

europea, strettamente collegata alla vocazione turistica della Valle.

### *Gli studi sulla viticoltura dell'Ottocento*

Mai come nell'Ottocento, periodo in cui inizia la crisi della viticoltura di montagna, assistiamo ad un così forte interesse per questo argomento. Molti eminenti studiosi dedicano cure ed attenzioni alla vite, con la pubblicazione di tutta una serie di lavori piuttosto interessanti.

Nel 1833, Lorenzo Francesco Gatta pubblica uno studio approfondito sulla viticoltura, *Saggio intorno alle viti ed ai vini della provincia di Ivrea e della Valle d'Aosta*. Egli è un medico appassionato della materia, il quale, per la prima volta, raccoglie notizie storiche, ma anche tecniche e scientifiche, sulla coltivazione della vite negli stati sabaudi.

Il Gatta nel suo studio analizza minuziosamente ogni aspetto della viticoltura locale, poiché a suo dire *tra le principali fonti, donde trae il popolo della Valle d'Aosta il suo sostentamento, quella vi ha della vite*. Egli inizia tracciando uno schizzo geotopografico del paese, e condizione del clima, individuando poi ben 38 vitigni principali nella Valle d'Aosta, molti dei quali sono purtroppo andati perduti. Egli ripartisce il nostro territorio in 9 circondari diversi, a seconda del terreno, del clima e dell'altitudine, dell'esposizione al sole e descrive minuziosamente le caratteristiche organolettiche di ogni tipo di vite coltivato, ripartendole secondo il colore, vitigni bianchi o neri.

Per Arvier egli afferma che: ... *Possono ritenersi pei migliori vini della valle superiore, quelli d'Aosta fatti colle uve negli studiati e fruttuosi vigneti di Biona, Castagna, Cosano e Colignone; quelli di Arviero, di San Pietro...*

Egli inserisce questo comune nell'ottavo circondario, formato da Arviero, Avviso, Introdo e Villanova. Nella zona, le migliori regioni vinifere sono: Porcera, Inferno e Monte-Veraino. Lorenzo Gatta ha reperito in questo periodo nella zona in questione i seguenti tipi di vitigno:

- di colore: *Picciou rodzo, Gros rodzo, Gros vien, Neblou oppure Premetta, Prié rodzo, Monferrà, Vien de Nus, Majolet, Fumin*
- bianchi: *Prié, il Gros blanc, il Muscat, la Malvoisie.*

Nei suoi scritti, il Gatta critica spesso la scelta dei terreni da coltivare a vite da parte dei valdostani, la loro eccessiva abitudine di concimare troppo, di irrigare, di potare troppo presto e di vendemmiare ancora più presto.

Già vari sindaci in precedenza sono stati coinvolti con questo problema. Nel 1766, il sindaco del ressort di Leverogne, Jean-Claude Vection, ... *vu que plusieurs ont la témérarité de vendanger avant le tems, détermine ordonne de ne point s'immiscer à vendanger avant le tems déterminé par le conseil sous peine de la confiscation de la vendange cueillie*. Varie volte comunque nel corso degli anni l'amministrazione comu-

nale deve intervenire su questo argomento, ma evidentemente senza molti risultati, se il Gatta nel 1833 rileva ancora questa fretta nel vendemmiare. Il sindaco si trova poi sovente a dover rinnovare il divieto di pascolare le capre nelle vigne, nonché l'obbligo di munire i suddetti animali di museruola per transitare nei sentieri per raggiungere le boscaglie, dove possono invece pascolare liberamente. Persino in epoca fascista si deve ordinare di tenere galline ed altri animali da cortile chiusi nei recinti in periodo di vendemmia.

Ma torniamo allo studio del Gatta. Nelle sue critiche alla conduzione della viticoltura nel Ducato, egli suggerisce diverse operazioni di vangatura e sarchiatura per migliorare le condizioni del terreno. Una particolare attenzione è poi dedicata alla vendemmia ed in particolare alla giusta data di effettuazione della stessa, alla fermentazione del mosto, alla sua corretta lavorazione e vinificazione, non lesinando consigli preziosi ed accorgimenti per migliorare la qualità del prodotto finale.

Per la sua chiarezza e precisione, questo scritto è ancora valido ed attuale ai giorni nostri.

Oltre a quello di Lorenzo Francesco Gatta, altri studi sono pubblicati nel regno sabauda sull'argomento viticoltura, ma molto più generici, ed esulano quindi dall'area che stiamo analizzando.

### *Antichi metodi di coltivazione e di irrigazione della vite*

Il metodo di allevamento della vite è variato notevolmente nel tempo e nello spazio. Si parte dalle coltivazioni libere, striscianti, tipiche dei paesi caucasici, ebraici, dei paesi più caldi ad oriente, per giungere ai pergolati all'epoca dei faraoni o ai primi alberelli delle colture greche. Risalendo verso il nord, i coltivatori, aumentando l'umidità ed i rischi di malattie, debbono alzare la vite dal terreno e sostenerla con dei pali.

