

Übersetzt mit <https://www.deepl.com/de/translator>

4  
U

GIOVANNI BIANCONI



# Raccolti autunnali

GIOVANNI BIANCONI

## Herbst Ernten

### Weintrauben - Esskastanien - Walnüsse

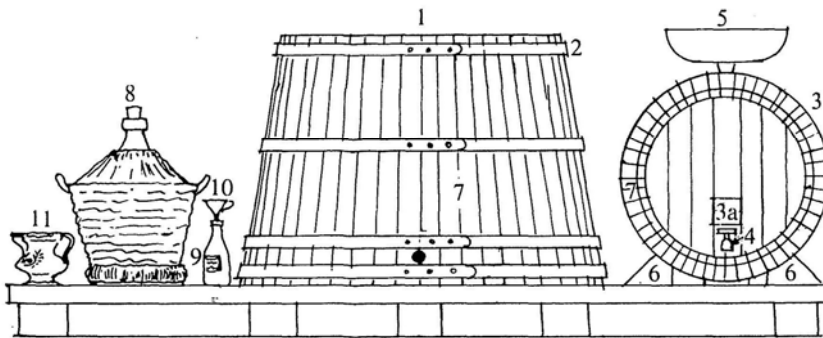
Mit fünfunddreißig Fotos und zwanzig Zeichnungen

II. Auflage ARMANDO DADÒ EDITORE LOCARNO

I Ausgabe: März 1981  
II Ausgabe: Oktober 1981

© 1981 - Armando Dadò Editore Locarno

### Rebe



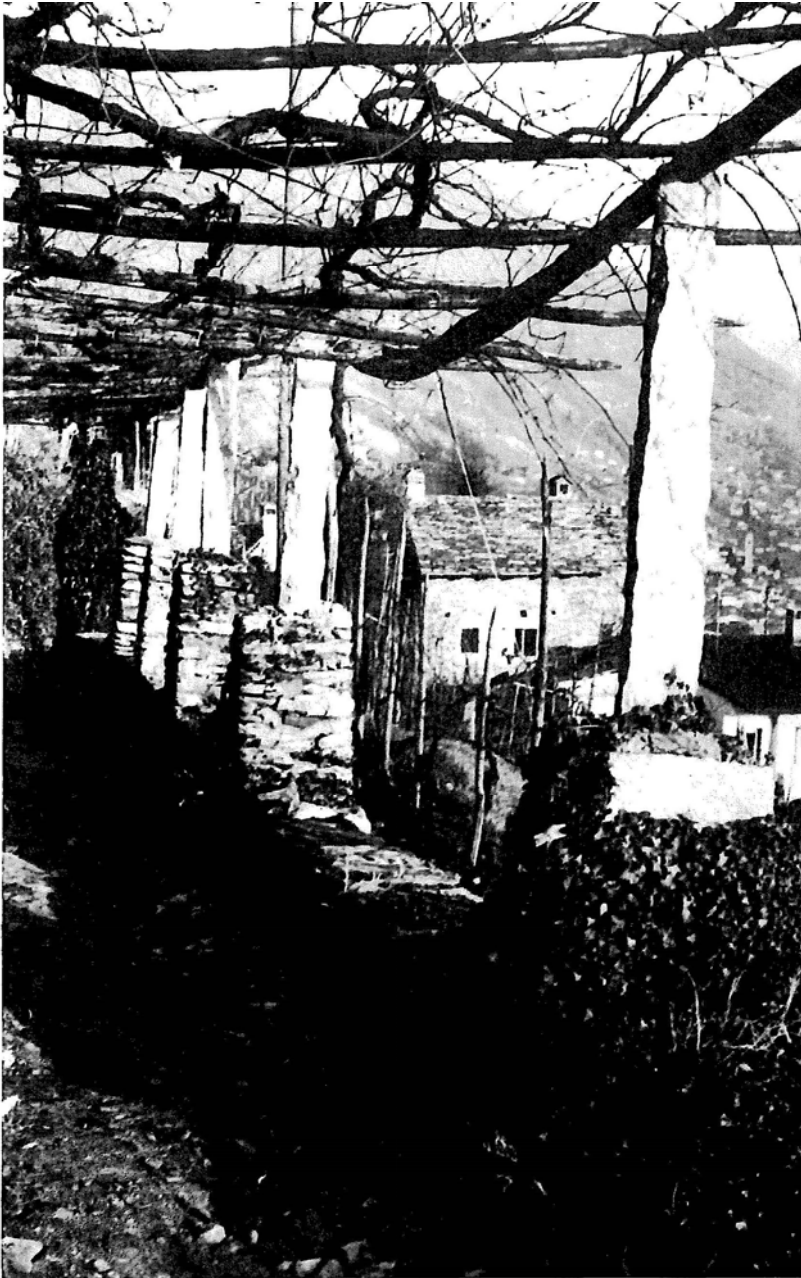
1. la tina - 2. i scérs - 3. al vasséll, i vasséi - 3a. l'üsciö - 4. la spina - 5. la pidria - 6. i calastri - 7. la dova, i dov - 8. la damigiana - 9. la botiglia, i botili - 10. al pedriö - 11. al bocca. Tanto l'apertura rotonda nella botte come il grosso turacolo: *al bondomm*.

(So viel runde Öffnung im Fass wie der große Korke: *bal bondomm*.)

Von Frühling bis Winter

Von den Hügeln des Mendrisiotto bis zum rechten Tessiner Ufer, von Gordola bis Bellinzona, bis zur Linie Brontallo - Giornico - Ludiano, werden amerikanische und einheimische Reben (*Vitis vinifera*) auf unterschiedlichste Weise angebaut. Im Jahr 1900 betrug die Rebfläche im Kanton 6562 Hektar, die bis 1978 auf 832 Hektar anstieg, mit steigender Tendenz (Il nostro paese, Nr. 134, S. 49). Die amerikanische Rebe wird in Reihen auf der Ebene gepflanzt und ist mit dem hochgewachsenen Aereo (*Acer campestre*) verheiratet, so dass zum Beschneiden und Ernten die dreibeinige Trapezrebe (*al scarett: l'al cavalett*) verwendet werden muss, während die einheimische Rebe in Augenhöhe angebaut wird.

In Vogorno Mergoseia Brontallo können Sie die Rebe americana zu Pergola auf Dächern von Leichtigkeit und eascine sehen, um es zu nutzen



Pergolato retto da *carasc* su base in muratura lungo un sentiero.

Pergola auf gemauertem Sockel entlang eines Weges, gestützt durch eine *Karawane*.



Sul ronco: 1. il fosso orizzontale - 2. la *brüga* in pendenza.

Auf dem Ronco: 1. der horizontale Graben - 2. die schräge *Brüga*.

zusammen mit der Oberfläche auch die Blendung durch die Sonnenwärme. Und hier und da überlebt die Pergola-Rebe (*la töpia, i töpi*) auf Höfen, Alleen und *Caraa*, um den Raum auszunutzen, aber auch um den Weg zu beschatten. So sehr, dass im letzten Jahrhundert Katzen auf der Pergola laufen konnten, die sich ununterbrochen von Biasca bis Malvaglia erstreckte, sechs Kilometer in einer geraden Linie (Osenbrüggen, S. 72). Diese Art von Pergola, die aus Kastanienpfählen besteht, ruht normalerweise auf Granitsäulen (*i carasc, i merlitt*).

Die hiesige Rebe wurde auch in der Ebene angebaut, aber vorzugsweise an den mehr oder weniger steilen, manchmal steinigen Hängen (*al ronch, i rünch*), die schmale Terrassen bildeten, auf deren horizontaler Ebene die Rebe gepflanzt wurde, gestützt von Kastanienpfählen, tief eingespießt (*al fass*). Der kurze Hang zwischen dem *einen* und dem anderen Graben (*la Brüga, i Brügh*), wenn er nicht aus einer trockenen Steinmauer bestand, gab immer noch das spärliche Grasbüschel her.

In der Regel waren die nop. Weinberge sehr umfangreich und der Bauer produzierte einen generischen Nostrano und einen noch bescheideneren Amerikaner mit wenig Alkohol und fast ausschließlich für den Eigenbedarf.



Minusio (m 200 s/m.). Salice sulla riva del lago.

Minusio (m 200 ü.d.M.). Weide am Seeufer.



Impianto recente di vigneto ancora a pali di castagno a Minusio.

Kürzliche Bepflanzung des Weinbergs noch mit Kastanien-Pfählen in Minusio.

Verwendung und Konsum<sup>1</sup>: Der Nostranello setzt sich aus Trauben verschiedener Rebsorten zusammen, wobei die *Bondola-Rebe* überwiegt. Nach der Katastrophe der Reblaus (*Phylloxera vastatrix*), die, aus Amerika kommend, in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts viele Weinberge des Kantons zerstörte, erholte sich der Weinbau nach und nach mit der Einführung der Merlot-Rebe, die auf eine gegen die Reblaus resistente Sorte gepfropft wurde, deren Wein einen beachtlichen Erfolg hat: mehr als von privaten Qualehe, von der sozialen Cantine und von Weinhäusern produziert. Die amerikanische Traube hingegen ist als Tafeltraube immer gefragt.

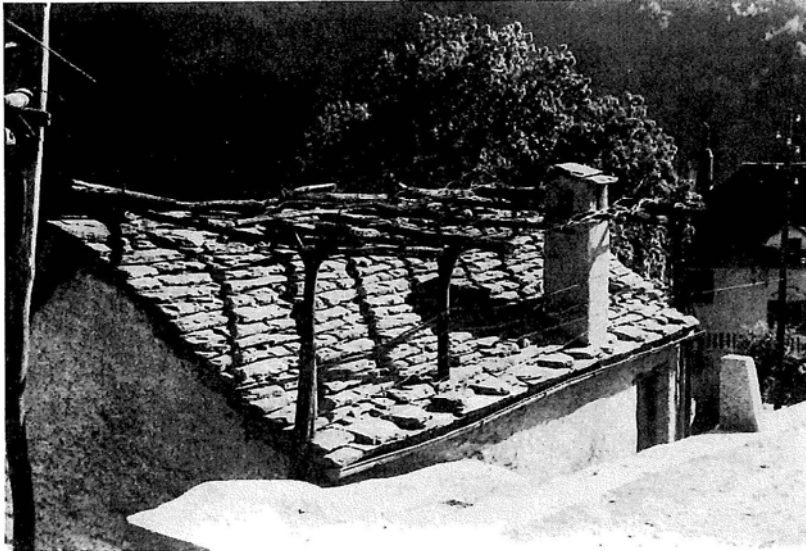
Der Bauer-Gärtner musste einen nicht zu kalten Bottichraum (*la tinèra*) haben, um die Gärung zu erleichtern.

1) "Der Anbau von Reben ist in verschiedenen Teilen des Kantons ausgedehnt und sehr wichtig: obwohl man zugeben muss, dass er dazu dient, ein Bedürfnis zu stillen, das mehr faktisch als real ist, und dass er sehr wenig zum aktiven Handel des Landes beiträgt. So sehr, dass die Tessiner Bevölkerung ein Exemplar des Weins konsumieren will, ob gut oder schlecht, und viel Geld für die Aufzucht der Pflanzen ausgibt, die ihn produzieren sollen".

Franscini, S. 140.

"La consommation de vin est immense: celui qui se fait dans le pays ne suffit pas".

Arrivabene, S. 43.



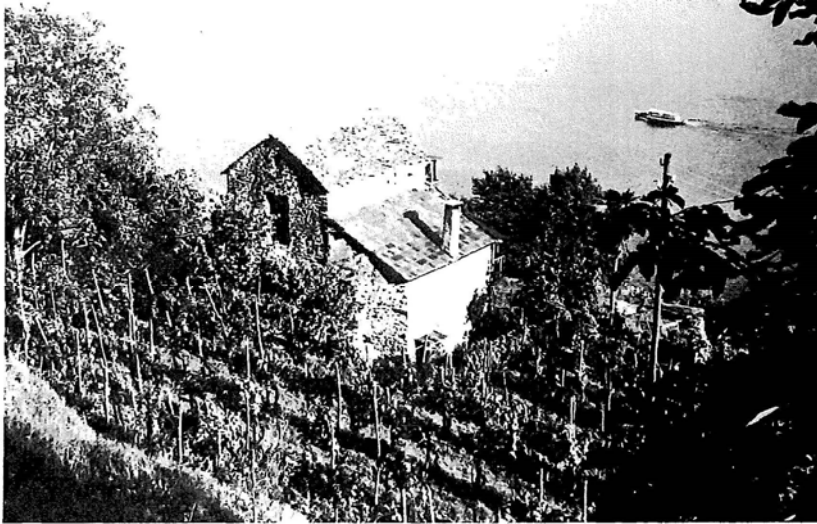
Brontallo (m 716 s/m.). Pergolato sopra il tetto di una casa.

Brontallo (m 716 ü.d.M.). Pergola über dem Dach eines Hauses.



Rivapiana di Minusio. Vecchia cantina a volta.

Rivapiana di Minusio. Alter Gewölbekeller.



Vigneto nei pressi di Ronco s/A (m 350 s/m.) che guarda sul lago.

Weinberg bei Ronco s/ A (m 350 s/m) mit Blick auf den See.

den Most im Bottich, einen kühlen Gewölbekeller (*la canva, la cantina*) zur Lagerung des Weins in den Fässern (*al vassell, i vasséi*), eine Weinpresse (*al törc*) als Ersatz für die nicht mehr gebräuchliche piemontesische Hebelpresse und eine Brennblase (*al lambicch*) zur Destillation des Tresters (*la vinascia, i vinasc*).

Für die Bepflanzung und Pflege eines Weinbergs brauchte man vor allem einen guten Vorrat an entrindeten und gut angespitzten Kastanienpfählen (*al par, i par*) und einige Weiden (*la sàrsa, i sàras, Salix incana* oder *alba*), deren elastisches Geflecht in verschiedenen Größen für alle Arten von Bindungen sowie für das Aufbinden der Phaseine von beschnittenen Rebentrieben (*i pàmpan*) verwendet wurde.<sup>2</sup> Einst waren Bindemittel für die Feuerstellen aller Haushalte begehrt, so dass Familien, die viele davon besaßen, diese auch nutzen konnten.

