

RITA ROSSI

LA CANTINA SOCIALE DELLA VAL LEOGRA A MALO.
DIVAGAZIONI DI UN'ESTIMATRICE

La storia economica della Val Leogra prende l'avvio, senza dubbio alcuno, dalla sua storia agricola. Il XIX secolo, contraddistinto a Schio dalla grande industrializzazione, fa parte della storia recente e, comunque, rappresenta una fase ancora troppo vicina per poter attribuire all'industria, qui da noi, un peso maggiore rispetto all'agricoltura. In tutto il Medioevo il lavoro dei campi è settore predominante con coltura prevalente la vite. Del resto è ascrivibile a tre millenni or sono la conoscenza della tecnica viticola nel nostro territorio.

Fonte di gioia, di appagamento pare, per pochi, poiché forse neppure i produttori si permettevano di attingerne, dato che nella vendita del vino consisteva uno dei pochissimi redditi dei contadini. Per essi, quindi, origine di vita, ancoraggio alla terra. Ai tempi della fillossera (1875) che appestò i vigneti in duri bubboni che attecchirono alle foglie, le fecero marcire, illividirono i grappoli prima di renderli paonaz-



zi, giovani dei colli trovarono scampo in città alla moria che soverchiava la natalità degli affamati nuclei familiari. La salute della vite regolava il movimento o la fissazione dei lavoratori alla terra. Prima della peste, la vite offriva il 60% della rendita totale lorda. Di vitigni ce ne sono stati sempre davvero tanti, così da favorire il proliferare di attrezzature agricole il cui retroterra fornì la tecnica agli opifici tessili del territorio. La meccanizzazione restava comunque scarsa e povera, elemento questo che influenzava le ridotte dimensioni dei terreni coltivati e favoriva al contempo la diffusione della vite.

Evocatori di *à jours* eseguiti, quali presagi nuziali, da “morose” altrimenti avvezze che all’esile ago, chine all’ascolto di ingenuità spaventose, in silenzioso riserbo, poiché il “parlare” era già una promessa: così gli appezzamenti apparivano orlati da viti, esse già convolate a nozze, “maritate” con orni, oppi, e *morari*, sostegni vivi dei matrimoni solidi, perenni di un tempo. Piccoli campi divisi a filari (*piantà*), ricamati in “punti ombra” offerti dalle piante da ardere al fuoco che scaldava quelle nozze per sempre. Incantevoli luoghi: peccato che il sudore sugli occhi velasse il nitido sguardo.

Da settembre in poi il vino continuava la sua maturazione fino a sconfinare in quello che sembrava essere il suo prodotto naturale, non già il vino stesso, ma l’aceto! Questa la perizia tecnica di allora. Il penetrante effluvio rendeva acre l’umiliazione del contadino: l’opera sua inacidita per sua stessa insipienza. Già l’annata felice, dal risultato vinoso, dolce e robusto, non fruttava comunque che pochi denari. Troppo feconde le viti piegate da grappoli profusi dalla collina alla valle. Onesta e paziente, devota fatica, perché non dignitosa? Ridondante l’offerta. Ciascuno vendeva il suo vino in balia di prezzi e mercati. L’unione, si disse, ecco l’azione capace di conferire potere ai produttori del nobile vino nella Val Leogra. Ancora si incontrino i giovani, la sera, a continuare l’antico filò; il brusio risuona dalla cassa armonica del tempo, ancora il rimbombo echeggia trepidazioni lontane. Confluisca l’uva di tutti in un solo stabilimento, divideremo poi a seconda del peso e del pregio.

Questi gli antefatti. È il 1957.