Le prime attestazioni dei metodi di coltivazione nella zona di Arvier e Leverogne risalgono alla fine del XV secolo, quando inizia a comparire nei documenti la citazione dell'esistenza di *thoppie*, cioè un pergolato alto, tecnica contrapposta a quella classica, che però non è menzionata espressamente. Più tardi il Gatta dirà che alcuni vigneti della zona sono coltivati a *pergoletta bassa*. Si utilizza comunque una grande quantità di legname per la gestione delle vigne. Nel contenzioso tra le comunità ed il signore di Blonay per il possesso dei boschi neri, in un verbale del 1756 in cui sono raccolte le testimonianze di ben 20 persone diverse, tra quelle più anziane della parrocchia, si cita frequentemente l'utilizzazione di alberi di diverso tipo, lunghi, flessibili, ma resistenti per la fabbricazione di sostegni per le vigne. Risultano esserci lavoratori altamente specializzati nella produzione di vari tipi di pali necessari per la coltura in pergole basse od in quelle alte. Si producono le seguenti varietà di sostegni: *longues et fortes pertse en mélèze soit brenva aste di lari-*

ce, vions, échallas robustes colonne, seingles, étombé. Da un verbale di testimonianza di molti anziani viventi nella parrocchia di Arvier nel processo per la proprietà dei boschi neri della zona, risulta che vari abitanti sopravvivono producendo legname per le vigne e vendendolo ai compaesani o persino ai mercati vicini: *“Jean-Jacques et Jacques, frères Garins du dit village des Garins, ont diverses fois et en plusieurs années fait couper et coupés du bois à la ditte forest de Borogne, pour en faire des vions et des seingles, tant pour l'usage de leurs vignes, que pour en vendre à des estrangers, sans que je sache qui ils sont les dits étrangers à qui les ont vendus, mais je sçays que les dits Garins, qui avoient très peu de vigne à eux propre, n'y employent pas tous les vions et seingles que je leur ay vu faire du bois tiré de la ditte forest...”*

Troviamo Germain de feu Jean Jacques Garin du village des Garin di 55 anni cordonnier et laboureur che testimonia che mon père m'a fait aller plusieurs fois en diverses années luy aider et aller abatte des plantes de bois à la ditte forest de Borogne pour en faire des bois des vignes, ... tant pour le service de notre meison que pour en vendre. Dalle testimonianze risulta che i sostegni prodotti sono di qualità eccellente, sia per resistenza che durata: un anziano vigneron dice che le pertse durano almeno trent'anni, poiché ne possiede lui stesso nel suo appezzamento. È vero che una volta i boscaioli osservavano le fasi lunari e le stagioni più proficue per il taglio del legname, che doveva durare il più possibile.

Louis de feu Jacques Ferrod d'Arvier de 42 ans, cabarétier narra che anciennement il a un nommé L'arrivé qui façonnoit des perches des vignes du bois de brenva qu'il coupoit à la forêt de Borogne et qu'il en vendoit rière la ditte paroisse d'Arvier et je sçais qu'un nommé Christophe Rouillet d'Arvier at encore actuellement à une sienne vigne des perches de brenva de la longueur de sept à huit toises que j'ai vu moi même et qu'il me dit estre encore des perches de L'arrivée qu'il avoit vendu à sa famille.

I segantini di Arvier e Leverogne smerciano ai paesi vicini della Valdigne, ma anche a Saint-Pierre e ad Aosta, la loro produzione di alta qualità e specializzazione, piuttosto ricercata a quanto pare, riuscendo così ad integrare le loro magre risorse economiche. François de feu Germain Costel de La Ravoire âgé de 55 ans fabbrica pour fournir à mes vignes soit pour en vendre comme j'ay fait une fois une charge de seingles à Saint Pierre au nottaire Adrian Lale, une autre fois deus charges au réverand prêtre Lale dit Démo, du dit Saint-Pierre, deux autres charges de seingles à un nommé Jacques Gerbore de Saint-Nicolas et deux ou trois charges de vions que j'ay vendu rière la présente citté (Aoste) ... Jean Claude de feu Antoine Sulpice Gerod de Lyvrogne âgé de 43 ans, cordonnier et laboureur, dice che depuis l'âge de treize quatorze ans j'ai conduit presque toutes les années des bois des vignes consistant en vions, des seingles, des étombées et autres bois des vignes et vendu les dits bois rière La Salle au sieur Donnet, rière Saint-Nicolas à Jean Pierre Persod, et rière la présente cité à un nommé Clément Dégioz. Antoine Bovet, morto nel 1736, invece vendeva i suoi échallas a Villeneuve.

Potete vedere nello schizzo allegato i nomi dei vari sostegni della vite allevata

a pergola o a cespuglio.

