, ne conseguiva anche la possibilità di collegare aspetti opposti: l'agitatore che turba l'ordine stabilito e cancella il confine tra cultura e sfrenatezza (analogamente a Satiro, che è mezzo uomo e mezzo animale), e Dioniso, che incarna contemporaneamente il vino e la trance.

Le numerose illustrazioni di Dioniso e dei suoi seguaci sui sarcofagi romani potrebbero stupire. Tuttavia, devono essere visti come segni di vitalità e abbondanza, come la vittoria della vita sulla morte. Le diverse rappresentazioni del dio su vasi, mosaici e monumenti funebri non vanno intese primariamente come segni religiosi, ma piuttosto come segni di una cultura comune, del linguaggio culturale e metaforico dei Greci e dei Romani. Tutti lo conoscono e lo riconoscono. Dioniso non è quindi solo il dio del vino, ma rappresenta molto di più.

Debora Schmid: La viticoltura dell'epoca romana nelle province – testimonianze ad Augusta Raurica

Ad Augusta Raurica si beveva molto volentieri il vino; lo testimoniano le migliaia di cocci di anfore rinvenute. Con queste confezioni usa e getta di argilla, il vino veniva importato soprattutto dalla Gallia meridionale, ma anche dall'Italia, dalla Spagna, dalla Grecia orientale e dal Nordafrica. Sono state inoltre rinvenute stoviglie di metallo come brocche e colini che venivano utilizzati per bere il vino. Anche le rappresentazioni pittoriche del dio romano Bacco evidenziano la popolarità di cui godeva il nettare d'uva ad Augusta Raurica.

Mancano però tuttora prove evidenti che ad Augusta Raurica si coltivasse la vite e si producesse il vino. Anche se sono stati trovati falcetti da vignaiolo e semi d'uva mineralizzati, i falcetti potevano anche essere stati utilizzati per tagliare foglie o frutta e i semi d'uva importati con l'uva passa o sultanina. La produzione artigianale di anfore ad Augusta Raurica potrebbe di primo acchito essere addotta come prova di un'antica viticoltura locale, ma si può anche supporre che queste anfore servissero solo per travasare il vino importato in recipienti più piccoli oppure che, come lo dimostrano le analisi scientifiche compiute presso altri siti, in questi recipienti non si conservasse il vino, bensì la birra.

Anche se manca la prova definitiva che ad Augusta Raurica si praticasse la viticoltura, si può presumere che il vino venisse prodotto nelle vicinanze della città coloniale poiché nei poderi romani di Pratteln, Seltisberg e Maisprach sono stati rinvenuti reperti di torchi e di viti.

Heidi Lüdi Pfister: Viticoltura in Svizzera

In Svizzera la viticoltura è documentata sin dai tempi dei Romani. I primi riferimenti scritti si trovano nel testamento del vescovo di Coira Tello, risalente al 765, e in una donazione carolingia dell'814. Le fonti scritte sulla viticoltura aumentano considerevolmente intorno all'anno 1000. A quell'epoca, i vigneti erano coltivati su tutto l'Altipiano dal Lago di Costanza a Ginevra, nelle valli alpine (Signoria Grigionese e Vallese) e sul versante meridionale delle Alpi in Ticino e in Valtellina.

I proprietari monastici e terrieri promuovono la viticoltura nell'alto e tardo Medioevo. I vigneti dei monasteri, dei nobili, delle città e degli ospedali sono lavorati da braccianti a corvée o pagati a giornata. Dal tardo Medioevo, i proprietari terrieri affidano sempre più vigneti ai loro mezzadri. La superficie viticola e i raccolti continuano ad aumentare fino al XIX secolo. Dopo il 1880, i vigneti diminuiscono drasticamente soprattutto a causa della crisi della viticoltura fino agli Anni '30. Secondo le stime, dopo la crisi si coltiva ancora solo il 10% della superficie viticola precedente. Nella Svizzera occidentale, il calo è meno marcato rispetto alla Svizzera tedesca. Il Vallese sta diventando il cantone leader nel settore della viticoltura. Nel XX secolo, la sua superficie coltivata a vite raddoppia fino a raggiungere circa il 35% della superficie totale svizzera. Nel 2017, la viticoltura in Svizzera copre ancora una superficie di quasi 15'000 ettari. La percentuale della viticoltura nella produzione agricola nazionale è di circa il 4%.