Dimostrano gli estimatori del vernacolo che le vocali acquisiscono un tono più dolce, la pronuncia si fa più distesa a mano a mano che va ampliandosi la vallata. È senz’altro constatabile questa tendenza seguendo il corso del nostro Leogra, ponendo l’orecchio insieme al gorgogliare delle sue acque, alla variazione fonetica della parlata nelle popolazioni che seguono il suo scorrere fino al Bacchiglione. Il linguag-

gio abbandona lentamente, attraverso piccole tappe segnate dai borghi, la durezza dell'espressione che traduce negli uomini l'asprezza delle vette, l'impervio cammino, la fatica che investe l'esistenza tutta, fino alla stentata fluidità della parola. Ecco che ormai le montagne sono un abbozzo lontano quando la valle si spiana, si apre non oscurata da nubi infeltrite in piogge strizzate, invadenti, più a nord. È qui sicura la vita, il gergo canta un'allegria conquistata a metà corso del Leogra. A Malo è festa, i carri si rincorrono nel carnevale. Fa freddo, ma è alle spalle il livido gelo, uno squarcio di luce intravede la bella stagione. S'intreccino pure balli e canti di gioia, Bacco è ben accolto da sempre. La foglia di vite a lui cara, archetipo a effluvi caldi di giovanile ebbrezza, suggerisce il club 3 P, al cui entusiastico fuoco si stemprano gli anni della guerra fredda.

Anima pulsante i clubs 3 P. Linfa incanalata all'attuazione di una progettualità innovativa (i riferimenti sono i 4 H degli U.S.A., quelli delle *farms* modello nella celebrazione americana degli anni 50-60). Percepisce l'umiliazione dei padri, ne vuole cancellare il ricordo. Entusiastici incontri, dopo il lavoro, col preciso intento di "provare, produrre, progredire". Rifondare il nuovo nella tradizione di sempre, ma riscattare la dignità dell'universo rurale. Questo il sostrato umano, questo il vigore creativo di cui si fa esecutore quel tecnico, garantito dall'ispettorato agrario là dove nasceva un club 3 P, che nell'Alto Vicentino operava nella figura del dottor Ernesto Bressan. Interprete di fervori, incanalatore di spinte, traduttore nel nostro territorio dell'esperienza di Barbarano e Lonigo. Il fervore è quello della rinascita nel mondo contadino del dopo guerra. È un pullulare di cooperative in tutt'Italia: quella dell'uva è agricoltura minore, ma grande è ora il suo fermento.

Così, fra gli intiepiditi '56-57, il dottor Bressan decide il nome "Val Leogra" per la costituenda Cantina Sociale. L'auspicio era ottimo. Il terreno su cui sarà eretto l'edificio è generosa donazione del conte Castellan. Difficile sarà l'avvio, ma chiara è la meta per il dottor Bressan. Si trattava di far convergere lì la sintesi della cultura, della storia della civiltà rurale, di fornire il collante per quel perno che da anni era costituito dalla Coldiretti. Ed a quest'ultima egli fece riferimento nell'intento di non veder naufragare l'iniziativa; ne ebbe l'approvazione e il sostegno. Restava arduo convincere agricoltori vecchi, ormai stanchi: i giovani dei clubs 3 P di Malo, Molina, Schio, passarono di famiglia in famiglia nei loro Comuni, a incoraggiare, a dare e ricevere appoggio ('59-60). Ecco le prime sottoscrizioni:

Comuni	Vitigni		Totali
	Europei	Ibridi	
Santorso	505	30	535
Schio	3.495	985	4.480
Malo	827	.337	3.164
San Vito	478	130	608
Isola	259	910	1.169
Caldogno	55	1.809	1.864
Monte di Malo	435	—	435
Totale			12.255
Mancano le adesioni di Marano, Costabissara, Villaverla, Torrebelficino.			

Si poteva ottenere di piú, ma era comunque presagio di futuri successi.