2) Weiden gedeihen am Seeufer oder entlang von Wasserläufen.

"...Walnussbäume, Kastanien, Weiden und Pappeln."

Mondada - Weiden und Weinberge von Brione s/M - pag. 17

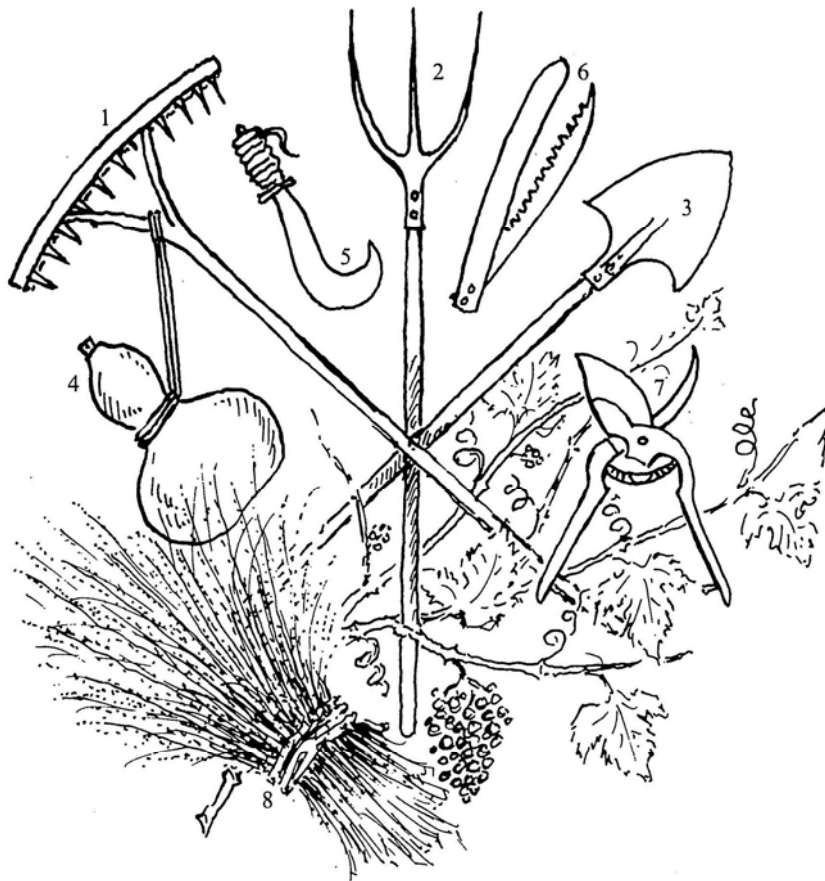




Scorta di pali di castagno scortecciati e aguzzati a *Mondoo* (m 288 s/m.) di Lavertezzo Piano.

Bestand an entrindeten und angespitzten Kastanienstangen in *Mondoo* (288 m über dem Meeresspiegel) in Lavertezzo Piano.

Ansichten konkurrierten miteinander, um elegine fascine a meta (*faa sù fasinn a mèzz*) mit dem Besitzer zusammenstellen zu können. So auch bei der Kastanienerte der Dorfbewohner, die keine hatten. Das durch den Fortschritt unbrauchbar gewordene Schnittgut wird nun in einer Ecke des Hofes aufgestapelt und angezündet.



QUALCHE ATTREZZO DEL VITICOLTORE:

1. *al rastéll* - 2. *la forca, al rast* - 3. *la vanga* - 4. *la zùca dal vign* - 5. *al falcètt* - 6. *al resseghign* - 7. *al fòrbis da la vigna* - 8. *i sàras*.

EINIGE DER WERKZEUGE DES WINZERS:

1. die Harke - 2. die Gabel, die Harke - 3. der Spaten - 4. die Weinbergkralle - 5. Die Sichel - 6. *al resseghign* - 7. *al fòrbis da la vigna* - 8. *i sàras*.



Potatura alta a Minusio.  
Hohe Beschneidung in Minusio.



Potatura bassa di vite nostrana.  
Niedriger Rückschnitt einer lokalen Rebe.



Malvaglia (m 381 s/m.) pergolato in pali di castagno sul pendio che guarda sul fondovalle.

Malvaglia (381 m ü.d.M.) Kastanienbaum-Pergola am Hang mit Blick auf die Talsohle.



Pergola di vite americana sorretta da *carasc* nella bassa val di Blenio.

Pergola aus amerikanischer Rebe, gestützt von *Carasc* im unteren Bleniotal.

Der Trockenschnitt der Reben kann bereits im November erfolgen, sobald die Blätter gefallen sind, oder nach einem französischen Sprichwort, das warnt: "Wenn du trinken willst, beschneide den Weinberg vor dem 12. März" (San Gregorio). Nachdem die fruchttragenden Rebstöcke (*al cò da üga*) der vergangenen Ernte beseitigt wurden, werden die Rebstöcke bzw. die fruchttragenden Rebstöcke für das folgende Jahr mit einer variablen Anzahl von Knospen ausgewählt, je nach Zustand des Weinbergs und der Erfahrung des Winzers. Das rechtfertigt den witzigen Spruch von Rovio: "*Podaa la vigna e maridass, büsögna faa da soa testa!*" (Ghirlanda, S. 112). Wenn der unvorsichtige Baumschneider dann zufällig einen schönen Fruchtkopf abbricht, ruft er aus: "*Ho fai 'na mòniga!*" ».

Nach dem Schnitt werden die Fruchttriebe mit flexiblem Weidengeflecht, das heute hier und da durch künstliche Bänder ersetzt wird, an die Lorbeerstütze gebunden. Jede Krawatte (*al ligamm*) hat ihren eigenen Namen, abhängig von ihrer Dicke und Position: die Hauptkrawatte (*la corens'gia*), eine kleine Krawatte (*al marendign*),



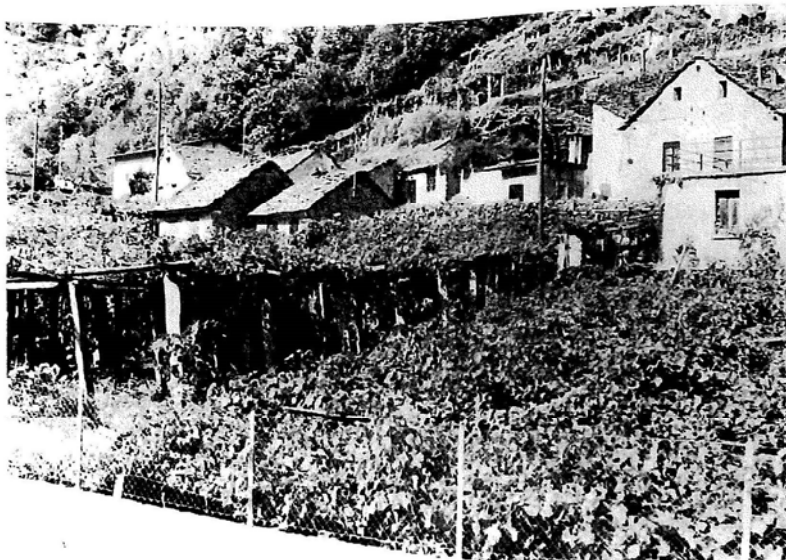
Vigneto del nonno sopra Gordola al confine del bosco.

Großvaters Weinberg oberhalb von Gordola am Rande des Waldes.



Casello di fortuna in un vigneto.

Behelfsmäßige Hütte in einem Weinberg.

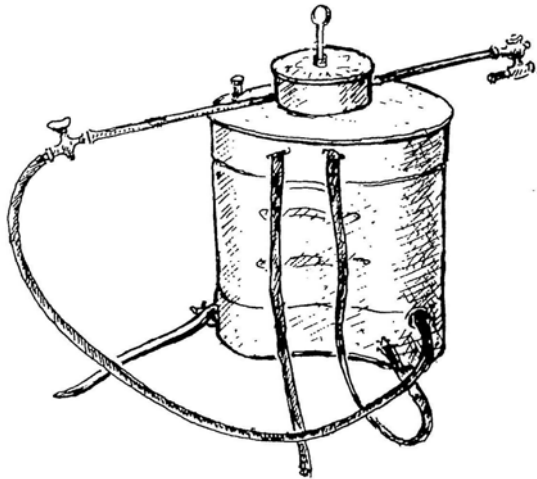


Esteso pergolato di viti a Giornico (m 391 s/m.) davanti ai grotti.

Große Weinpergola in Giornico (391 m ü.d.M.) vor den Grotti.

Die Verbindung zwischen einem Baumstumpf und einem Ast des Baumes (*al ligamm a cöll*). Die kurioseste ist die Menzoniere (*menzonee* oder *manzonee*), da es sich um ein abgeschnittenes Segment handelt, das dazu dient, einen lebenden Menschen in einiger Entfernung wieder mit seiner Stütze zu verbinden, sei es ein Pfahl, ein Draht oder ein Achero.

Der Grünschnitt wird von Zeit zu Zeit während der Vegetationsperiode durchgeführt. Dabei werden überflüssige Triebe entfernt (*sgarzoora*) oder zu dichtes Laub für die Trauben ausgelichtet (*sc'rairii la föia*) oder zu üppige fruchttragende Pflanzen zurückgeschnitten (*scimaa, mociaa i pàmpan*).



La benemerita pompa Vermorel per l'irrorazione dei vigneti.

Die verdiente Vermorel-Pumpe zum Besprühen von Weinbergen.

Befand sich der Weinberg an einem Ort, der weit vom bewohnten Gebiet entfernt war, baute der Bauer eine behelfsmäßige Hütte, die selten aus Mauerwerk bestand: ein Unterstand bei schlechtem Wetter, ein Lagerraum für einige Werkzeuge, mit einer Zisterne zum Sammeln des Regenwassers vom Dach, da es in unmittelbarer Nähe keine Quelle oder Wasserlauf (*un valécc, un riaa*) gab, unentbehrlich für viele antiparasitäre Behandlungen (*bagnnaa la vigna mit Celestawasser*) mit der heute verschwundenen Vermorel-Pumpe (mit Bordeaux-Mischung, aus Bordeaux), und dem Blasebalg mit Schwefelpulver.



Pergolato sul tetto di una cascina a *Tropign* (m 500 s/m.) di Mergoscia. Sullo sfondo la vecchia strada di val Verzasca.

Pergola auf dem Dach eines Bauernhauses in *Tropign* (500 m ü.d.M.) in Mergoscia. Im Hintergrund die alte Verzasca-Talstraße.

Aber "wenn die Trauben reif sind" (*l'üga la taca a tendrinaa, l'è scià 'l ten 'sgiadoo*), beginnt der Winzer, den Bottich und die Fässer zu waschen, er prüft die Tür (*l'üsciöö*), die Stacheln der Fässer und vergewissert sich, dass alles funktionsfähig und sauber ist im Hinblick auf die Ernte (*la vendemia*). Das war ein Fest für die Familie, zu dem sich Verwandte und Freunde bereitwillig einfanden, um in der milden Herbstsonne eine nicht allzu anstrengende Arbeit (*cataa, coredaa l'üga*) zu beschleunigen: wenn nicht gerade ein vorangegangener Hagelschauer oder die Ungewissheit des Wetters den Besitzer in Orgasmus versetzte. Eine solche Zusammenarbeit wurde dann mit einem schönen Korb Weintrauben oder einem festlichen *bas'giöö* entschädigt<sup>3</sup>.

Zum Thema Weinlese fällt mir eine Geschichte ein, die mir mein Großvater zu erzählen pflegte: Ein Bauer, der vor seinen Nachbarn geerntet hatte, schlug gerade kräftig mit den Füßen auf die Trauben im Bottich ein, als ein heftiges Gewitter mit Blitz und Donner und Windböen losbrach, begleitet von einem verheerenden Hagelschlag. Wie verrückt vor Freude, seine Ernte in Sicherheit zu haben, steigerte der Bauer das ohnehin schon kräftige Stampfen so sehr, dass er den Boden des Bottichs kläglich zerbrach.

Aber manchmal eine regnerische Herbst dideeva verrotten ein großer Prozentsatz der Beeren, so dass Sie die Trauben schälen musste (*spincirora i grazz*), speichern, dass die wenigen gesunden Beeren und werfen den Rest.

Die Trauben, die der nachlässige und voreilige Traubenpflücker ins Gras fallen ließ, mussten von den kleinen Jungen des Hauses (*cataa là, cataa sü i pinciröö*) *aufgesammelt werden*, auch wenn sie das eher widerwillig taten: Die alten Leute versuchten, sie mit der Geschichte von den Mönchen zu ermutigen, die einst allein mit den Trauben hundert Fässer Wein machten.

3) *Al bas'giöö* (der "pénzolo") besteht aus einem kräftigen Segment eines zweijährigen Triebes, von dem mehrere Triebe des laufenden Jahres abzweigen, mit mehreren Trauben (*al grazz, i grazz*) zwischen den grünen Blättern. In Minusio wird zum Patronatsfest (16. August) die Veranda des Heiligen mit zwei *bas'giöö* (weiße und schwarze Weintrauben) geschmückt.





Ca. 1937. Vendemmia a Minusio, tre generazioni al lavoro.

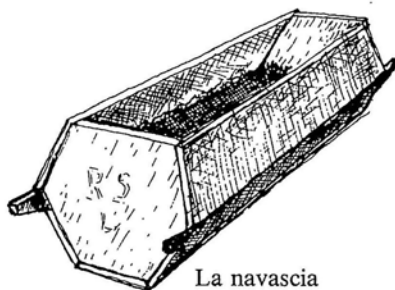
Ca. 1937. Weinlese in Minusio, drei Generationen bei der Arbeit.