Peter Schumacher: Formazione svizzera in viticoltura

In Svizzera, c'è un'offerta formativa completa per il settore vinicolo. La base ideale è la formazione di base triennale di viticoltore o cantiniere AFC. I requisiti professionali e imprenditoriali che devono soddisfare i gestori aziendali sono elevati poiché sono impegnati in ben tre settori: produzione, vinificazione e vendita, e la concorrenza dei vini stranieri aumenta.

L'esperienza dimostra che gestori aziendali si devono occupare soprattutto dell'ottimizzazione della qualità del vino, del marketing e dello sviluppo aziendale. Pertanto, ci vogliono molta esperienza,

una formazione di perfezionamento nel terziario e ambizione di evolversi costantemente per riuscire a gestire con successo un'azienda vinicola in un ambiente competitivo.

Una formazione attrattiva per i futuri gestori aziendali è la formazione triennale e parallela all'attività professionale di tecnico vitivinicolo SSS, offerta a Wädenswil e a Changins. Per uno studio più approfondito con maggiori contenuti scientifici, è possibile frequentare i cicli di studio per il bachelor e il master in enologia a Changins.

Sabine Carruzzo-Frey, Isabelle Raboud-Schüle: La Fête des Vignerons – una viva tradizione della Svizzera

La Fête des Vignerons di Vevey, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'umanità nel 2016, si organizza, una volta per generazione, per premiare i viticoltori dipendenti. Questi gestiscono i vigneti a loro affidati dai proprietari terrieri del Lavaux e del Chablais vodese. Da secoli, la Confrérie des Vignerons di Vevey persegue l'obiettivo di visitare i vigneti per valutare la qualità del lavoro. I migliori viticoltori vengono incoronati durante la Fête des Vignerons.

Incentrato sul lavoro della vigna, le stagioni e il rapporto con la terra, lo spettacolo viene interamente rimesso in scena ad ogni edizione da artisti di fama. Comprende un insieme variabile di vive tradizioni della Svizzera, tra cui il famoso Ranz des Vaches (Lyoba), cantato nell'arena dal lontano 1819. La festa mobilita migliaia di figuranti e organizzatori volontari, che collaborano con grande motivazione. Insieme al pubblico, essi fanno propria la nuova festa e vivono un momento di intensa socializzazione. Questo evento culturale è un patrimonio emblematico per la regione di Vevey, una tradizione estremamente viva.

Gilbert Coutaz: Una pubblicazione dedicata alla Fête des Vignerons

La Fête des Vignerons ha dato luogo a un'eccezionale collaborazione tra la Société vaudoise d'histoire et d'archéologie (SVHA) e la Confrérie des Vignerons, sfociata in una pubblicazione dal titolo «Acteurs de la vigne. Lavaux et Chablais vaudois».

Mentre la prima ha contribuito alla stesura con le sue conoscenze di dossier tematici e le sue competenze scientifiche, la seconda si è occupata soprattutto di valorizzare la viticoltura e tutti coloro che si dedicano a tale settore. I risultati di questo partenariato sono: una tiratura di 3000 copie oltre alle 900 destinate ai membri della SVHA, 37 autori diversi, un sommario incentrato sulla storia, sull'economia, sulle rappresentazioni della viticoltura (letteratura, feste, musica ecc.), sulle arti visive e sulla loro divulgazione mediatica (stampa, film, esposizioni ecc.).

Si tratta di un'opera di oltre 480 pagine, venduta a un prezzo ragionevole, che punta alla conquista di un pubblico di appassionati. Espone le tappe percorse da giugno 2015 a settembre 2018 di una collaborazione che si ripete solo ogni 25 anni! Queste si iscrivono nel processo che il 1° dicembre 2016 è culminato con l'iscrizione della Fête des Vignerons al patrimonio mondiale dell'UNESCO.

David Vitali: La Fête des Vignerons: prima tradizione svizzera nella lista UNESCO del patrimonio culturale immateriale

La Fête des Vignerons è la prima tradizione svizzera ad essere inserita, il 1° dicembre 2016, nella lista UNESCO del patrimonio culturale immateriale. L'articolo illustra i diversi passi di questo percorso.