Dopo l'elezione del Comitato promotore (8 maggio 1960), si decise come sede per le successive riunioni la trattoria "La Baracchetta", sita a San Vito, strada statale 46 del Pasubio, a confine tra i Comuni che avevano dato le maggiori sottoscrizioni. La prima riunione si tenne il 22 novembre 1960, altre ne avvennero nel corso del '61. Nel frattempo, il 19 febbraio 1961, fu costituita legalmente la società. Si elaborarono manifesti e volantini (ill. 1) e si approntò una lista di candidati per il Consiglio provvisorio, tenendo conto della quantità d'uva sottoscritta per ogni Comune. Questa la lista proposta:

Malo: Girolamo Castellani; Angelo Grendene; Giuseppe Marchioro; Antonio Mantiero;

Schio: Armando Antoniazzi; Francesco Cavedon; Giuseppe Cavedon; cav. Tullio Gramola;

San Vito di Leguzzano: Luigi Pozzolo;

Isola Vicentina: Giuseppe Rizzi;

Santorso: Paolo Saccardo;

Villaverla: Antonio Savio fu Francesco;

Monte di Malo: Bortolo Fochesato.

Il conte Francesco Moranti-Bonacossi di Malo venne prescelto quale segretario.

Alla presidenza si succederanno, dalla fondazione ad oggi: Armando Antoniazzi; Guido Dalla Vecchia; Roberto Maistrello; Giovanni Pinton.



Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste

ISPettorato PROV. DELL'AGRICOLTURA - VICENZA

SEZ. di SCHIO

Si porta a conoscenza degli Agricoltori che il giorno 19 Febbraio 1961 alle ore 9 in Malo, presso il cinema S. Gaetano, verrà stipulato, a mezzo del notaio Grispigni Manetti, l'atto legale di costituzione della Cantina Sociale

“VAL LEOGRA,,

Sono invitati tutti coloro che:

- Abbiano dato o intendano dare la loro adesione.
- Siano proprietari, affittuari, mezzadri o possessori a qualunque titolo di terreni coltivati a vite siti nel territorio dei seguenti comuni: CALDOGNO, COSTABISSARA, ISOLA VICENTINA, MALO, MARANO VIC., MONTE DI MALO, PIOVENE - ROCCHETTE, SANTORSO, S. VITO DI LEGUZZANO, SCHIO, TORREBELVICINO, VILLAVERLA.
- Abbiano la piena facoltà dell'uva da conferire.

La quota sociale, in ragione di L. 250 per quintale di uva sottoscritta, dovrà essere versata per metà all'atto della sottoscrizione, cioè la mattina del 19 Febbraio, l'altra metà entro il 31 Maggio 1961 presso le Banche di Malo. - La quota può essere versata anche per intero il giorno 19.

Coloro che interverranno dovranno possibilmente esibire un valido documento di identità munito di fotografia.

Chi non potrà intervenire alla detta riunione, otterrà egualmente la qualifica di “Socio Fondatore,, purchè dia la propria adesione entro il 31 Marzo 1961.

Malo, li 11 Febbraio 1961

IL COMITATO PROMOTORE

114. OPERAIA-SCHIO

III. 1. Manifestino distribuito nei vari Comuni in occasione della costituzione legale della Cantina Sociale “Val Leogra”.

La prima stagione di raccolta effettiva dell'uva per la nuova Cantina Sociale di Malo risale all'autunno 1962.

Il rapporto sociale, in cantina, è ormai garantito. Le aziende vi convogliano l'eccedenza al familiare consumo. Scorrono, per parecchi lustri, torrenti di vino che dissetano popolazioni poco esigenti. Non conta l'eccellenza nel bere. In quantità si produca ogni anno: il contadino asseconda il mercato.

Del resto la cantina è casa dei soci, allora convogliano pure vecchi attrezzi di tutti. Peccato buttarli. Ricordano i padri, le passate fatiche: trebbie, mietilega, falciatrici, trattori a vapore, perfino una macina di età romana.