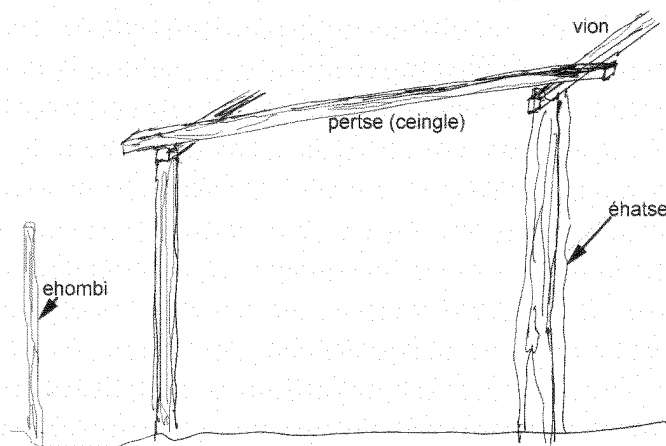
Il primo intendente in Valle, Vignet des Étoles, nel suo *Mémoire sur la Vallée d'Aoste* nel 1783<sup>18</sup> ci presenta una gradevole descrizione delle colline viticole valdostane, caratterizzate dalle fitte impalcature in legno. Non solo, dal suo testo si rilevano anche le difficoltà di coltivazione, visto che i vigneti diventano produttivi soltanto dopo 7 o 8 anni dal loro impianto, nonché l'effettuazione degli innesti del vitigno per migliorare la qualità,

ma anche la pratica dell'irrigazione, per aumentare la quantità di uva prodotta.

... Il est surprenant que dans un país si fort de montagnes, il y ait autan de vin et en partie d'une maturité qui n'a rien au dépens que les vins d'Espagnes ou semblables. Depuis l'entrée du Duché vers le Piémont jusqu'au delà de Morgex vers Pré-Saint-Didier on ne quitte point les vignes qu'on voit jusqu'à mi-colline à droite et à gauche ; elles sont en treilles basses, un peu plus élevées du côté du midi afin que le soleil pénètre au fonds d'icelles. Il faut des bois extrêmement forts pour les soutenir sous le poids des neiges en hiver et quantité de petits pour les traversières afin d'y attacher et ranger les pampres au printemps. Cette contiguité de treilles et d'armures fait dans cette saison (l'hiver) voir la colline comme un bâtiment non encore couvert de tuiles : elle ne vient que par provins ou plantation de ceps avec racine et ne produit presque rien jusqu'à ce qu'elle ne soit parvenue en treille parce que la sècheresse les brûle. Il faut sept à huit ans pour qu'elle parvienne à cet état de production parce que le peu de fond de la terre légère ne peut leur faire guère pousser de bois annuellement : ce qu'il y a de particuliers en ce país c'est qu'on ante les ceps pour se procurer de plus belles ou de plus productives espèces de raisins, et qu'on arrose presque toutes les vignes, ce qui nuit un peu à la qualité en augmentant la quantité de vin.

Ai giorni nostri non si utilizza che raramente del legname per le vigne. Si preferiscono pali in cemento o zincati, anche se qualche affezionato opta ancora per i vecchi metodi e utilizza pali in legno, talvolta di eucalipto, che arrivano da molto lontano.

Attualmente, il sistema di allevamento è a spalliera bassa, chiamata Guyot, del-



Nomenclatura degli elementi delle pergole basse nel patois di Arvier.

<sup>18</sup> VIGNET DES ÉTOLES, *Mémoire sur la Vallée d'Aoste*, in B.A.A., vol. XX, Aosta, 1987, pag. 163.

l'altezza di circa 1 metro e mezzo, con filari sistemati lungo le curve di livello, perpendicolari nei vigneti di nuova installazione, paralleli in quelli più antichi.

Per quanto riguarda l'irrigazione, anche se fortemente sconsigliata dal Gatta nel 1833, nei vigneti dell'*adret* di Arvier, essa è stata praticata almeno fin dal medioevo, epoca in cui si costruiscono i ruscelli, tra l'altro, proprio per le vigne. Le caratteristiche del terreno sono tali che la coltivazione del vitigno sarebbe impossibile ed improduttiva senza l'apporto idrico dell'uomo. Le terrazze hanno molta poca terra ed il sole scalda in modo esagerato i muri e la roccia sottostante. Non è quindi sufficiente irrigare soltanto le *plantive*, i vitigni appena installati, ma anche quelli che hanno già raggiunto la piena produzione.