Il successo della sua candidatura è il risultato di un'approfondita valutazione del significato culturale e delle funzioni sociali di questa festa unica nel suo genere. Si è attribuita particolare importanza al

rapporto tra patrimonio culturale materiale e immateriale, perfettamente esemplificato da questa tradizione.

La Fête des Vignerons si è infatti sviluppata, attraverso i secoli, in stretto rapporto con la regione viticola circostante e, in particolare, con le terrazze di Lavaux, che sono già state incluse nella lista del patrimonio mondiale dell'UNESCO nel 2007.

Oliver Martin: «Regione vitivinicola del Lavaux» - patrimonio mondiale dell'UNESCO

«La regione vitivinicola del Lavaux» è stato il primo di una nuova serie di siti svizzeri ad essere iscritto nel patrimonio dell'umanità nel 2007. Il Lavaux è l'esempio di una trasformazione straordinariamente complessa di un paesaggio naturale da parte dell'uomo.

Per secoli, gli abitanti hanno sviluppato le tecniche di viticoltura e la coltivazione del terreno, ma sempre nel rispetto di quanto già esisteva. L'autenticità del Lavaux non risiede quindi principalmente nella sostanza dei muri originali dei terrazzamenti, ma piuttosto nella pluralità e nella continuità storica di questo paesaggio viticolo, caratterizzato da aggiunte in tutte le epoche, ma sempre incentrato sullo stesso obiettivo: la viticoltura.

L'obiettivo della Convenzione del patrimonio mondiale dell'UNESCO è quello di proteggere lo straordinario valore universale dei siti giudicati patrimonio dell'umanità. La protezione del Lavaux è stata richiesta anche da votazioni popolari. Tuttavia, le sfide non riguardano esclusivamente la pianificazione del territorio, la conservazione della sostanza storica e le esigenze qualitative della cultura delle costruzioni, ma anche la salvaguardia della viticoltura tradizionale, basata sulla famiglia, che viene interamente praticata all'interno del Lavaux e che contribuisce in modo decisivo all'autenticità di questo paesaggio. La gestione del territorio dovrà quindi concentrarsi maggiormente su questi temi rafforzando la collaborazione interdisciplinare e multisettoriale.

Marcia Haldemann: Siti legati alla vigna caratteristici e tipologici nell'ISOS

L'inventario federale degli insediamenti svizzeri da proteggere d'importanza nazionale (ISOS) elenca i siti più pregiati della Svizzera. Vi rientrano anche almeno 200 cittadine, villaggi e frazioni con carattere viticolo, che sono distribuiti su tutto il territorio nazionale, soprattutto nei cantoni di Argovia, Berna, Friburgo, Ginevra, Grigioni, Neuchâtel, San Gallo, Sciaffusa, Ticino, Turgovia, Vallese, Vaud e Zurigo.

In generale, la viticoltura ha generato località con una struttura compatta, situate nel cuore o nelle immediate vicinanze dei vigneti. Queste si trovano quindi principalmente su pendii ben esposti o ai loro piedi, in regioni con condizioni climatiche favorevoli, spesso vicino a laghi e fiumi. Negli insediamenti iscritti nell'ISOS, l'architettura e la composizione riflettono tuttora un carattere viticolo, nonostante una significativa diminuzione e, in certi casi, persino l'abbandono della viticoltura.

Esistono però anche numerosi villaggi e frazioni, le cui fattorie ed edifici funzionali sono stati trasformati in abitazioni e dove il legame con il paesaggio circostante tende a perdersi. Tuttavia, l'importanza nazionale dei 200 siti conferma che, nonostante i cambiamenti di destinazione e le trasformazioni, essi continuano ad avere un valore architettonico e culturale eccezionalmente elevato nel confronto nazionale. È quindi importante preservarli.

Hanspeter Schneider: A spasso sulla ViaValtellina

I Grigionesi e gli abitanti del Vorarlberg hanno gustato per secoli il vino della Valtellina. Carovane di muli lo trasportavano nelle valli grigionesi attraverso i passi del Bernina e della Scaletta e nel Montafon attraverso lo Schlappiner Joch.