Kleine Geschichte, die in Versen eine etwas fröhlichere Variante hat:

*Al scior prevost d'Albiöö  
l'ha fai ses Brent da vin  
domà coi punciröö.*

Im kahlen Weinberg bleiben nach der Ernte vielleicht ein paar kleine, zwischen dem Laub vergessene Trauben übrig, oft aber auch ein kleiner, fast noch grüner Strauß (*ein garbiröö, ein san Martign, ein martinéll, ein Bastard*), ein kleiner Strauß, der spät an den Weibchen geblüht hat. Wenn der Bauer diese Trauben nicht pflückt, wenn sie im November reif sind, bleiben sie zusammen mit den Kakis in der Baumkrone eine Beute der Amseln und Spatzen.

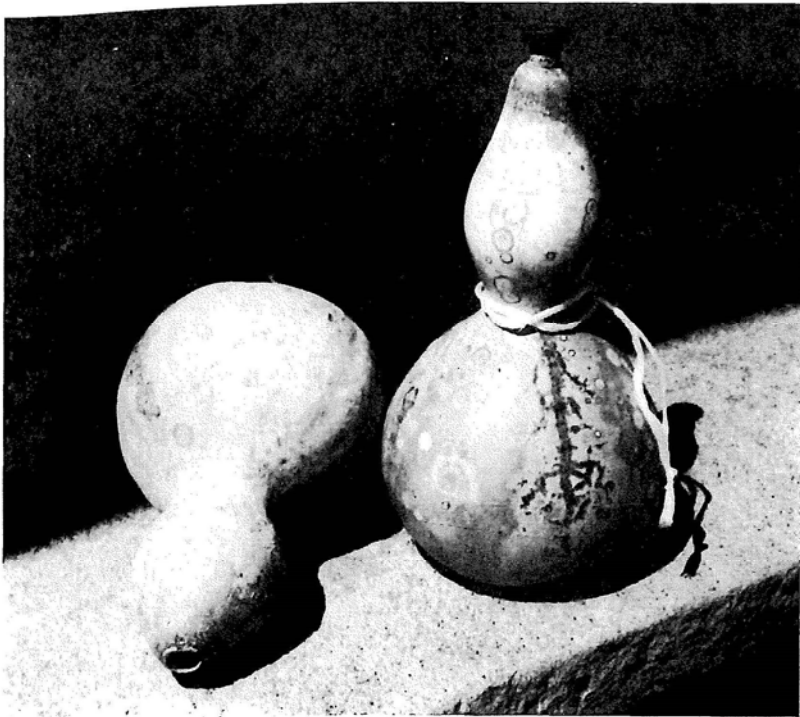
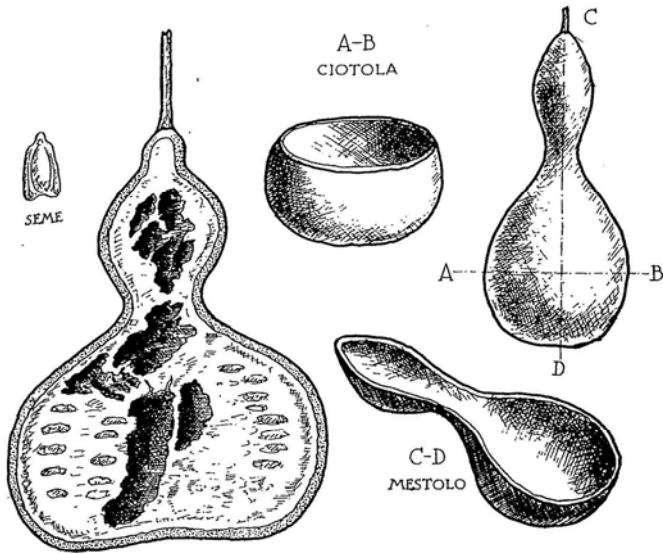
Die gereinigten Trauben (*l'üga scernida, coredada*) wurden mit der Brenta auf den Schultern zum Bottich getragen: wenn der Keller sehr weit entfernt war, erfolgte der Transport mit einer *navascia*, einem großen Holzbehälter, einer Bigoncia mit sechseckigem Querschnitt, die auf einem Wagen gezogen wurde.



Das Pressen der Trauben im Bottich erfolgte durch den robusten Füße der jungen Männer bis zum Aufkommen der mechanischen Brecher (*la masnadora*) vor mehr als einem Jahrhundert<sup>4</sup>.

4) Unter den Vorschriften über die Güter der Krone von Kaiser Karl dem Großen (712-814 n. Chr.) sticht die Nummer 48 hervor: "*Ut vindimia nostra nullus pedibus premere praesumat*". Das heißt: "Niemand soll es wagen, unsere Ernte mit seinen Füßen zu drücken".

Herold - Von den Trotten - Sandoz 3/7



La zucca da vino (*cucurbita lagenaria*) la bottiglia dei nostri antenati.

Der Weinkürbis (*cucurbita lagenaria*) die Flasche unserer Vorfahren.

Während des Gärungsprozesses kommt der Trester an die Oberfläche und muss zusammen mit der Flüssigkeit (*folaa la tina, jolaa i vinasc*) mit einem langen Stock mit einem Querbalken am Ende (*al folon*) umgerührt werden, ähnlich dem, den die Fischer benutzen, um die Fische aus den Netzen zu verscheuchen.

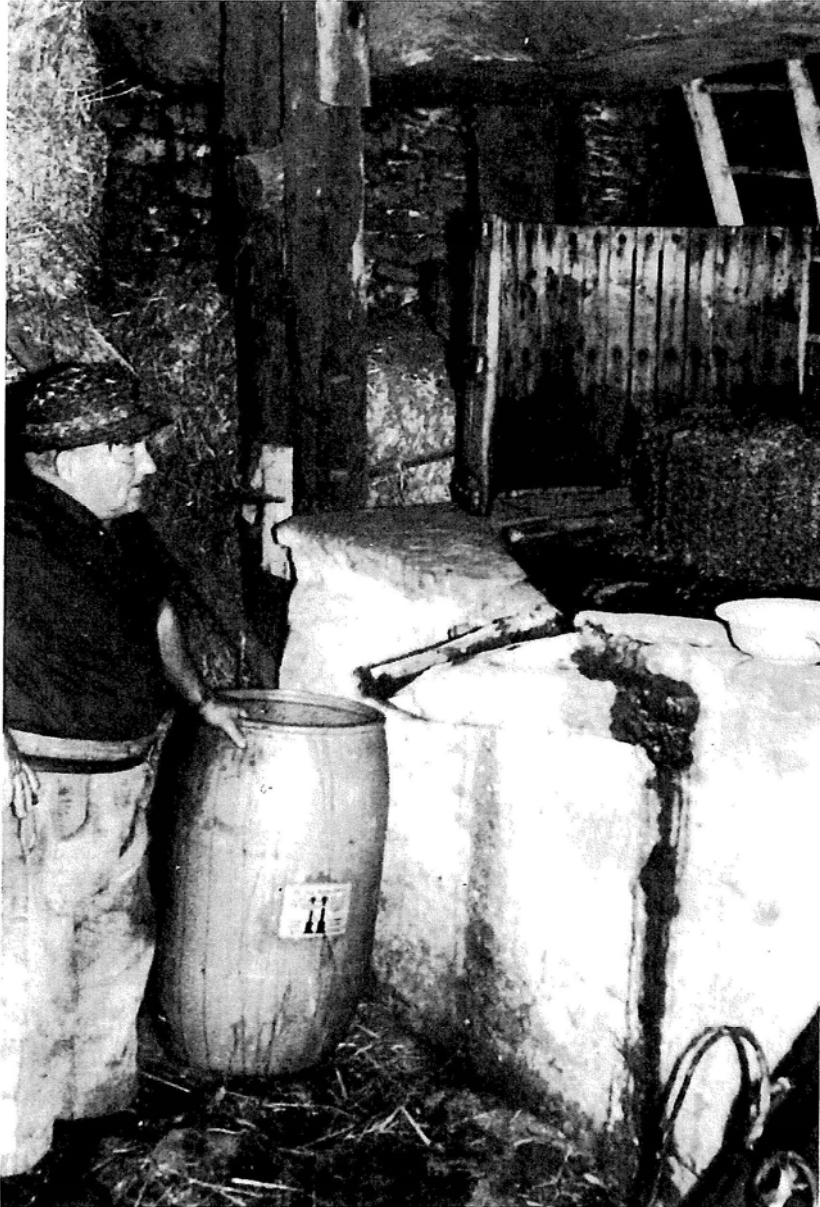
Wenn sich die Gärung im Bottich dem Ende zuneigte, versäumte es der Winzer nie, einen Becher Most zu verschütten, der noch süß und prickelnd ist und so gut zu gebratenen Kastanien (*i brasch, i mondèll*) passt.

Ein paar Tage später wurde der neue, eher saure Wein<sup>5</sup> aus dem Bottich abgezogen und durch einen großen Trichter (*la pidria*) in die Fässer gegossen, wo er langsam reifte und dann in andere Fässer umgefüllt wurde, um in der Ruhe der dunklen, gewölbten Keller mit ihren Stampfböden vollständig zu dekantieren. Dieser bescheidene und unkomplizierte Wein<sup>6</sup> erheiterte die spartanischen Familienmahlzeiten (*al pan al ga vör, al vin al ga vöria*) und begleitete den Bauern auf dem Feld oder bachaufwärts im Pilgerkürbis (*la züca dal cöll, la züca dal vign, Cucurbita lagenaria*), den er selbst mit viel Sorgfalt angebaut hatte.

Interessant war die Behandlung, der sich der Weinkürbis unterziehen musste, wenn er im Herbst perfekt reif, von schöner Form und mit einem vernünftigen Fassungsvermögen (von 1 bis 3 Liter) ankam. Im folgenden Winter wurde der Kürbis zum langsamen und vollständigen Trocknen unter die Kaminhaube gehängt. An der Stelle des abgeschnittenen Stiels wurde dann ein kleines Loch gemacht, damit die Kerne herauskommen konnten (200 bis 300 pro Kürbis). Das Innere des Kürbisses wurde peinlich genau gereinigt, indem eine Handvoll Jagdkugeln (*la trasia*) immer wieder geschüttelt wurde.

5) *Vin crodèll oder crovèll*: ist der Wein, der aus den Trauben gepresst wird, ohne dass eine Kelter benötigt wird: das Gegenteil von *torciadigh*. *Crodèll* gilt auch für Kastanien, die von selbst fallen und nicht halten.

6) Den Begriff *scabi* für Wein und *scabiala* für Weintrinken habe ich manchmal auf den Mündern der Bauern gehört und später mehrmals in den Gedichten von Carlo Porta gefunden. Ich denke, das sind Begriffe aus dem Jargon der Schornsteinfeger. Siehe auch Cherubini.



*Sciarana di sotto (m 270 s/m.) di Cugnasco. Si smonta una torchiatura: si vede una metà della gabbia (al tinéll) e il mucchio di vinacce spremute (al caspi).*

*Sciarana di sotto (270 m ü.d.M.) von Cugnasco. Eine Presse wird demontiert: Sie sehen eine Hälfte des Käfigs (al tinéll) und den Stapel gepresster Trester (al caspi).*

Als der zweite Herbst kam, erhielt der Kürbis seine letzte Förderung beim *Kochen der Bottiche*, so dass er statt seines angeborenen Kürbisgeschmacks den viel angenehmeren Geschmack von Most (*imbonii la züca*) erhielt: unter der Bedingung, dass ein ungeschickter "Önologe" ihn nicht in der *Folaa* den Trester galeggiante auf dem Most zerschlägt.

Ausgestattet mit einem Seil um den Hals und einem Korken konnte der Kürbis nun seine segensreiche Mission beginnen, den Winzer zu trösten.

\* \* \*

Nach dem Abstich des Weins blieb der feste Teil der Trauben am Boden des Bottichs zurück: die Stiele, die Schalen (*i pèll*) und die Kerne (*i gianditt*), die, während sie noch in Wein getränkt waren, sofort zur Presse gebracht wurden. Diejenige unserer Vorfahren war *die piemontesische Hebelpresse*, von der es noch viele Beispiele nicht nur in Italien und in unserem Kanton gibt, sondern auch in der deutschsprachigen Schweiz und in Deutschland<sup>7</sup>, wo sie, wie bei uns, zusammen mit der Rebe und der Kastanie ankam.