I ruscelli antichi, che scendevano da Saint-Nicolas, avendo un percorso eccessivamente ripido, erano per la maggior parte lastricati, per evitare la corrosione del letto da parte delle acque rapide. Per far affluire l'acqua ad ogni terrazza, il bravo *vigneron* scava un fosso contro il muro, in primavera quando zappa la vigna, dimodoché, quando è il momento di irrigare, il ruscelletto scavato si è indurito e l'acqua non lo erode; da questo piccolo fosso, si fa dipartire un rigagnolo d'acqua per ogni vite, in direzione opposta a quella in cui scorre l'acqua, sempre per evitare l'erosione, visto che l'acqua dell'irrigazione acquistava forza e pressione nel superare il grande dislivello del territorio.

*I moman que fosso-dn la veugne, fèjdon eun ru i sondzón de la plantse, adòn la téra veugné dua, pe possai lo utilizé i moman d'évié. Adòn se féijè eun petchou tseillon a tsaque viss à revertson di djet de l'eueu.*

Certo che coltivare la vite con la sola forza delle braccia era un lavoro difficoltoso e delicato. Non parliamo poi dell'irrigazione soprattutto durante le *pose* notturne: la nonna di uno dei nostri testimoni, Giulio Thomain, gli diceva che prima della filossera, *la notte le vigne della zona erano tutte un via vai di lanterne a petrolio, di coloro che si recavano a bagnare. Il torrente Gaboué era sovente secco, e quando c'era, la poca acqua doveva caricare molti ruscelli: le discussioni erano all'ordine del giorno ed il lavoro era davvero penoso.*

### *L'attuale produzione vinicola di Arvier*

*Testo redatto in collaborazione con la signora Irma Gerbelle*

Tra la prima e la seconda guerra mondiale, la viticoltura ad Arvier viene decisamente abbandonata. Pochissimi gli appezzamenti che continuano ad essere coltivati: si contano sulle dita di una mano!

Tuttavia, intorno al 1930, alcuni volenterosi nostalgici iniziano a sistemare dei loro vigneti completamente incolti. I loro sforzi sono immani, tutto il lavoro di scavo e di sistemazione del terreno viene fatto a mano, il trasporto del materiale e del

letame viene effettuato a dorso di mulo; non solo, i vecchi ruscelli giacciono in completo abbandono e questi pionieri debbono attingere l'acqua dalla Dora con gerle di metallo. Dopo tanto paziente impegno, vengono messe a dimora nuove piantine resistenti alla filossera. *Vox populi* vuole che siano dei *ramoneurs* che rientrano dalla Francia a primavera dopo la stagione ad introdurre la barbatella del Petit-Rouge, che si è mirabilmente adattata al clima e all'esposizione della zona!

È proprio grazie a questi affezionati *vignerons* che la viticoltura ad Arvier supera mezzo secolo di silenzio!!

Nel secondo dopoguerra, due nuovi pionieri si lanciano nella bonifica dei vigneti incolti: *il parroco Don Fosson ed un certo Barbiani*. Il parroco ci ha raccontato *di aver innanzitutto provveduto a far tirare su i muri a secco, poi tagliato la boschina che regnava dappertutto; questi cespugli sono stati sminuzzati finemente e sotterrati in proan-e, ampie fosse in cui si piantavano una volta le viti, per nutrire il terreno.*

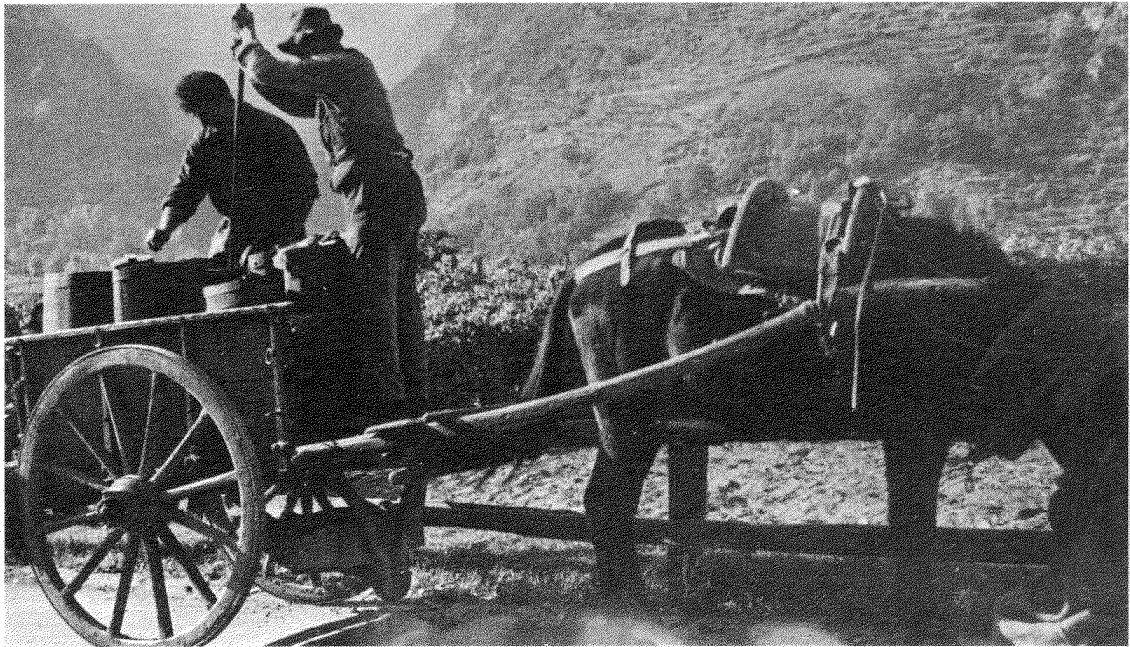
Un simpatico testimone ci ha riferito un proverbio legato alla vigna, *Leicha-mé ma erba, dz'ì po fota de ta merda*, cioè lasciami tutta la mia erba e non ho bisogno di altro concime. Infatti costui, esperto *vigneron d'antan* e di adesso, sminuzza finemente tutti i tralci e li seppellisce nel filare, così come l'erba, ora falciata col decespugliatore e una volta rivoltata con la zappa e lasciata marcire nel mezzo dei filari. In realtà però questo viticoltore è molto generoso di concime naturale con i suoi amatissimi vitigni!!!