Ancora intravede l'occasione il dottor Bressan, ancora prevede il successo. Come sempre, si fa anima e metodo. Con devozione ne assume il compito, si cala in quest'opera con sensibilità da collezionista e umano spessore di univoco intento con chi tribolava, da sempre, sugli attrezzi raccolti. Macchine voluminose, delicati utensili per materne pre-



Frontespizio dell'opuscolo stampato da Menin in Schio per il Natale 1971 «con l'intendimento – come scriveva il cav. Guido Dalla Vecchia nella nota introduttiva – di mettere a disposizione del pubblico le origini e la storia fino ai nostri giorni di questo prodotto nella terra della Val Leogra; le attenzioni e la tecnica necessarie per produrre dell'ottima uva e gli accorgimenti richiesti nel servire, per poterlo meglio gustare, il vino da questa ottenuto».

mure. Inutile dire: ancora si sente vibrare la vita là dentro. Doverosa una visita, necessario il lavoro di molti a conservare il fremente pulsare di strumenti non fermi, che sostano appena. Il dottor Bressan inaugurerà il Museo della Civiltà Rurale della Val Leogra nel 1974.

Ma intanto le industrie invadono i campi e impietose abbattono dei filari i confini. I favoriti contatti sviluppano i gusti, i palati si fanno più ricercati.

Chiudere o rilanciare? È superato il prodotto, l'immagine non trova linee precise. Bisogna svecchiare, ridefinire l'antico. Così nuovamente s'impenna l'orgoglio del contadino che imbocca la via di una squisita qualità dignitosa. Allo spaccio si degustano ormai vini di pregio. Dalla tradizione profonda emergono autoctone viti, testimoniate da remoti passati, dal ditirambo *Il roccolo* di Aureliano Acanti:

Son ben allocchi
certi nostri barbassori
che venir fanno di lontano
altri vini
ch'essi credon miglior de' vicentini.

Sono gli esordi del nuovo millennio.

Segnano ineguagliabili svolte, radicali cambiamenti. La qualità si impone a regola sí commerciale, ma intima, prodotto della sua produzione.

Sarà allora il "Granajo Bianco", ottimo vino da pasto, che deriva il suo nome dalle uve un tempo poste in *rele* nei granai, fino a gennaio-febbraio. A contraddire il trattamento, non aveva però caratteristiche di vino passito. Del Granajo non si è potuti risalire all'effettivo vitigno, motivo per cui la sua riesumazione risulta da un uvaggio delle tre uve più vecchie della zona: Durello - Riesling - Marzemino bianco. Certa è comunque la sua derivazione dalle colline soprastanti Schio. Ancora l'Acanti:

Ma pria convien ch'immolli,
Con quest'aureo Granaio,
Che Schio tributa a noi,
L'arsicce labbra; e poi
Amici, intenderete
Cose, di cui tra voi
So che non v'ha memoria,
Di poema degnissime e d'istoria.

Dolcissimo il “Fontana d’Oro”, a ricordo di un aspro sentiero in Pasubio che conduce al Rifugio Papa.

Acquisisce ritorni di sempre più pregnante importanza il “Durello Brut”, legame tenace ed autentico con la storia della Val Leogra. “Durello Doc” (“Durello Lessini Doc”) può definirsi soltanto quello insediato dalla statale 46 ai monti Lessini, area circoscritta di un vino identificato per eccellenza con il suo territorio. Trova radici profonde fin nel buio dei tempi.

“Piccolin”, certo non per valore. Fa parte della gamma “Merlot” di cui la zona nostra è ricchissima e da cui si sono tratti sempre ottimi risultati. Ha il raspo rosso, mentre nel Merlot autentico è colorato di verde. Gusto morbido, colore rosso rubino.