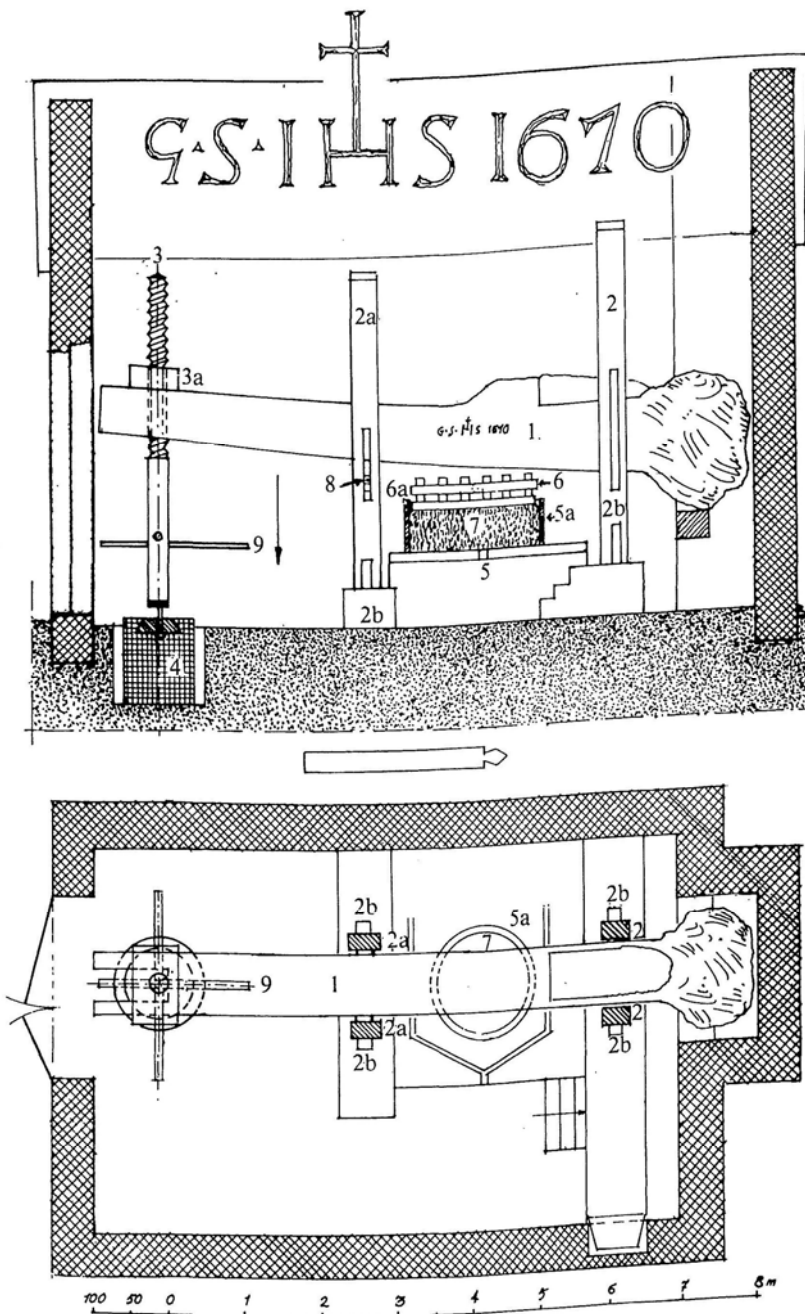
In Italien sind diese Pressen heute nicht mehr in Betrieb, aber es gibt noch gut erhaltene Pressen in Solduno, Cavigliano (1609), Gordola (1688), Agaroi di Gerra Piano (1670), ein historisches Denkmal dank der Schenkung eines Ausländers, Boschetto di Cevio, Semione (1797)<sup>8</sup>, Ludiano, Giornico, Cevio, Sonvico (1765), Barbengo, Sessa (1407), Sciarana di sotto di Cugnasco (1775), die auch als

7) "Die Vorrichtung zum Pressen und Glätten eines feuchten und biegsamen Materials, wie z.B. Druckpapier, fand Gutenberg in der Weinpresse, die die Römer schon tausend Jahre zuvor in seinem Rheinland eingeführt hatten".

Steinberg- Die schwarze Kunst- Prestelverlag München 1958, S. 25.

8) In Semione gab es sechs Hebelpressen. Der Semione Giovan di Marzo hat mit einer notariellen Urkunde vom 22. Juli 1573 "gewollt und befohlen, dass alle Pfarren des Semione - *presentes et futuri* - ihre Trauben in der besagten Presse von Marzetto pressen oder pressen lassen können, ohne Preis oder Lohn, sondern "*Gratis et amore Dei*", solange sie steht, und dies zur Vergebung ihrer Sünden".

Aus: Semione und seine Denkmäler, 1935.



Il torchio piemontese a leva a *Agaroi* (m 320 s/m.) di Gerra Piano.

Die piemontesische Hebelpresse in *Agaroi* (320 m ü.d.M.) in Gerra Piano.

TEILE DES TORCHIO DI AGARONE (320 m ü.d.M.) in Gerra Piano, historisches Denkmal:

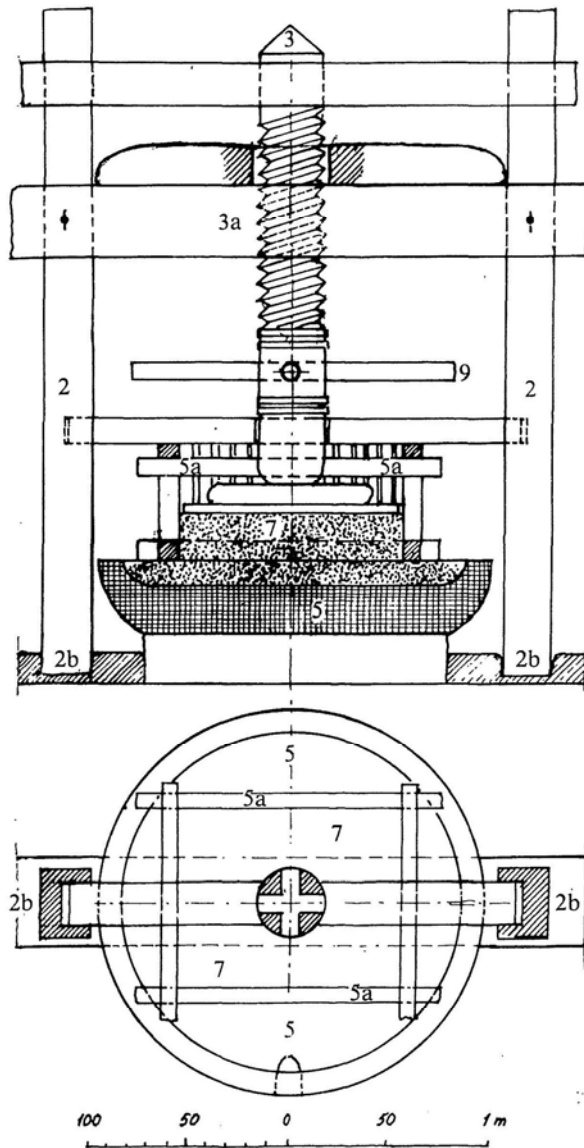
1. die Welle (*l'arbro*) Länge m9;
2. die Stützen des Baumes in der Nähe des Stumpfes (*die Vers'sgen*);
- 2a. die beiden anderen Stützen, die die größte Belastung tragen (*èl stòmigh*);
- 2b. die Basis, auf die die 4 Stützen aufgesetzt werden (*am Dormion*);
3. der Weinstock (*la vid*);
- 3a. die Querstange mit der Mutter;
4. der Findling (*la prèda, l'ava, la végia*);
5. das Bett der Presse (*al lècc dal törc*);
- 5a. der Weinkeller (*al tinéll*), der den Trester enthält;
6. Drehpunkt Sparren und zwischen der Abdeckung über dem Trester und dem Baum (*i calastri*);
- 6a. der Holzdeckel über dem Trester (*l'üsçera*);
7. den in den *Caspi* enthaltenen Trester;
8. der Drehpunkt des Hebels (*der àsan*);
9. die Stangen (*der Stangh*), die zum Drehen der Schraube in beide Richtungen verwendet werden.

bis vor ein paar Jahren. Eine kleinere gibt es in Brontallo (716 m über dem Meeresspiegel): die in Mergoscia (735 m über dem Meeresspiegel), eine weitere extreme nördliche Grenze für den Weinanbau, ist verschwunden.

Die piemontesische Hebelpresse ist eine grandiose Konstruktion, die das finanzielle und aktive Eingreifen der Gemeinde, des Patriziato, des Konsortiums der Interessenten für die Sammlung des Materials: Steine, Sparren und Balken, für den Bau des großen Raumes und der Presse selbst, die die Arbeit von italienischen Facharbeitern erforderte, wie es auch bei den antiken horizontalen Turbinenmühlen der Fall war.

Diese monumentale Weinpresse - entschieden unverhältnismäßig zu den wenigen Litern Wein, die aus einer Pressung gewonnen werden - besteht aus einem riesigen horizontalen Stamm (*l'arbro*), einem ganzen Baum aus Kastanie, Walnuss oder Eiche, vom großen Stumpf bis zur ersten Gabelung (*la baor'cia*), acht bis zehn Meter lang. Der Baum wird von zwei Paaren von Streben (*i vèrs'gen*) gestützt und gehalten, die auf einem Sockel (*al dormiom*) befestigt sind. Das zweite Ständerpaar, das näher an der Schraube liegt, wird auch *al stòmigh* genannt, weil es der Drehpunkt des Hebels ist und daher die größte Belastung trägt. Auf der Gabelung des Schaftes ruht ein großer Querbalken, in den eine Einlage eingelegt ist.





Torchio del XIX secolo visibile nel castello di Svitto e nel Museo di Lottigna.

Eine Weinpresse aus dem 19. Jahrhundert kann im Schloss Schwyz und im Museum Lottigna besichtigt werden.

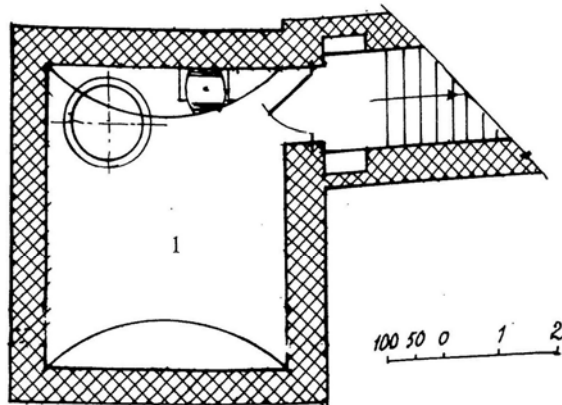
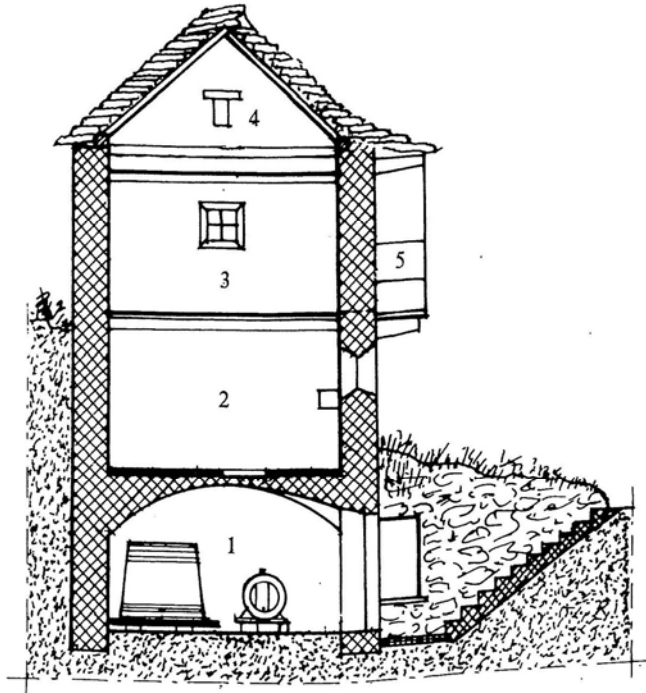


Grotto a Personico (m 325 s/m.) fra macigni e alberi.

Grotte in Personico (325 m ü.d.M.) zwischen Felsblöcken und Bäumen.

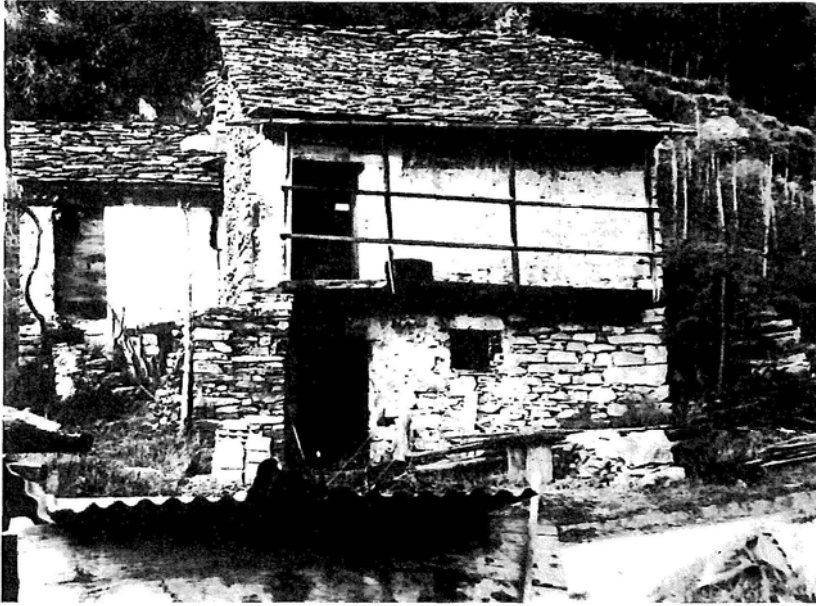
die Mutter, in der sich die Schraube dreht (*al vèrman da la vid*). An dessen unterem Ende ist ein großer, grob bearbeiteter Stein (*la prèda, la végia, l'ava*) befestigt, der in einem Loch im Boden ruht. Der Weinstock hat in Augenhöhe einen oder zwei Stöcke (*i stangh*), die zum Drehen des Weinstocks verwendet werden, so dass der eingelegte Stein (*dagh la vid al töre*) mit seinem enormen Gewicht etwas vom Boden abgehoben wird (25 q), presst den Baum gegen den Traubentrester (*al caspi*), der in einem quadratischen oder kreisförmigen Lattenkäfig (*al tinéll*) gelagert wird, der auf der Ebene der Weinpresse (*al lécc dal törc*) ruht, und presst jeden letzten Tropfen des Weins (*al torciàdigh*) heraus, der auch zum Füllen der Fässer verwendet wird.

Diese monumentale Presse, die für viele Generationen diente, wurde im frühen neunzehnten Jahrhundert von einer Presse begleitet



Pianta e sezione della casa del vignaiolo sulla pagina di fronte: 1. cantina - 2. cucina - 3. camera da letto - 4. solaio - 5. ballatoio.

Plan und Schnitt des Weinberghauses auf der gegenüberliegenden Seite: 1. Keller - 2. Küche - 3. Schlafzimmer - 4. Dachboden - 5. Galerie.



Casa di vignaiolo a *Bugara* (m 347 s/m.) di Lavertezzo Piano.

Winzerhaus in *Bugara* (347 m ü.d.M.) von Lavertezzo Piano.

immer noch ganz aus Holz, aber viel kleiner und funktioneller in dem Sinne, dass die Rebe direkt auf den im Käfig gelagerten Trester (*al tinéll*) drückt. Dieses zweite Modell ist am Eingang zum Schloss Schwyz in Bellinzona und im Blenian-Museum in Lottigna zu sehen.