Ritornando alla bonifica del vigneto della *cura*, Don Fosson ci ha detto di essere stato aiutato a realizzare il suo sogno da un certo Artur Clap di Valgrisenche. Una volta preparato il terreno, il lavoro più arduo, il parroco ordina a Quart 500 vitigni rossi, resistenti alla filossera, *Vien de Nus, Barbera, tutto quello che era possibile trovare*. Gli ottimi risultati di questi primi viticoltori incoraggiano decisamente gli altri.

Il vino dell'Enfer non ha perso la sua rinomanza dopo tanto tempo! Ricorda Don Fosson, che l'ultimo vino rosso di Arvier venne consegnato ai rettori del Piccolo San Bernardo intorno al 1910. Quest'Ordine si riforniva da sempre in zona del vino rosso di *Montarverin* e di vino bianco de *La Ravoire*. Un certo Cesare Milliéry di questo villaggio conduceva annualmente 11 *tsardze* (circa 1.100 litri) del suo *prié* al rettore Camos. Il parroco di Arvier aveva allora 10 anni e si trovava lassù per lavorare. Ahimè, oltre alla filossera e alla partenza di tanti *arveleins* all'estero, durante la seconda guerra mondiale i soldati stanziati nella zona avevano freddo e si sono scaldati bruciando i pali delle vigne ed anche i *cep*.

Ma non tutto era perduto!

Visti i buoni risultati dei pionieri, nel 1959 un gruppo di coltivatori costituisce un *Consorzio di miglioramento fondiario*, col fine di riportare alla vecchia gloria, con metodi più razionali, la viticoltura ad Arvier e valorizzare dal punto di vista economico una produzione dalle origini così antiche e di grande valore qua-



Quando la pigiatura dell'uva iniziava nei barili, (Archivio Biblioteca comunale).

litativo. Si può così accedere ad importanti finanziamenti regionali per costruire le infrastrutture moderne, indispensabili ad uno sfruttamento redditizio: strade accessibili ai mezzi meccanici, impianti di irrigazione attingendo l'acqua dal torrente di Valgrisenche, risistemazione delle terrazze, spietramento. Certo non è facile vincere le resistenze di molti anziani *vignerons* cui piange il cuore nel veder distruggere i vecchi muraglioni a secco. Numerosi i problemi che si presentano in ogni momento per realizzare una vigna di circa 5 ettari su di un terreno che ha una inclinazione da 18 a 20 gradi.

I lavori iniziano nel 1969 e finiscono nel 1976. Nel nuovo vigneto si mettono a dimora 22.000 barbatelle: Petit-rouge 85%, Vien de Nus, Neyret, Dolcetto, Pinot Noir per il restante 15%.

Nel 1978 si ha il primo raccolto di uva. In quello stesso anno si costituisce la cooperativa Co-Enfer, per raccogliere, vinificare e commercializzare questa produzione, con metodi moderni, utilizzando però sempre botti in rovere e lavorazione tradizionale.

La prima vendemmia produce 1700 bottiglie, la seconda già quasi 17.000.

Nel frattempo, il 2 giugno 1972, il vino Enfer d'Arvier ottiene la denominazione di origine controllata, poiché viene prodotto in una zona molto particolare, sia per la composizione fisica del terreno, sia per le temperature veramente elevate raggiunte per l'esposizione ad anfiteatro volta a sud dei vigneti, per cui si riesce a produrre un vino di elevata gradazione alcolica, con un *cachet* particolare che lo distingue nettamente dalle altre produzioni e lo rende interessante e degno

di essere studiato, conservato e diffuso.

