

# Tessinertrauben

Autor(en): **Anacker, Heinrich**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways**

Band (Jahr): **2 (1928)**

Heft 9

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-780047>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# LA VENDEMMIA IN ISVIZZERA

Chi, lasciato le rive dei cerulei nostri laghi subalpini ornate di bei vigneti a pergolato, capita sulle sponde del lago Lemano, nella bassa valle del Rodano, nel paese di Neuchâtel o percorre la regione renana da Landquart quasi fino a Basilea, sarà sorpreso di vedere molli declivi interrotti da spiazzi leggermente sostenuti da muricciuoli, coltivati a vite e di udire che ivi si producono rinomati e prelibati vini. Se d'inverno, l'occhio dominerà grandi distese di terreno rimosso, grasso e nereggiante, punteggiate di infirmi cespi. Di primavera, i cespi spiccheranno verdeggianti sulla terra volutamente brulla: qua e là scorderà un uomo od una donna intento a sarchiare, a spampanare, ad accarezzare ed ingentilire i sarmenti. Poi, gli arbusti in piena vegetazione. Un giorno quel verde delicato si presenta contaminato, una patina giallognola lo deturpa, uno strato azzurrognolo gli toglie l'incanto naturale... Pare che la fitta rete dei tralci assorba i cocenti raggi del sole estivo, se n'inebria e li assapori in abbandonata sonnolenza.

La nebbiolina preautunnale che sull'albeggiare si stende sulla campagna e svanisce poi lenta ai primi raggi del sole lasciando nell'atmosfera una foschia quasi per obbligare il calore a concentrarsi sulla terra, concorre ad accelerare la maturanza dell'uva. I grandi vigneti presentano allora un aspetto particolare. L'esperta mano del vignaiuolo seppè legare in fascio i tralci in modo da lasciar esposti al sole meridiano e vespertino i grappoli fitti, pendenti quasi fin a toccare il suolo, che a poco a poco s'indorano od anneriscono brillanti, e fanno venire l'acquolina alla bocca a chiunque li veda, sia li contempi da vicino, sia li scorga fuggevolmente dal treno in rapida corsa. Che mettano in tentazione, emerge chiaro dalle misure tradizionali che vengono prese dalle autorità all'approssimarsi della maturazione. Forse più per tradizione che per raziocinio, in Turgovia, nella regione inferiore del lago di Costanza, ad Hallau, nelle contrade vinifere zurigane, argoviesi, grigionesi, sangallesi, vodesi e valesane, nessuno non deve più lavorare nei vigneti, perchè il



maturare dipende dalla grazia celeste ed è cosa santa. E nessuno non può più mettervi piede: guardiani armati fanno la ronda col mandato imperativo di sparare spietatamente contro i temerari che ardissero penetrare nel recinto...

Come già al tempo degli avi e bisavoli, nelle singole regioni vinifere la data della vendemmia è stabilita dall'autorità comunale: guai a chi si azzardi a cogliere l'uva innanzi tempo! Questa deve essere ben matura: lo sarà quando l'ippocastano sulla piazzetta del villaggio lascia grandinare al suolo i suoi frutti.

Arrivato il giorno prestabilito, nelle regioni lungo il Reno è il campanaro che dà il segnale dell'inizio della raccolta. Lo dà se il tempo è chiaro ed il sole splende; altrimenti, si pazienti ancora!

Vendemmia! è la più grande solennità del vignaiuolo quando l'annata è buona, il raccolto abbondante, la qualità superiore: allora le fatiche non furono vane.

I vigneti si popolano di una frotta allegra che, nell'affaccendamento della raccolta, trova tempo di ridere, scherzare, motteggiare. In pochi giorni il lieto lavoro è terminato: si fa festa, si canta, si balla, si gusta il mosto.

A Neuchâtel, si solennizza la «Festa delle vendemmie»: manifestazione che attira ogni anno migliaia di spettatori.

La glorificazione del lavoro della vigna e della raccolta de' suoi frutti è una delle preoccupazioni dominanti d'ogni neuchâtellese. In un modo o nell'altro, è giusto che chi affaticò tutta la sua vita sia agli onori, almeno una volta all'anno. Il soggetto della manifestazione — grande corteggio allegorico — vien tirato dalle stagioni e da fiabe e leggende popolari; sempre predominano però le scene pittoresche della viticoltura e della vendemmia. Larga parte è fatta ai costumi dei 21 comuni viticoli ed all'allegoria.

Quest'anno, la «Festa delle vendemmie» sarà tenuta a Neuchâtel il 7 ottobre. Un'apposita commissione sta organizzandola. Tutto ne fa prevedere una magnifica riuscita. Gli spettatori si vedranno compensati ad usura della fatica del viaggio per recarvisi.

## TESSINERTRAUBEN

Volle, dunkelblaue Beeren,  
O wie lockt ihr reif und süß!  
Üppig schwellend, seid ihr Boten  
Aus dem warmen, glanzdurchlohten,  
Aus dem Sonnenparadies!

Der Erinnerung Bilder kehren  
Selig leuchtend mir zurück:  
Blauer Berge weiche Linien,  
Glockentürme, stille Vignen,  
Lachendes Tessinerglück.....

Soll mich Sehnsucht hier verzehren,  
Wo der kühle Nebel sinkt?  
Ach, mit euch, ihr Vogelscharen  
Will ich heim ins Südländchen fahren,  
Wenn im Laub die Traube winkt!

Heinrich Anacker.