Der technisch-industrielle Fortschritt seit der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts hat moderne Eisen- und Gusspressen hervorgebracht, die wenig Platz beanspruchen und mit geringem Kraftaufwand unkompliziert zu bedienen sind.

Der ärmste Bauer, der keine Möglichkeit einer Kelter hatte, ersetzte sie, indem er den Trester, der sich noch im Bottich befand, mit Steinen oder Pappeln anpresste<sup>9</sup>.

9) Im Vocabolario del dialetto di Roveredo-Grigioni (Wortschatz des Dialekts von Roveredo-Grigioni) von Pio Raveglia, Menghini Poschiavo 1972, finde ich eine genauere Beschreibung dieses Pressverfahrens ohne Presse: "CASPI, s. m. System zum Pressen des Tresters im Bottich unmittelbar nach dem Abstich (auf der hinteren Hälfte des Bottichs angesammelter Trester mit einem hölzernen halbmondförmigen Deckel obenauf, *der üscera* und einigen großen Steinen)".



Calendario dei pastori - ottobre - 1497. Da: J-F. Bory, *Les gravures sur bois*, Paris.

Kalender der Schafhirten - Oktober - 1497. Von: J-F. Bory, *Les gravures sur bois*, Paris.

## Von einem Glas zum anderen

Schon auf den ersten Seiten der Bibel lesen wir vom Patriarchen Noah, der sich, sobald er die Arche verließ, dem Weinbau zuwandte und als erster die Folgen mit einem feierlichen Kater zu spüren bekam. In den folgenden Büchern erwähnt die Bibel mehrmals den Wein mit Drohungen für diejenigen, die sich nicht an die Anordnungen Jehovas halten: "Du sollst deinen Weinstock pflanzen, aber du sollst seinen Wein nicht trinken!" oder er gibt Aaron und seinen Söhnen den zwingenden Befehl: "Ihr sollt keinen Wein trinken, bevor ihr den Tempel betretet!" Etwas tröstlicher sind die Wünsche Davids in seinen Psalmen: "Wein soll das Herz des Menschen erfreuen!" oder: "Geht und esst euer Brot in Freude und trinkt euren Wein in Freude!".

Das Wunder der Verwandlung von Wasser in ausgezeichneten Wein brachte allen Gästen des Hochzeitsfestes in Kana eine viel größere Freude, ein Wunder, das in den folgenden zwanzig Jahrhunderten immer wieder mehr oder weniger geschickte Nachahmer fand. Schließlich tröstete der zu Essig gewordene Wein die letzten Augenblicke des Erlösers am Kreuz.

Inmitten der Gesänge und des Geschnatters der alten Römer erhebt sich die melancholische Stimme des Horaz (65-8 v. Chr.) mit zwei Versen (l. 7 - vv 31/32):

*.... nunc vino pellite curas,  
cras ingens iterabimus aequor.*

Davon kann ich eine Dialektversion finden:

*Dèss cascee via i voss tri'bol col scabi,  
che tant doman a narémm tücc al babi!.*

Während für *scabi* bereits eine Erklärung gegeben wurde (Anm. 6), gibt Angiolini eine Erklärung für *naa al babi*: gehen und den Vater wiedersehen, d. h. sterben (siehe Vocabolario dei dialetti della S. I., II, S. 5).

Aus dem Mittelalter stammt die Legende eines Johannes Fugger von Augsburg, aus der berühmten Familie, die Päpsten und Kaisern große Geldsummen lieh. Wer Johannes - es ist nicht bekannt, ob als einfacher Tourist, nach anderen als Bischof, - durch Italien wanderte, dem ging einer seiner fàmulo

dass er das einzige Wort *EST*, (es ist gut) an die Tür der Tavernen schreiben musste, wo er guten Wein fand. In Montefiascone angekommen und diesen ausgezeichneten Moscato<sup>10</sup> verkostet, schrieb der Fàmulo sogar drei EST. Als unser Johannes ankam: Er las, verstand und trank so viel von diesem Muscat, dass er daran starb. Auf seinem Grab in der Kirche von San Flaviano in Montefiascone kann man noch die Inschrift lesen:

EST EST EST  
PROPTER NIMIUM EST  
JOANNES DE FUGGER  
DOMINUS MEUS  
MORTUUS EST

Das heißt: EAST EAST - für zu viel EAST - John Fugger - mein Herr - ist tot.

Im Purgaterio (XXIV, vv 22/24) erkennt Dante unter den Völlern einen Zeitgenossen von ihm, Papst Martin IV, der:

..... *purga per digiuno*  
*le anguille di Bolsena e la vernaccia.*

[entschlacken für Fasten die Aale von Bolsena und Vernaccia.]

Im nächsten canto hat Dante zwei wunderbare Verse über den Wein:

*Guarda il calor del so/ ehe si ja vino*  
*giunto all'umor ehe dalla vite cola!*  
(vv 77, 78)

[Sehen Sie, wie die Wärme der Sonne zu Wein wird  
Kommen Sie zu dem Humor, der von der Rebe tropft!  
(V. 77, 78)]

In den folgenden Jahrhunderten lobten Scharen von Literaten den Wein mit Trinksprüchen und Dithyramben: vom sehr berühmten *Bacchus in der Toskana* von Francesco Redi, Arzt, Naturforscher und Dichter (1626-1698) in Giuseppe Giusti und Carlo Porta in seiner herrlichen Mundart. Mailänderisch: wie der Anfang der *Brindes de meneghin a l'ostaria*:

*Alto allon, trinche vain, trinche vain!*

10) Der Name EST EST ist mit dem Muscat von Montefiascone durch die Jahrhunderte bis zur Liste der hundert anderen italienischen Weine "mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung vom 30. Juni 1976" geblieben.

Aus: Gobé - il libro dei vini - Garzanti 1970.

Schließlich ein einzelner Vers von Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini, 1845-1916), einem Dichter aus Bologna:

*Sogliole fritte e vin di Conegliano*

*[Gebratene "Sògliole" und Wein aus Conegliano]*

begleitet uns an der Schwelle zu unserem Zeitalter.

Bis zum Ersten Weltkrieg und vielleicht sogar *von mür zu mür*<sup>11</sup>.

Dann, mit der Generalisierung der Motorisierung, änderte sich alles! (1979 wurden in der Schweiz 22326 Führerscheine entzogen, davon 43,5% wegen Trunkenheit!) Anstatt seine *Schüssel* auf der Straße zur Schau zu stellen und die Nachbarn zu stören, versteckt der heutige Trinker sie bescheiden in seinem Auto. Doch wehe dem Fußgänger, der sich in seiner Zickzackbahn verfängt!

Seit mehr als einem halben Jahrhundert parkt *Bruder Cercott* nicht mehr einen Karren mit leeren Fässern in einer Ecke des Dorfplatzes und wartet darauf, von der Großzügigkeit der Gläubigen gefüllt zu werden, die immer großzügig sind, auch wenn das Jahr nicht das beste war: so wie Lucia es mit Bruder Galdino bei der Walnussernte tat.

Aber hören Sie, wie die *fra cercott* vor zwei Jahrhunderten von ihren Mitbrüdern geschätzt wurden: weit mehr als ihr eigener Prior, der gerade in den Himmel aufgenommen wurde:

*Che ütel ghe n'ha avüü da lüü al convent?  
se no gh'eva i cercott, sì! stavem fresch!  
Si! L'an passaa ch'hin mort squâs tücc i vid  
se stava a lüü voréssem bev polid!*

Porta- *Fra Diodatt*, vv 45/48

*[Was für ein Hotel hatte er im Kloster?  
wenn die Suche nicht wäre, ja! Wir wären cool!  
Ja! Das Jahr, das vergangen ist, dass alle Vids gestorben sind squat wenn er dort  
wäre, würde er etwas Polid trinken wollen!*

Tür - *Bruder Diodatt*, Vv 45/48]

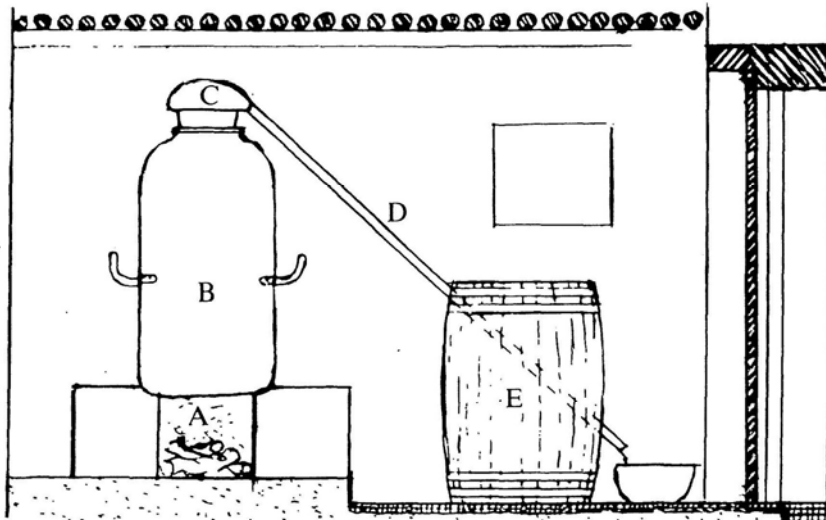
11) Solche Heimwege erinnern an den berühmten Schriftsteller Gottfried Keller (1819-1890), Kanzler der Stadt Zürich, sehr bekannt auch für seine häufigen Beziehungen zu Bacchus. Als er eines Abends beschwipster als sonst nach Hause kam, hielt er einen Polizisten an und fragte ihn, wo Gottfried Keller sich aufhalte. Worauf der Polizist erstaunt sagt: "Entschuldigen Sie! Aber Sie sind G. K.! Und er antwortete: "Tànghero! Ich weiß, dass ich es bin! Aber ich weiß nicht mehr, wo ich wohne!





L'alambicco nella cucina-grà a *Frèssen* (m 632 s/m.) frazione di Mergoscia.

Der Destillierapparat in der Küche des Gemüsehändlers in *Frèssen* (632 m ü.d.M.), einem Ortsteil von Mergoscia.



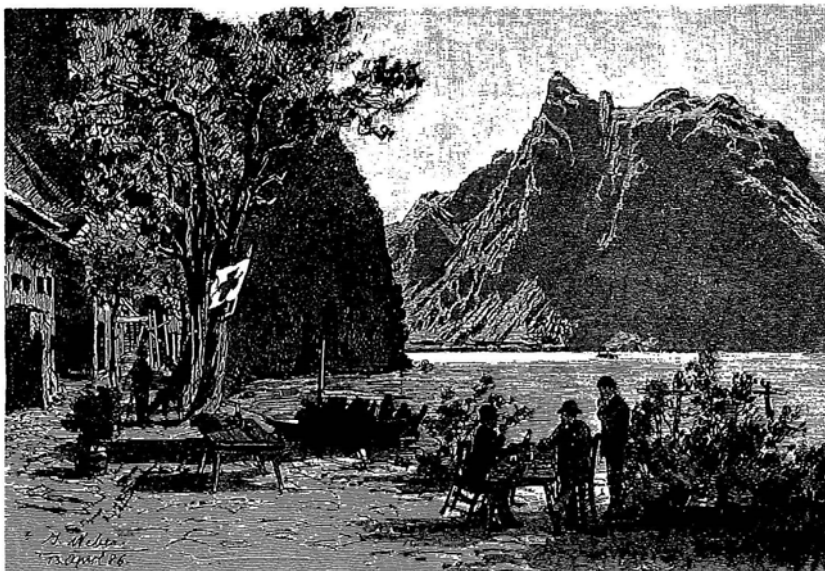
A. il fornello - B. la caldaia o cucurbita - C. la testa o capitello - D. le due canne che attraversano la botte - E. la botte colma di acqua per la conversione del vapore in liquido.

A. der Ofen - B. der Kessel oder Cucurbit - C. der Kopf oder das Kapital - D. die beiden Fässer, die durch den Kessel gehen - E. der mit Wasser gefüllte Kessel zur Umwandlung von Dampf in Flüssigkeit.

Wie einer der witzigen Winzer von Verzasca zu sagen pflegte, dauert die Arbeit rund um den Weinberg dreizehn Monate im Jahr, was der dreizehnte Monat seines mageren Einkommens ist (*vangaa sapaa podaa sgobaa portaa ingrassaa sgarzora vendembiaa travasaa*). Doch inzwischen ist der Herbst in vollem Gange, die größten Arbeiten sind vorübergehend eingestellt und der Winzer kann endlich mit einer Zeitung in der Hand in der Wärme des Ofens seines Alembiks (*al lambicch*) sitzen. Er überwacht das Feuer und kontrolliert die Flüssigkeit, die aus dem Strohalm tropft, der aus den beiden Kupferrohren herausragt. Seine langjährige Erfahrung erlaubt es ihm, mit einer kleinen Kostprobe abzuschätzen, ob die Flüssigkeit noch *fièma* ist, also zu schwach, oder ob sie bereits 21-23° erreicht hat, das ist die Abstufung eines guten Grappas<sup>12</sup>.

12) Grappa (von *graspo*, dem Gerippe der Traube?) oder *acquavite* (*aqua ardens*, *aqua vitae*), im Jargon der Schornsteinfeger *èr lüscia*, ist das Produkt der Destillation des Tresters, von dem man den Kopf und den Schwanz, das heißt den ersten und den letzten (*la flèma*) verwerfen muss, wobei das Herz, das heißt der beste Teil bei 21-23° bleibt.

Die Abstufung wird empirisch durch Schütteln der Flasche überprüft. Operation, die in Italien *la prova del dimenio* (*dagh 'na scorlda a la botiglia*) genannt wird, so dass sich eine Krone aus Blasen bildet, die bei normalem Grappa die Zeit der Rezitation eines *Pater* dauern sollte.



Grotto sulla sponda del Ceresio (m 275 s/m.). Da Weber 1886.