Nel 1999 si decide di ampliare ulteriormente il vigneto sperimentale con le zone incolte adiacenti. Lo scopo è di bonificare, con riordini fondiari successivi, tutti i terreni accessibili meccanicamente, per sfruttarli al massimo, partendo dalle zone di *Dehòn*, *Ravette* e *Pavia*. Nel frattempo, l'amministrazione regionale ha provveduto a costruire in località *Clou* una nuova cantina che entrerà in funzione nel 2004.

Il vino di Arvier è pronto per affrontare a testa alta il terzo millennio!

### *Uno sguardo sulla produzione vinicola nel 1888*

Non è sempre evidente, dalla documentazione ritrovata, la quantità di vino prodotto in quel di Arvier. Le forniture militari in vino sono copiose, ma non si riesce a dedurne il volume globale prodotto. Grazie ad un resoconto del 1888, possiamo rilevare per la prima volta la produzione esatta di quell'anno. Ne risulta che i produttori del *ressort* di Leverogne fanno la parte del leone, con ben 49 ettolitri di vino, cioè 4.900 litri, mentre quelli di Arvier ne producono solamente 40 ettolitri. Possiamo anche vedere la ripartizione della produzione tra i proprietari dei vari villaggi. La maggioranza dei *vignerons* risiede proprio nel borgo di Leverogne. Dobbiamo però far presente che in realtà i proprietari dei villaggi alti hanno la maggioranza delle loro vigne nella zona vinicola classica di Arvier, cioè dalla parte opposta della Dora, e che ricavano una minima parte di uva dai pergolati che regnano a quel tempo anche più in alto nei vari villaggi. Infatti ogni spazio possibile viene adattato all'allevamento di una *toppia*, che nelle zone meno favorevoli è di *prié*.

Villaggio	Prod. hl di vino	Villaggio	Prod. hl di vino
Chef-Lieu	18	Leverogne	30
Les Fournier	6	Rochefort	8
Les Moget	3	Les Garin	3
La Crête	7	La Ravoire	8
Le Verney	6	Chameçon	
Petit-Haurv	–	Planaval	–
Grand-Haurv	–		
Totale ress. Arvier	40	Totale ress. Lever.	49
		Produzione totale	89

Un ventennio più tardi, nel 1908, la produzione globale della parrocchia di Arvier risulta essere di 20 quintali per ettaro, mentre l'anno successivo, a causa del lungo inverno molto nevoso che ha portato alla distruzione di molte pergole e al gelo di un buon numero di *ceps de vigne*, di vitigni, questa scende a soli 7 quintali



per ettaro. Purtroppo la vita del viticoltore e anche dell'agricoltore è strettamente legata ai fattori climatici e basta un nulla per mettere a repentaglio anni di fatiche e di lavoro.

### Uno sguardo sulla dimensione delle vigne nell'Ottocento

Grazie alle regolamentazioni dell'uso delle acque dei ruscelli, *les égances*, concernenti la zona delle vigne di Arvier alla fine dell'Ottocento, possiamo dare uno sguardo alla parcellizzazione dei possedimenti nella zona. Vi sono miriadi di particelle, alcune di dimensioni veramente esigue; la vigna più piccola risulta avere 10 centiare, cioè 10 metri quadri, il che doveva permettere l'installazione di 8/10 viti. Vi è poi anche un numero più ridotto di appezzamenti le cui dimensioni sono un po' più importanti, mediamente da 500 a 1000 metri quadri<sup>19</sup>.

Un numero assai ridotto invece supera i 2.000 metri quadri.

Bisogna dire però che molti proprietari possedevano più particelle nelle varie zone e soltanto i più poveri, possedevano soltanto un *lopin de vignette*.

Le prime *égances* prese in considerazione sono quelle del ruscello *Meylan* del 7 marzo 1854. Esse stabiliscono che le vigne bagnate con le sue acque hanno diritto ad 1 ora di acqua ogni 3 are di vigna, per le vigne più vicine all'*embouchure* del ruscello; le più lontane, hanno diritto ad 1 ora di acqua ogni 2 are e 50 centiare. Queste *égances* sono divise in 2 *tours*, cioè turni, disuguali.

Ubicazione vigna ed eventuale denominazione	Dimensioni	Particelle totali	Riepilogo dimensioni particelle
Ravetta	85.46	29	
Ravetta dit Moulé	2.66	2	
Ravetta dite Chavette	7.72	6	Totale Ravetta: 37 particelle Sotto 1 ara =6 Da 1 a 4 are=26 Da 5 a 10 are=4 Sopra 10 are=1
Mai dessus	254.17	46	
Mai dessous	134.13	42	Totale Mai : 88 particelle Sotto 1 ara =11 Da 1 a 4 are=53 Da 5 a 10 are=14 Sopra 10 are=10

<sup>19</sup> 100 are = 1 ettaro = 1.000 metri quadri.

1 ara = 100 mq = 100 centiare.