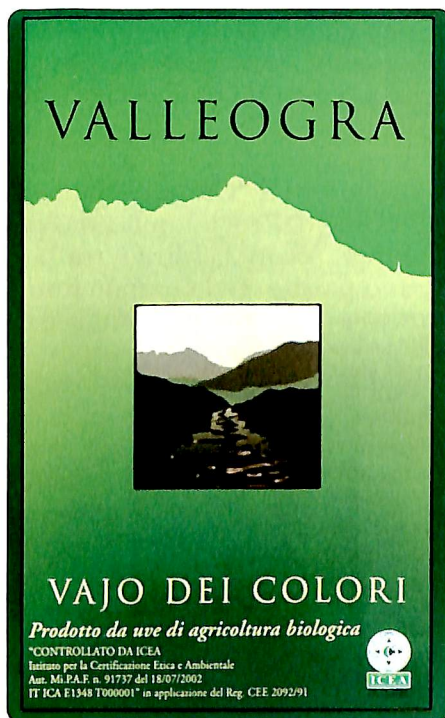
Fra i *barriques* si annovera il “Sojo Rosso”, tagliato con uve Merlot e Cabernet, prima vinificate. L’invecchiamento prevede 12 mesi in botti di rovere. Vino corposo, dal caratteristico gusto legnoso, adatto a carni e arrosti.

Polenta e osei vi annegano rapiti.

“Sengio Alto”, è il nome della congiunzione di Baffelàn - Tre



Da una delle prime etichette di Merlot ad una tra le più recenti, dedicata al “Vajo dei colori” prodotto da uve di agricoltura biologica.



Apostoli - Cornetto. Ci si corrobora in alto, nel sacro Pasubio, con questa grappa ottenuta dalle nostre vinacce.

Da parto recente (il 2005 è cosa di ieri), esce il vino "Novello". Accurati vigneti di Merlot e Marzemino rosso profumano l'alito di gusto fruttato. Siano più aromi in un frutto o copiose bacche dalle dolci fragranze? Di certo risponde di uva matura che nella vinificazione rimane intatta, sanissima, praticamente perfetta. Si apprezza da novembre a marzo.

Incanalato a noi da poco più di un trimestre (2006), il "Vajo" (definizione di "stretta gola" circoscritta soltanto alle nostre montagne), che garantisce totale assenza di prodotti chimici di sintesi nella concimazione, nella coltivazione e difesa dalle malattie. Predatori utili sono prodotti in natura, si tratta soltanto di permetterne il compito: l'equilibrio rimane così inalterato. Biologico è bello.

Interessanti vini sfusi, profusi a poco per chi ama il bere pasteggiando ad ottimo livello. Anche nella meditazione trova soddisfazione il palato. Il prodigo gioisce alla profusione del gusto, l'avaro si compiace del parco dispendio.

Turgidi frutti, verdure croccanti. Bionde farine di mais (Marano), mieli d'acacie che addensano l'aria di aromi pregnanti, marmellate sigillate da candidi lini odoranti di ranno (lisciva), mele succose concesse a peccati di gola. Salumi e formaggi da antiche caverne, delizie, suggestioni del gusto. Evocazioni struggenti di un vagheggiare sognante, trovano oggi succulento, reale risveglio in Cantina Sociale. Non più solo uva. Una miriade di coltivatori pazienti, devoti ai raccolti negli orti e nei *broli*, riversano insieme i doni più generosi, in vendita a tutti.

Lí tengono molto ad un continuo armonioso dal profondo passato al fugace presente: di quei giovani dei clubs 3 P che fondarono la Cantina Sociale, gruppi di nipoti ripetono di settimana in settimana, ancora la sera, la volontà di cooperare nel rito di incontri socio-culturali.

La sede è nel posto di allora.
La stessa di sempre.

Vendita di prodotti vari nello spaccio della Cantina Sociale Val Leogra di Malo: ortofrutticoli; miele; marmellate; composte ortofrutticole; sott'oli; salumi caserecci (tra cui la rinomata *sopressa veneta*); formaggi vaccini e caprini; grappe aromatizzate; farina di mais e mais Marano (*maranelo*).