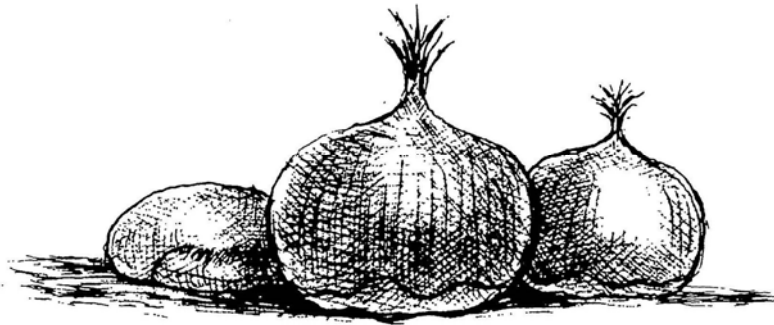
Grotte am Ufer des Ceresio (275 m ü.d.M.). Von Weber 1886.

Sie wärmt ihn an kalten Tagen, wenn er auf seinem Ronco auf den Rebschnitt warten muss: Sie ist ein souveränes Mittel gegen viele Krankheiten, immer *ein* willkommenes Angebot (*ein Cichett, eine Grapin*) für Freunde und Bekannte, die zu ihm kommen, um Hilfe und Rat zu suchen, vielleicht auch nur um zu plaudern.

Aber seit einigen Jahrzehnten nimmt die Bundesschnapsdirektion unseren kleinen Winzern diese bescheidene Atempause, diese bescheidene Belohnung für lange Monate harter Arbeit, Sorge und allzu oft bittere Enttäuschung.

*Die Dialekterminologie für die Rebe ist die des Locarno-Dialekts.*

## Der Kastanienbaum



Die Beziehung zwischen Mensch und Kastanie reduziert sich nun vom *Maronatt* in seinem Schrank auf den Kunden, der versteift und zerzaust mit seinem Karton heißer Kastanien aus Cuneo abreist, die unsere kleineren, aber schmackhafteren Kastanien defenestriert haben. So wird die ganze reichliche lokale Produktion von Maronen selten von einem Bewunderer gewürdigt, der sie sammelt: oft vielleicht ein Fremder, der nicht begreift, warum man so viel Gnade Gottes vernachlässigen kann, oder manchmal sammelt sie ein enttäuschter Pilzsucher, der, nur um nicht mit einem leeren Sack nach Hause zurückkehren zu müssen, diesen lieber mit Maronen statt mit den erträumten Steinpilzen füllt.

Ganz anders war das Verhältnis unserer Vorfahren zur Kastanie und zum Kastanienbaum; für sie wurde der Baum schlechthin (*l'arbro*) jedes Jahr gedüngt und das Unterholz fleißig geharkt für das Laub (*al stramm*), das als Bett für das Großvieh diente, sowie um die Ernte der Früchte zu erleichtern.



Castagno vicino alla *grà* sulla vecchia strada fra Moghegno e Lodano (ca. m 230 s/m.).

Kastanienbaum in der Nähe des *Grà* an der alten Straße zwischen Moghegno und Lodano (ca. 230 m ü.d.M.).

Der aus Kleinasien stammende Kastanienbaum (*Castanea sativa* oder *vesca*) verbreitete sich in prähistorischer Zeit entlang des Mittelmeerraumes und wurde von den Römern vor etwa zweitausend Jahren zusammen mit der Weinrebe in unserem Land und bis nach Süddeutschland eingeführt.

In unserem Kanton bildet der Kastanienbaum ausgedehnte Wälder von der Ebene bis auf 900 Meter über dem Meeresspiegel, die sogenannte Kastanienregion. In einigen Regionen gedeiht sie auch zwischen den großen Steinen prähistorischer Felsstürze im Val Bavona, Val di Prato und Ganne di Brione Verzasca. Die besten Früchte findet man in mittleren und sonnigen Höhenlagen (Linescio und Mergoscia).

Die Kastanienwälder auf dem Monte Ceneri (554 m ü.d.M.) waren sehr wichtig, vor allem für die Bewohner von Verzasca, die keine hatten und dorthin gingen, um Kastanien zu sammeln, unter bestimmten Bedingungen mit den Besitzern.

"Es ist erstaunlich, dass die Kastanienbäume rund um Biasca nur selten den Einwohnern von Biasca gehören, obwohl sie auf kommunalem Land wachsen: Stattdessen sind sie im Besitz von Bürgern der viel reicheren Gemeinden Airolo und Quinto. Allerdings, so schreibt Rütimeyer, "kommt es vor, dass ein großer Teil der Ernte auf geheimnisvolle Weise in den Händen der Leute von Biasca bleibt". (Osenbrüggen, S. 71).

*Es gibt* mehrere Sorten der sehr nahrhaften, öl- und stärkehaltigen Kastanienfrucht, die mehr oder weniger groß und schmackhaft sind, früh oder spät, mit heller oder dunkler Schale (*magrèta, tamporiva, vastana, verdèsa, torz, lüign, dignèla* usw.). Die wegen ihrer Größe am meisten geschätzte Sorte ist die Marrone von Cuneo (Piemont), die in Italien ohne großen Erfolg veredelt wurde. Importierte Kastanien haben unsere Eastagna im Bereich der Marronai verdrängt, und auch als noch raffinierteres Produkt, in Form von *Marrons glacés*.

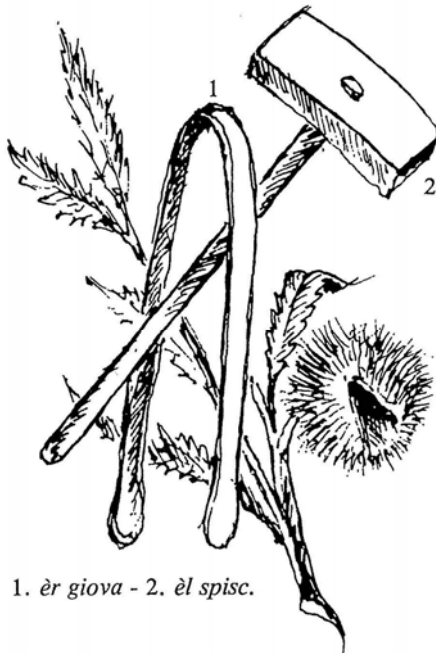
Die Kastanie blüht im Juni mit deutlichen Büscheln stacheliger Blütenstände, die sich von dem dunklen, glänzenden Grün des gezackten Laubs abheben. Die Früchte reifen im Oktober und aus den Locken, die



*Grüm* (m 813 s/m.) di Chironico. Il castagno di San Carlo secondo una tradizione.

*Grüm* (m 813 a.s.l.) in Chironico. Der Kastanienbaum von San Carlo nach der Tradition.

Die ersten Kastanien (*crodeìll*) werden zuerst geöffnet (*a ghigna i arisc*). Sie sind nicht lange haltbar und müssen daher so schnell wie möglich gegessen werden. Für die echte Ernte muss der Kastanienbaum, wie der Walnussbaum, geküsst werden: ein



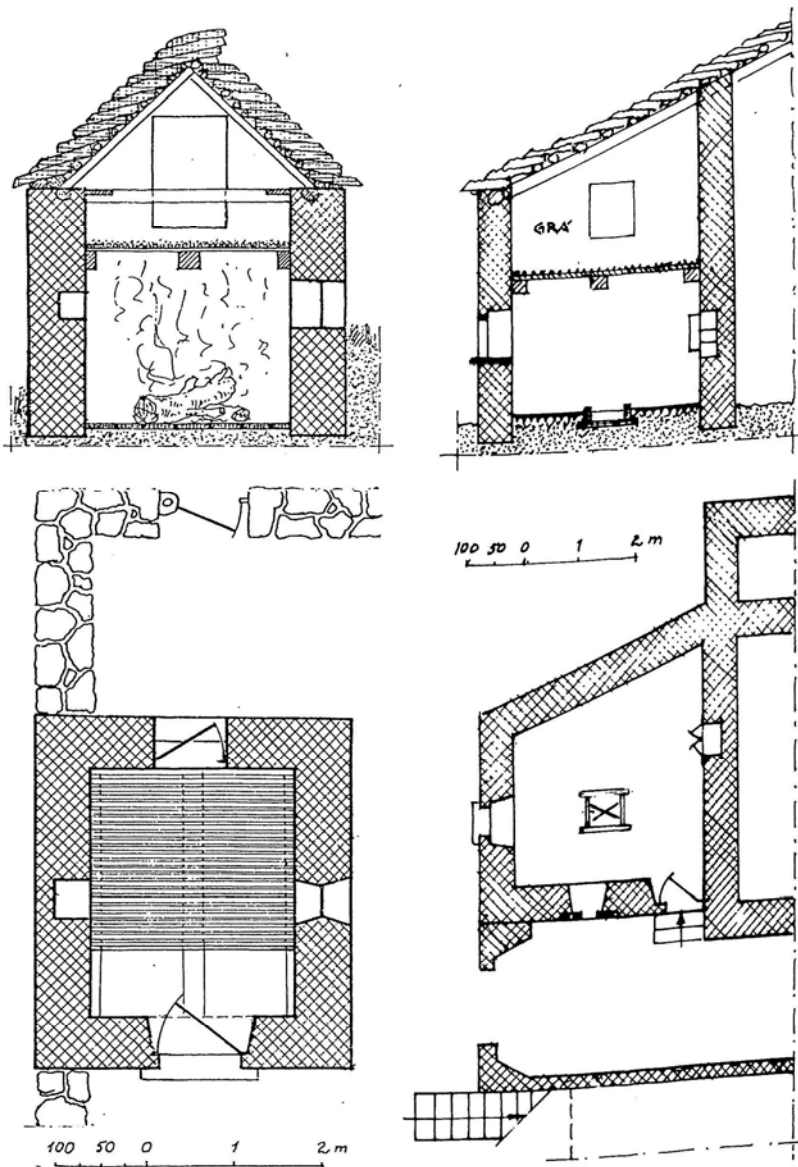
1. èr giova - 2. èl spisc.

Ein kräftiger junger Mann klettert die Pflanze hinauf, ausgerüstet mit einer *pèrtica*, mit der er auf die Äste schlägt und die Locken abfallen lässt (*scod i arisc, scod i chestegn*).

Diese Ernte betraf die ganze Familie, vor allem aber die Frau, die sich einen Stoffbeutel (*èl corlairéu*) um die Hüften wickelte, um die Hände frei zu haben: Sie benutzte eine hölzerne Feder (*èr giòva*), um die Schalen aufzufangen<sup>13</sup>, und sie knackte die Kastanien mit einem Hammer, ebenfalls aus Holz: einem langstieligen (*èr sarmàgl*) oder einem kurzen (*èl spisc*). Ein voll funktionsfähiger Kastanienbaum produziert zwischen hundert und zweihundert Kilogramm Früchte, wenn die Jahreszeit stimmt.

13) Die "giova" ähnlich den Feuerquellen: *la möia, la möieta. L'e vün da töö sü con la möia!*





A sinistra: *grà* a Moghegno (m 317 s/m.). A destra: *cucina-grà* a Pianezzo (m 468 s/m.).

Links: *Weinrebe* in Moghegno (317 m über dem Meeresspiegel).  
 Rechts: *Küchengrà* in Pianezzo (468 m über dem Meeresspiegel).

günstig: genug, um eine Person sechs Monate lang zu ernähren.

Die Früchte können normal sein, Zwillinge (*sc'giuméll*), leer (*èr zagota*) oder unreif (*i chestegn stiglià*), Kastanien, die leicht geschält wurden (*stiglià*) und gekocht eon Milch Suppen Reis oder Nudeln.

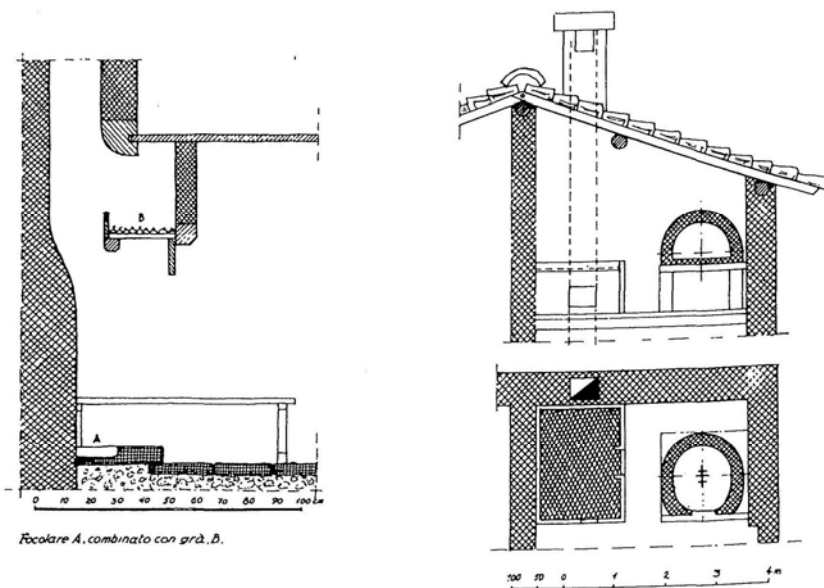
Am Fuß des Baumes wurden Früchte und Laub in abwechselnden Schichten aufgeschichtet (*èr ariscèra*), wodurch eine Art Gärung entstand, die die Kastanien bis zum Jahresende konservierte.

Frische Kastanien wurden auf zwei Arten gegessen: gekocht in Wasser und Salz (*i ferü*), aber vorzugsweise geröstet in einer speziellen Pfanne (*èr padela di brasch*): *brasch, mondèll (i biröll del Sottoceneri)*. Wenn die Kastanien über das Ende des Jahres, in dem sie produziert wurden, hinaus konserviert werden sollten, mussten sie in einem Trockenraum getrocknet werden: In der Sprache wurde dies als *metato* bezeichnet, *la scòra* in der unteren Leventina, *la grà* im Rest des Kantons.