1 centiare = 1 mq.

Ubicazione vigna ed eventuale denominazione	Dimensioni	Particelle totali	Riepilogo dimensioni particelle
Mailant dite Tisseur	6.00	1	
Mailant dite Pons	3.46	1	
Mailant dite Cogneince	6.38	5	
Mailant dite de L'Enfer	Da fare	24	Tot. Mailant: 31 particelle Sotto 1 ara =6 Da 1 a 4 are=20 Da 5 a 10 are=5 Sopra 10 are=0
Pavie	49.96	3	Totale Pavie: 3 particelle Sopra 10 are=3
La grande vigne	17.11	3	Tot. grande vigne: 3 particelle Da 1 a 4 are=1 Da 5 a 10 are=2
Milanot	16.37	7	Totale Milanot: 7 particelle Sotto 1 ara =2 Da 1 a 4 are=4 Da 5 a 10 are=1
Totale generale 641 are e 18 centiare su 169 particelle			Riepilogo generale: Sotto 1 ara =25 Da 1 a 4 are=104 Da 5 a 10 are=26 Sopra 10 are=14

Il *ru de Mosses* bagna un altro settore della zona di *Montarverin* e le sue *égances* risalgono al 15 marzo 1863.

Ubicazione vigna ed eventuale denominazione	Dimensioni	Particelle totali	Riepilogo dimensioni particelle
Bouse	172.79	57	Totale Bouse: 57 particelle Sotto 1 ara =3 Da 1 a 4 are=43 Da 5 a 10 are=11
Sengliaz	18.86	9	
Dessous la Sengliaz	69.50	34	Tot. Sengliaz: 43 particelle Sotto 1 ara =11 Da 1 a 4 are=30 Da 5 a 10 are=2
Charrère	2.70	2	Tot. Charrère: 2 particelle Da 1 a 4 are=2
Grand Gollé	5.51	3	Tot. G. Gollé: 3 particelle Da 1 a 4 are=3
Roset	25.09	1	Totale Roset: 1 particella Sopra 10 are=1

Ubicazione vigna ed eventuale denominazione	Dimensioni	Particelle totali	Riepilogo dimensioni particelle
Croset	32.79	47	Totale Croset: 47 particelle Sotto 1 ara =15 Da 1 a 4 are=27 Da 5 a 10 are=5
Buyaz o Bengaz	47.25	18	Totale Buyaz: 18 particelle Sotto 1 ara =1 Da 1 a 4 are=12 Da 5 a 10 are=5
Fief du Garin	55.99	19	Tot. f. Garin: 19 particelle Sotto 1 ara =2 Da 1 a 4 are=15 Da 5 a 10 are=1 Sopra 10 are=1
Girandé	47.41	22	Tot. Girandé: 22 particelle Sotto 1 ara =3 Da 1 a 4 are=17 Da 5 a 10 are=2
Vacoz	82.08	20	Totale Vacoz: 20 particelle Da 1 a 4 are=11 Da 5 a 10 are=8 Sopra 10 are=1
Grande vigne	33.47	13	Tot. G. vigne: 13 particelle Sotto 1 ara =2 Da 1 a 4 are=8 Da 5 a 10 are=3
Vigne dite Le pré de Guidoiz	5.44	1	Tot. Guidoiz: 1 particella Da 5 a 10 are=1
Vigne dite à la vignette	1.44	1	Tot. Vignette: 1 particella Da 1 a 4 are=1
Ravette	81.95	29	Tot. Ravette: 29 particelle Sotto 1 ara =3 Da 1 a 4 are=20 Da 5 a 10 are=6
Dolisson	71.71	28	Tot. Dolisson: 31 particelle Sotto 1 ara =2 Da 1 a 4 are=22 Da 5 a 10 are=4
			Riepilogo generale Su 307 particelle Sotto 1 ara =42 Da 1 a 4 are=214 Da 5 a 10 are=48 Sopra 10 are=3

Il *ruet* nel villaggio de La Ravoire con *les égances* del 28 aprile 1828 prevedeva l'irrigazione di tre piccole particelle adibite a vigna in questo villaggio.

Ubicazione vigna ed eventuale denominazione	Dimensioni	Particelle totali	Riepilogo dimensioni particelle
Place et treille à la Cloutra	2.70	10	
Vigne clou	0.25	1	
Treille Chez le Tisseur	0.77	3	
			Riepilogo generale Su 14 particelle Sotto 1 ara =14

In base alle tabelle di cui sopra, dobbiamo rilevare che un buon numero di particelle risulta piccolissimo. Per quelle bagnate dal ruscello *Meylan*, ben 6 hanno dimensioni di circa 50 metri quadri, con un minimo di 40 centiare per un appezzamento à la *Chavette*. Vi sono però ben 4 vigneti decisamente grandi, di cui 3 di circa 2.000 metri quadri cadauno (20.13, 21.33 e 24.08) ed uno di più di 5000 metri, per l'esattezza 51 are e 37 centiare. Questi vigneti sono situati nella zona di *Mai*.