All'epoca del dominio grigionese sulla Valtellina, dal 1550 al 1797, ci fu una forte espansione della viticoltura. Grazie ai loro rapporti commerciali, i signori grigionesi provvedevano anche allo smercio di vino verso nord e alle infrastrutture necessarie per il trasporto. Le redini degli animali da soma erano nelle mani delle famiglie più influenti di Davos, che dovevano la loro ricchezza non solo alla someggiatura e al commercio vinicolo, ma anche ai proventi dell'amministrazione della Valtellina. Nelle buone annate del vino, i mulattieri trasportavano fino a 150'000 ettolitri di vino dalla Valtellina nei Grigioni, in Austria e in Germania.

I cambiamenti politici e lo sviluppo delle ferrovie alla fine del XIX secolo, segnarono la fine della someggiatura. L'antica ViaValtellina fa rivivere l'affascinante storia della someggiatura e del trasporto del vino.

È interessante notare come molti letterati di fama internazionale abbiano lasciato tracce molto diverse lungo la ViaValtellina. Tra questi addirittura tre vincitori del premio Nobel: Giosuè Carducci, Thomas Mann ed Ernest Hemingway.

Sulla ViaValtellina è possibile prenotare pacchetti di più giorni che comprendono interessanti escursioni guidate.

Hans Schüpbach: Riconversione dell'edificio del torchio di Osterfingen

La viticoltura è importante anche nell'ambito della protezione dei beni culturali. Numerose collezioni di piccoli o grandi musei comprendono arnesi, utensili e oggetti d'arte che rappresentano il vino o documenti grafici e scritti su questo tema. Non sorprende pertanto che sia disponibile un promemoria PBC anche sulla viticoltura, che spiega i termini principali e costituisce quindi una base importante per l'inventariazione.

Inoltre, la parte dell'Inventario PBC 2009 dedicata alle piccole costruzioni rurali comprende, oltre a vari granai, fienili, forni e lavatoi, anche una dozzina di torchi dei Cantoni di Argovia, Grigioni, Turgovia e Zurigo. L'edificio del torchio di Osterfingen situato nel comune sciaffusano di Wilchingen figura nella categoria degli oggetti A (bene culturale di importanza nazionale).

Questo edificio, costruito nel 1584 dalla città di Sciaffusa, è stato restaurato e ampliato dallo studio d'architettura Spühler Partner SA di Zurigo dal 2014 al 2015 sotto la sorveglianza dell'ente cantonale per la tutela dei monumenti. L'intero processo e la riconversione dell'edificio possono essere considerati un ottimo esempio di gestione rispettosa del patrimonio culturale. In particolare, si è tenuto conto anche dei principi di conservazione dei monumenti (Carta di Venezia, linee guida della CFMS ecc.).

Martìn Camenisch: Un tassello per ricostruire 200 anni di storia della viticoltura grigionese (1750-1950)

L'archivio della famiglia Tschärner permette di farsi un'idea su come era organizzata la viticoltura intorno al 1800. Questi atti d'archivio sono un importante tassello per la ricerca connessa all'attuale

progetto sulla storia della viticoltura grigionese 1750–1950, promosso dall'Istituto di ricerca sulla cultura grigionese.

Esempi interessanti dell'archivio sono, ad esempio, le oltre 80 corrispondenze del vignaiolo capo Johan Friedrich Heilman, impiegato a Jenins, che menzionano le paghe giornaliere dei braccianti, l'organizzazione della vendemmia o i problemi con i garzoni. Il pezzo forte dell'archivio è l'«Urbarium», un manoscritto rilegato in cui J. B. von Tschärner (1751–1835) spiega, nello spirito del «patriottismo economico», tutte le possibilità per migliorare la resa dei vigneti.

Nonostante la rapida crescita di insediamenti è ancora possibile rintracciare alcuni dei beni e degli edifici storici della famiglia Tschärner, anche se nella maggior parte dei casi sono stati riconvertiti a nuove destinazioni. A Coira è ad esempio sparita l'osteria Tschärnersche Weinschenke dalla casa Planaterra e l'attuale ristorante Roter Turm in Ringstrasse 188 ha perso la sua funzione di casa vinicola per ricevimenti. A Jenins esiste ancora la Obere Sprecherhaus, ma il vecchio torchionon si trova più nell'edificio. Da questi esempi risulta evidente quanto sia prezioso il lascito della famiglia Tschärner per ricostruire la storia degli antichi vigneti e degli edifici associati.