Die ärmsten und primitivsten Häuser, sowohl in unserer Gegend als auch in den Tälern von Bergamo und Cuneo, hatten den Küchenherd in den Boden eingebaut. Anstelle der Decke wurde ein *Spalier* zum Trocknen von Kastanien verwendet (Mergoscia, Pianezzo, Vogorno).

Einen kleinen *Rost* unter der Kaminhaube findet man in Indemini und Cerentino, im Ortsteil "*A pè di piodi*". Im Sottoceneri hingegen findet man den "*grà*" auch auf dem Dachboden (Rovio, Bidogno), wo der Rauch und die Wärme aus dem Schornstein unter dem Holz- oder Metallgitter abgeleitet werden. Aber in der Regel ist die "*grà*" ein kleines, isoliertes Gebäude von wenigen Metern Durchmesser mit einem zwei- oder vierschaligen Dach: Das Feuer aus dem Erdgeschoss sendet Rauch und Hitze für mehrere Wochen zu den Kastanien, die auf dem Spalier in Augenhöhe liegen.

Ausnahmsweise gibt es in einigen Dörfern, wie Brione V., *Mondoo di Lavertezzo Piano*, Rivera Bironico, eine größere als die übliche "*grà*", die auch von Freunden und Nachbarn genutzt wurde, um den Abend beim Spinnen und Plaudern zu verbringen (*la firögna*).



A sinistra: *grà* sopra il focolare *A pé di piodi* (m 954 s/m.) frazione di Cerentino.  
 A destra: *grà* e forno da pane in un solaio di Bidogno (m 804 s/m.).

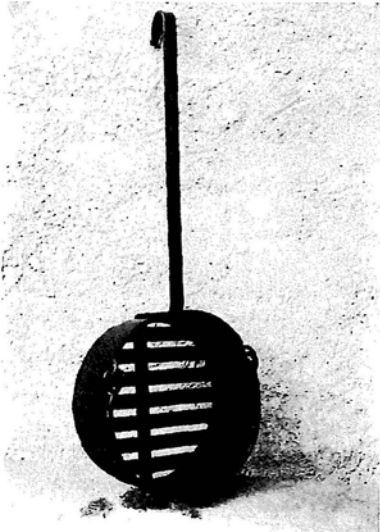
Links: *Weiden* über der Feuerstelle in *Pé di piodi* (954 m), einem Ortsteil von Cerentino.  
 Rechts: *Grà* und Brotbackofen in einem Dachgeschoss in Bidogno (m 804 s/rn.).



La *spadi'sgia*: legno intagliato a punta di diamante per battere le castagne dalla *grà*.

La *spadi'sgia*: Holz, das an der Spitze eines Diamanten geschnitzt ist, um Kastanien aus dem *grà* zu schlagen.

Das langsame Feuer unter dem "grà" dauerte einige Wochen und brachte Kastanien mit geschwärzter Schale (*die "bérott"*) hervor, die einst auch die gezuckerten Mandeln waren, die die Braut an Verwandte und Freunde verteilte. Die Kastanien wurden dann von ihren Schalen befreit, indem man sie in einem Sack geschlossen gegen eine Wand schlug, oder auf einer improvisierten Tenne im Hof, indem man sie mit einer Nadel schlug.



*La padèla di brasch.*

#### *Das Brasch-Paddel.*

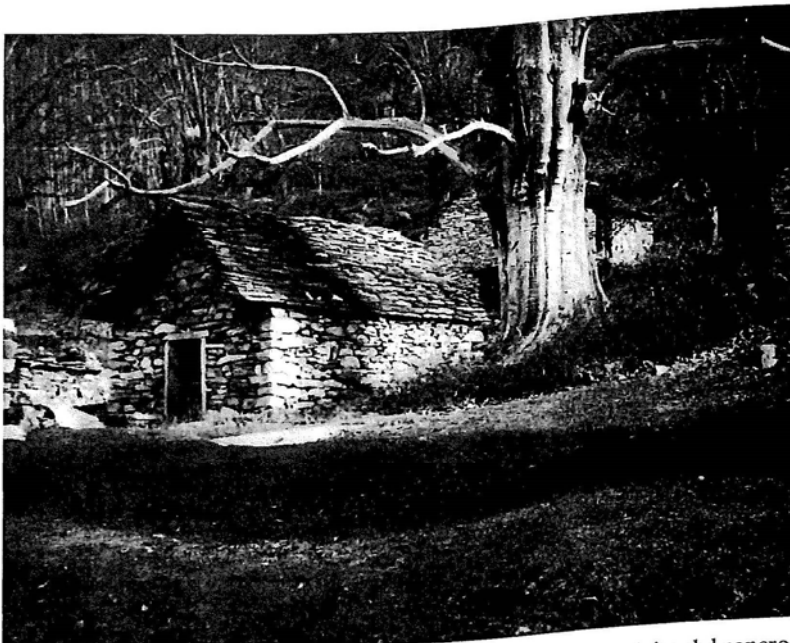
Die Kastanien wurden aus einem rautenförmig geschnitzten Brett mit einem biegsamen Griff (*èr spadi'sgia*) hergestellt. Daraus wurden die sogenannten *weißen Kastanien hergestellt*, von denen viele in Stücke gebrochen (*i farcèmm*) und in Suppen verwendet wurden, während die eingeweichten mit Milch oder Sahne gegessen wurden. Die Spinnerinnen nahmen gerne eine dieser Kastanien in den Mund, da sie die Absonderung von Speichel begünstigte, der zum Drehen des Fadens und zum Prillen der Spindel notwendig war.

Die Kastanien wurden dann in einem Mörser zerkleinert oder in der Mühle gemahlen: Mit diesem Mehl wurden Kuchen gebacken, die auf einer Platte aus glühendem Stein oder im Ofen gekocht wurden.



Travatura di un tetto completamente in tronchi di castagno.

Dachstuhl eines Daches komplett aus Kastanienholz.



Monte Cavri (m 687 s/m.) di Casciano. Albero di castagno colpito dal cancro.

Berg Cavri (687 m ü.d.M.) von Casciano. Von Krebs befallener Kastanienbaum.

aus Brot: *èr fùgascia, èl pagn dolc in Mergoscia, la fiascia* in Valmaggia. Das braune Pulver der Schale nach dem Schlagen (*èr püssa*) wurde von Fischern zum Färben ihrer Netze verwendet.

Jahrhunderts waren Kastanien mit Milchprodukten, die bescheidenen Produkte des Gartens oder selten ein Stück Fleisch von einer Henne oder einem Tier, das in eine Schlucht gefallen oder unter das Feuer eines Jägers geraten war, eine der Säulen des Überlebens für unsere Vorfahren. Eine Handvoll *mondèll* reichte manchmal als Frühstück für den späten Schuljungen auf dem Weg zur Schule oder für den Bauern, der es eilig hatte, sein Vieh zu versorgen oder dringende Arbeiten draußen auf den Feldern zu erledigen. Franscini bestätigt dies (Seite 145): "Sie (die Kastanie) bietet den Bewohnern vieler unserer Ländereien einmal oder sogar zweimal im Jahr für mehrere Monate hintereinander etwas zum Grasens. Aber ein guter Teil, vor allem in Jahren des Überflusses, wird getrocknet (weiße Kastanien) und in einem solchen Zustand halten sie sich besser sogar für mehr als ein Jahr. Nachdem Mais und Kartoffeln so billig geworden waren, auch wegen der leichten Transportierbarkeit, geriet die Kastanie, deren Ertrag unsicher ist, in Verruf".

Obwohl die Kastanie seit fast zwei Jahrhunderten nicht mehr auf dem Speiseplan unseres Volkes steht, bietet sie den überlebenden *Maronatten* unserer oberen Täler nach wie vor Beschäftigung und Einkommen im In- und Ausland. Aus ihrem Schrank verbreiten sie jenen lieblichen Duft von gerösteten Kastanien, der an die Verse erinnert:

#### *NOVEMBAR*

*Al saressa ammò presto und l'è già scür:*

*finida la giornada,*

*finii da sbatt!*

*Ma föra in su la strada*

*in da la nébia sc'ciassa*

*gh'è domà 'l maronatt*

*par consolaa chi passa.*



*Grà sul monte Costa (m 636 s/m.) di Intragna.*

Grà auf dem Berg Costa (636 m über dem Meeresspiegel) in Intragna.



*Il marronaio moderno, di solito un bleniese, in attesa della clientela.*

Der moderne Marooner, meist ein Blenian, wartet auf Kunden.



Sigirino (m 447 s/m.). Selva di castagni.

Sigirino (m 447 a.s.l.). Kastanienwald.

Neben der primären Bedeutung, die der Kastanienbaum für das Überleben unserer Vorfahren hatte, dürfen wir nicht vergessen, dass er auch heute noch für eine Vielzahl von Zwecken genutzt wird. Sein Laub wird für das "Bett", die Einstreu für das Großvieh (*starnii i vacch*) verwendet. Genauso wie Buchenblätter zum Aufblasen der "*bisacca*", also des großen Sackes, der die Matratze des Bauern war, verwendet wurden. Auf diese Weise wurden unsere Wälder jedes Jahr peinlich genau geharkt, um gefährliche Brände zu vermeiden.

Die Kastanie ist ein sehr widerstandsfähiges Holz, auch in sumpfigem Gelände, und die Cédui-Wälder liefern immer noch die Pfähle für die Bepflanzung und Pflege der Weinberge, auch wenn man sie in den letzten Jahrzehnten hier und da durch Zementpfähle ersetzt hat.

Der Kastanienbaum lieferte schon immer die starken Dachstühle für die schweren Pappeldächer sowohl in der Ebene als auch in den Bergen: ebenso wie Balken und Bohlen für Gerüste; Holz für Weinvasen,



Möbel, Fensterrahmen und Türstürze. Obwohl sie nicht den Heizwert von Buche und Birke hat, liefert die Kastanie auch Brennholz für überlebende Hausfeuer, früher vor allem für *Hütten*.

Während der beiden Kriege dieses Jahrhunderts lieferte der Kastanienbaum auch riesige Mengen an Bauholz, als durch die Schließung der Grenzen keine Möglichkeit mehr bestand, das zum Gerben von Leder notwendige Tannin zu gewinnen. Und vielleicht wäre es, wenn schon nicht zur Zerstörung, so doch zur Verarmung so vieler Kastanienwälder gekommen, hätte es nicht das Forstgesetz von 1912 gegeben, das die Kastanie schützte.

Wenn Sie also in der Herbstzeit durch einige Wälder gehen, finden Sie überall die kostbaren Früchte, die nur sehr wenige Menschen sammeln gehen. So sehr, dass in manchen Dörfern sogar Schweine in den Wald geschickt werden, um im dichten, trockenen Laub nach Kastanien zu wühlen.

Im Jahr 1948 trat auf dem Monte Ceneri der aus Amerika eingeschleppte Kastanienrindenkrebs (*Endothia parasitica*) auf. Mehrere Jahrzehnte lang wurde die Plage unerbittlich bekämpft, und die großen Äste der Kastanienbäume wurden wie nackte Knochen entblößt. Es scheint jedoch, dass die Epidemie gestoppt wurde.

*Die mundartliche Bezeichnung für den Kastanienbaum ist die der Mergoscia.*

## Walnuss



Während die Rebe in diesem Jahrhundert in unserem Kanton eine bemerkenswerte Erholung mit neuen Rebstöcken und verbesserten Produktionsmethoden erlebt hat, hat die Walnuss (*Juglans regia*, *al nôs*) - abgesehen von ihrem sehr wertvollen Holz - ihre Bedeutung als Gewürz und zur Beleuchtung des Hauses verloren<sup>14</sup>.

Nach den wenigen Seiten über die Weinrebe und den Kastanienbaum scheint es mir richtig, ein paar Zeilen über den Walnussbaum und seine Früchte hinzuzufügen, der, wie wir sehen werden, einige Analogien mit der Weinrebe hat, denn um Öl aus dem Walnussbaum zu gewinnen, muss man einen Mörser, eine Bahre oder einen Löffel benutzen.

14) "Der Walnussbaum liefert reichlich Früchte, und als Nahrung zu dienen und Öl für das Feuer zu haben und auch, wenn es gut und dillgenterneute gemacht wird, für die Zwecke der Küche: es liefert auch eine große Menge an Holz für die Arbeit. Aber eine solche Anpflanzung nimmt eher ab als zu, da man sieht, dass die Walnüsse in großer Zahl auf den Wiesen und Feldern, wo ihr Schatten schädlich ist, entwurzelt werden: aber es ist fast unmöglich, sie auf den wenigen fruchtbaren und unkultivierten Plätzen, wo sie für den Anbau sehr nützlich sein könnten, angepflanzt zu sehen".

Franscini, S. 145.

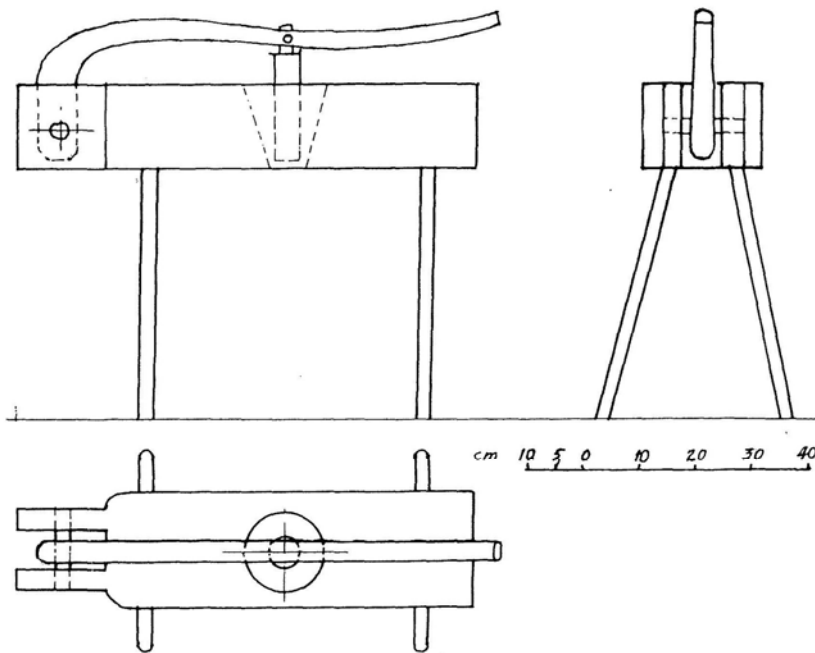
"Il se servent d'huile de leurs propres noyers pour l'éclairage".