I terreni interessati dal *ru de Mosse*, invece, risultano essere molto più piccoli, non esistono che 3 vigne che superano le 10 are, mentre moltissime sono sotto ai 100 metri quadri, in particolare nella zona della Senglia, ma soprattutto a *Croset*, dove ho reperito le più piccole vigne esistenti nel territorio di Arvier nell'Ottocento. Due vignette, una di 10 centiare, l'altra di 12: poco più di una stanza!!!

#### ALTRE COLTIVAZIONI CITATE NELLE ÉGANCES

Vi sono poi nel territorio di Arvier alcuni ruscelli che bagnano terreni adibiti ad altre coltivazioni. I terreni bagnati dall'acqua del *chinail de l'arcahoz*, da cui derivano i ruscelli del *Chablet*, del *Chatellex* e *Zedet*, le cui *égances* sono state nuovamente formulate il 18 marzo 1853, per esempio, sono coltivati a canapa, la cui lavorazione era indispensabile per la fabbricazione di un tessuto forte e resistente che i montanari conoscevano dalla notte dei tempi: la *riha*, tessuto con cui si fabbricavano lenzuola, *floriò* (telone per raccogliere il fieno) e *fòde* (tele per il formaggio).

Ubicazione ed eventuale denominazione	Dimensioni	Particelle totali	Riepilogo dimensioni particelle
Chenevier	3.60	1	
Chenevier à Maison Blanche	32.09	12	
Chenevier à zedet	1.96	1	

Il ruscello che parte da sotto il villaggio di Chamin, *égances* del 22 gennaio 1859, interessa invece l'irrigazione di campi di cavoli, nutrimento base del contadino in tempi meno felici. Uno dei due campi risulta essere di dimensioni ragguardevoli: ben 600 metri quadri!!!!

Ubicazione ed eventuale denominazione	Dimensioni	Particelle totali	Riepilogo dimensioni particelle
Pré des choux à la combe	0.90	1	
Pré des choux à Croux	6.21	1	

### *Alcune curiosità sulla produzione viti-vinicola di Arvier*

Nella zona di Porchère, dove la vite era coltivata in maniera intensiva sino al bordo della Dora, e il cui territorio è assai scosceso, il giorno della vendemmia, la cui data era sancita dal comune, era necessario essere mattinieri, altrimenti non si sapeva dove sistemare il mulo. I vigneti erano tantissimi e pure i proprietari, che scendevano anche da Saint-Nicolas con i loro animali e vi erano già evidentemente a quei tempi problemi di parcheggio!

Nei ricordi dei testimoni, a dir la verità in sentore di leggenda, dato che la storia ci parla di malattie che colpiscono la vite sin dall'Ottocento, le viti un tempo erano sane e crescevano ovunque e non erano necessari né zolfo né verderame. La resa era incredibilmente alta, la qualità celestiale.

Si dice che il villaggio di La Crête fosse quello in cui vi era più vino. Qualcuno sosteneva che, se tutti gli abitanti avessero aperto insieme i rubinetti delle loro botti, il flusso del vino sarebbe stato sufficiente a far entrare in funzione il mulino situato appena sotto il villaggio. In autunno, prima delle vendemmie, per svuotare le botti dal vino avanzato, pare fosse necessario far festa per una settimana intera. Questa grande manifestazione collettiva si teneva appena sopra il villaggio, in un pianoro detto *Plan Tsan*.

Al Verney invece abitava un uomo chiamato *Tcheuteun de Piouleun*, che viveva commerciando vino dell'Enfer. Egli effettuava due volte a settimana un viaggio con il mulo in Francia, caricando una *tsardze* di vino suddivisa in due sacchi<sup>20</sup> da 50 litri l'uno. Questi erano tessuti in *bot* di canapa, una speciale tela che si usava per fabbricare gli otri, simile a quella con cui sono realizzati i tubi dei pompieri, caricati sul mulo e legati fra di loro. Il viaggio di andata e ritorno durava 4 giorni; la prima notte si fermava a La Thuile, la seconda in Francia, la terza di nuovo a La Thuile e la quarta era già a casa. Il vino valeva molto di più a quei tempi: 6 litri di vino erano la giornata di un uomo a far legna, 42 lire negli anni Trenta.

A Rochefort, vi era una botte di vino a disposizione dei passanti. Nel villaggio vivevano due donne, le *llioudin-e*, che avevano 15 capre: in primavera, per racimolare un po' di denaro, le donne sacrificavano i capretti e facevano pagare un tanto a notte per mangiare carne di capretto e bere vino dalla botte a volontà.

<sup>20</sup> Erano sacchi di cuoio impermeabili utilizzati per il trasporto dei liquidi.