Pierre Daniel Hatz-Casparis: I torchi come monumenti

Nel 1804 a Coira si coltivavano ancora circa 100 ettari di vigna, oggi ne rimangono sette. La grande importanza della cultura del vino e la notevole produzione di vino si riflettevano anche nella moltitudine di edifici di torchiatura che all'epoca erano distribuiti in tutta la città. Questi edifici erano piuttosto voluminosi e strettamente legati alla viticoltura. Qui, le uve venivano consegnate per essere pressate con imponenti torchi. Di questi edifici una volta a Coira ce n'erano 42, oggi ne rimangono solo quattro. Hanno ormai perso il loro scopo originale e anche la loro manutenzione non è più sufficientemente garantita. Una riconversione a nuova destinazione si rivela solitamente distruttiva.

Quale ex conservatore di monumenti storici e rappresentante di una famiglia di Coira che ha lavorato la vigna per cinque generazioni, l'autore ha un doppio legame con il tema.

Sull'esempio del torchio del gatto, egli evidenzia le sfide da affrontare per conservare questi vecchi edifici. I documenti scritti e le vecchie fotografie sono estremamente preziose quando si tratta di preservare e trasmettere conoscenze di epoche precedenti.

Spesso rimane solo il ricordo; ecco perché la protezione dei beni culturali e la tutela dei monumenti sono così importanti: preservano le testimonianze del passato per le generazioni future.

Alexandra Kull: Considerazioni sugli esordi della viticoltura

La vinificazione ha permesso all'uomo di produrre una bevanda con un elevato tenore alcolico, che per le sue virtù era la droga e la medicina più diffusa tra gli antichi.

Gli esordi della viticoltura e le sue prime tracce archeologiche si trovano nel Caucaso meridionale e nel Medio Oriente. Il sito archeologico di Hajji Firuz Tepe in Iran (5400–5000 a. C.) è finora il luogo con le più antiche testimonianze di vinificazione. Recentemente sono però stati rinvenuti due siti ancora più antichi: Shulaveris Gora e Gadachrili Gora in Georgia (ca. 6000–5800 a. C.). Sui cocci di un recipiente, mediante analisi chimiche sono state rilevate tracce di vino.

L'uva selvatica euroasiatica (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*), addomesticata in *Vitis vinifera* ssp. *Vinifera*, divenne la base di una «cultura del vino» molto diffusa in Medio Oriente e in Egitto, che successivamente si diffuse anche in Asia orientale e in Europa attraverso il Mediterraneo e infine nel

Nuovo Mondo. Oggi si conoscono più di 10'000 uve addomesticate. Queste varietà costituiscono la maggior parte della produzione mondiale del vino e comprendono famose varietà dell'Europa.

Nicolas Isoz: Museo della viticoltura, del vino e delle etichette – château d'Aigle

Aperto al pubblico dal 1975, il Museo della viticoltura, del vino e delle etichette - Château d'Aigle era inizialmente, come altri musei sullo stesso tema, un museo di arte e tradizioni popolari. Dal 2010, ha organizzato sei mostre interattive a carattere ludico e didattico ed è diventato un «museo delle idee». Basandosi sulle attuali pratiche vitivinicole delle nostre regioni, si dedica a numerosi temi: paesaggio, biodiversità, gusto, ecologia, economia, arte, vendita e promozione dei vini, sagre e feste nonché lavoro del viticoltore in vigna e in cantina.

Organizza anche un programma di esposizioni temporanee annuali per mettere in mostra le sue ricche collezioni. Fino alla fine di agosto 2019, rende omaggio a uno dei vini più conosciuti della Svizzera, l'Aigle les Murailles, che festeggia il centenario della sua etichetta illustrata con la famosa lucertola.

Per aprile 2019 è in preparazione un altro progetto sulle feste dedicate a Bacco e al vino. Maggiori informazioni si trovano sul sito web del museo: www.museedevin.ch