Arrivabene, Seite 36.



Sessa (m 394 s/m.). Frantoio per noci in pietra.

Sessa (m 394 ü.d.M.). Stein-Walnuss-Brecher.



Frantoio a leva per noci (e patate) completamente in legno.

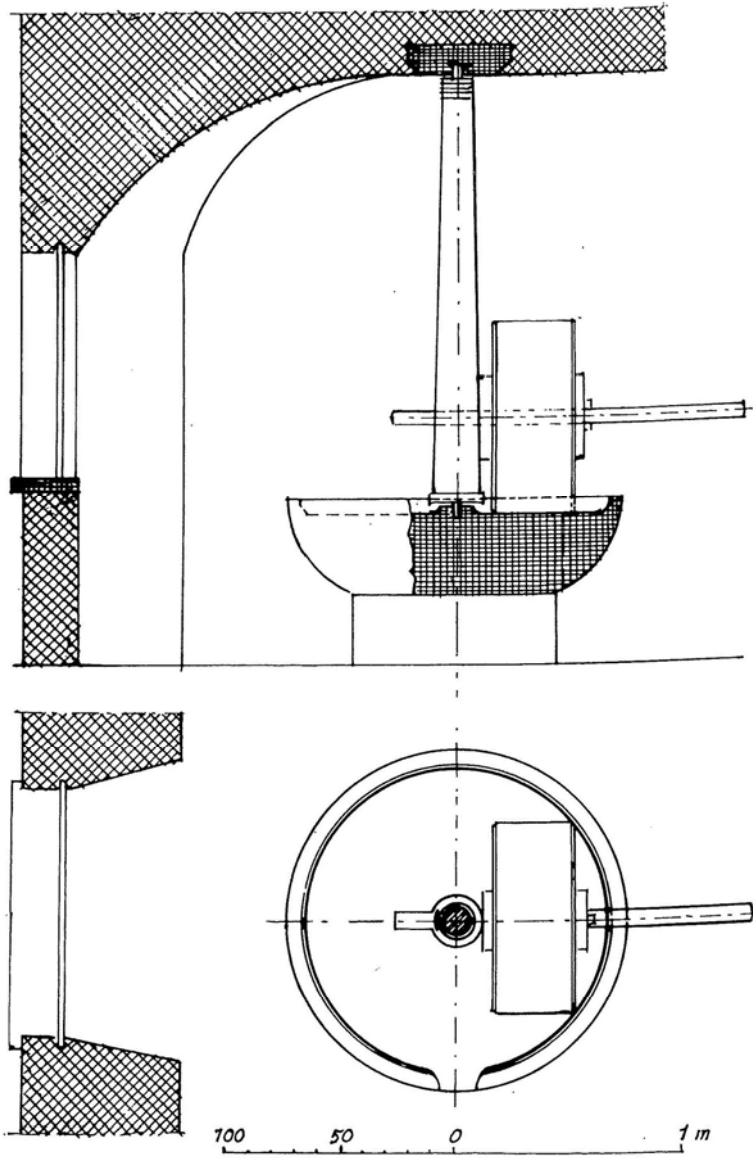
Hebelbrecher für Nüsse (und Kartoffeln) komplett aus Holz.

Hebelpresse oder eine Presse, allerdings von wesentlich bescheidenerer Größe als die Traubenpresse.

Der Walnussbaum gedeiht in einer Höhe von bis zu eintausendzweihundert Metern, erreicht eine Höhe von fünfundzwanzig Metern und kann das biblische Alter von vierhundert Jahren erreichen.

Der Walnussbaum galt jahrhundertlang traditionell als Treffpunkt der Hexen für ihre Treffen und Legenden. Aber die Vorzüge der Walnussfrucht waren viel positiver: Befreit von der Schale, die sie bedeckt, wurden die Walnüsse für einige Zeit der Luft und der Sonne ausgesetzt. Danach - eine bescheidene Ernte - wurde die Schale geknackt und das Öl aus dem Kern gepresst<sup>15</sup>, ordentlich zerkleinert und erhitzt.

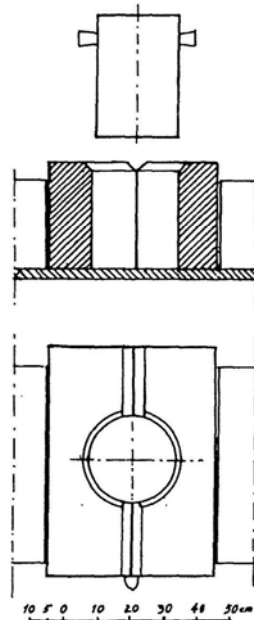
15) Für die verschiedenen Teile der Walnuss habe ich in unserem Dialekt keine Entsprechung für die Schale gefunden, die im Mailänderischen *la derla* und *derlaa lo smallare* genannt wird. Die Schale wird *la rola*, *al güss*, *la güssa* genannt. Für den Kern habe ich nur den mailändischen Namen: *al griöö*, *i griöö* termirre, der vielleicht bis zum Mendrisiotto reicht...



Contra (m 478 s/m.). Pianta e prospetto del frantoio per noci.

Contra (m 478 a.s.l.). Grundriss und Ansicht der Walnussmühle.

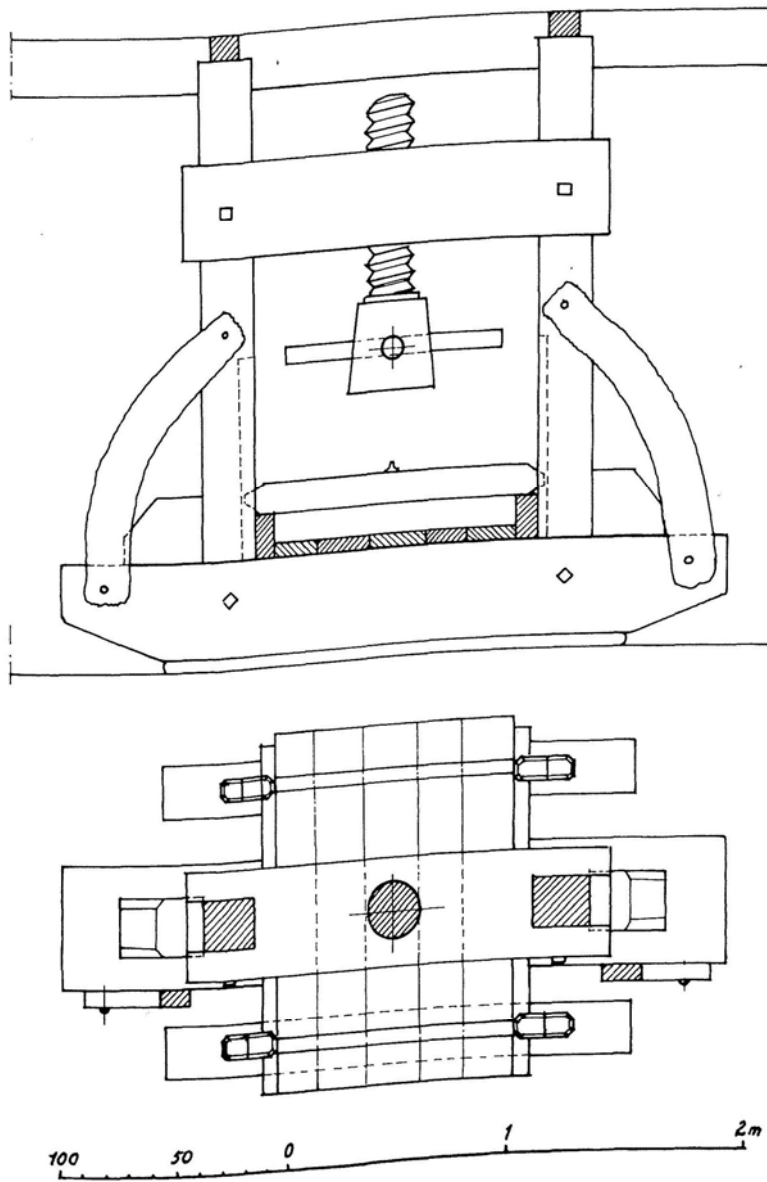
mit einer Hebelklemme oder einer Presse. Einige Beispiele dieser Pressen sind in unseren Regionalmuseen zu sehen, während im Hof des geplanten Centovalli-Museums in Intragna eine Walnusspresse aus *Bordei* (736 m über dem Meeresspiegel), einem Ortsteil von Palagnedra, steht, wo noch viele Walnussbäume gedeihen.



Giumaglio (m 353 s/m.). Mortaio e pestello a mano in legno di noce per ricavarne olio dai gherigli (*i griöö*).

Giumaglio (353 m ü.d.M.). Ein Mörser und Stößel aus Walnussholz, der zur Herstellung von Öl aus Walnuskernen (*i griöö*) verwendet wird.

Zwei Brecher ganz unterschiedlicher Statur finden sich in Sessa neben der großen piemontesischen Presse von 1407 und ein zweiter in Contra im Keller des Rathauses. Später wurde dieser Brecher entfernt und auf dem Rasen vor dem Gemeindehaus des Dorfes aufgestellt. Diese beiden Brecher bestehen aus einer großen Plattform mit einer Granitkante (1,50 m Durchmesser), die auf einem gemauerten Sockel montiert ist, und aus einer gedrungenen vertikalen Mühle mit einer horizontalen Welle, die in der Mitte am Baum befestigt ist und so herausragt, dass sie in die



*Bordei* (m 730 s/m.) frazione di Palagnedra. Torchio per noci presso il museo di Intragna.

*Bordei* (m 730 ü.d.M.) Ortsteil von Palagnedra. Walnusspresse im Museum in Intragna.



Gordola: il progresso ha interrotto a metà la costruzione di un nuovo frantoio di noci.

Gordola: Der Fortschritt hat den Bau einer neuen Walnussmühle gestoppt.

mit Waffengewalt betrieben. Es gab aber auch Brecher, die mit hydraulischer Kraft betrieben wurden: Einer ist in Biogno längst verschwunden; ein zweiter, der in Giumaglio neben dem bereits erwähnten Stößel noch zu sehen ist, wurde für andere Zwecke verwendet.

Nach dem Auspressen des Öls, dem festen Teil der Kerne, waren *die Nüsiszien* eine Delikatesse für Erwachsene und Kinder gleichermaßen. In einigen Pfarreien des Kantons ist es noch immer üblich, gesegnetes Öl - früher sicher aus Walnüssen - als Mittel gegen bestimmte Kinderkrankheiten zu verteilen. In ihrer Kindheit waren eine Handvoll Walnüsse und Haselnüsse, eine Orange mit einem billigen Spielzeug vom Teller vor dem Fenster und eine Handvoll Kleie für den Esel die große Freude an Weihnachten.

Der Walnusskern kommt immer noch in irgendeine Art von Gebäck und wird gerne als Ergänzung zu einer genügsamen Mahlzeit gegessen: in der Tat! *"pan e nos, mangiaa da spos!"*.



Es scheint aus einem Kloster zu stammen, das Rezept, mit dem man - *dulcis in fundo!* - ein hervorragender hausgemachter Likör: der *Ratafià*, auch *Nocino* genannt, auf der Basis von unreifen Walnüssen, die in der Nacht von San Giovanni (24. Juni) gepflückt werden; sie werden in vier Stücke geschnitten und mit anderen Zutaten für eine gewisse Zeit in dem ausgezeichneten Grappa, der aus dem Trester amerikanischer Trauben destilliert wird, vermischt.

Wir möchten das Heft mit einem Zitat aus Portas *Meneghin biröö di ex monegh* schließen, in dem vier *ehemalige Monegassen*, die aus ihrem Kloster vertrieben wurden, ihre Rechte mit den Worten verteidigen wollen: *che sévem quii che candidava i nôs* (Strophe 150). Ein Vers, den Dante Isella, der größte Gelehrte der Porta, wie folgt erklärt: *candidà i nôs*: eine jener "leichten Handlungen wie die, dem *Chiffer* eine Wendung zu geben, 'I füm da ras' zu erfinden, usw., die sowohl Nutzlosigkeit als auch Schande ausdrücken".



## Bibliographie

Angiolini Francesco, *Vocabolario milanese-italiano*, Mailand 1897.

Arrivabene conte Giovanni, *De l'état des travailleurs dans la comune de Vira-Magadino*, Bruxelles 1840.

Nachdruck durch den Verband Schweizerischer Banken 1977.

Cherubini Francesco, *Vocabolario milanese-italiano*, Mailand 1839.

Franscini Stefano, *la Svizzera Italiana*, Lugano 1973.

Nachdruck Banca della Svizzera italiana.

Ghirlanda Elio, *La terminologia viticola nei dialetti della S.I.*, Berna 1956.

Mondada Giuseppe, *Pascoli e vigne di Brione s/M*, Locarno 1950.

Monti Pietro, *Vocabolario dei dialetti della città e diocesi di Como*, Corno 1845.

Osenbrüggen Eduard, *Der Gotthard und das Tessin*, Schwabe Basel 1880.

Porta Carlo, *Poesie*, herausgegeben von Dante Isella, Mondadori 1975.

Raveglia Pio, *Vocabolario del dialetto Roveredo-Grigioni*, Poschiavo 1972.

AA. VV., *Il castagno*, Locarno 1961.

## Index

Rebe	7
Die Kastanie	41
Die Walnuss	55
Bibliographie	63



Finito di stampare  
presso la Tipografia-Offset Stazione SA  
Locarno  
il 27 ottobre **1981**  
giorno di Santa Sabina