

La viticoltura sul territorio di Condove

Cenni storici e curiosità



Il Comune di Condove è collocato in Bassa Val Susa sulla soleggiata sinistra orografica della Dora Riparia. Dei suoi 71 km quadrati di territorio, ben 70 sono rappresentati dal territorio montano con le sue decine di borgate, i numerosi alpeggi ed i vasti pascoli. Antichissima è la coltivazione della vite, di cui abbiamo testimonianza scritta fin dal 1238, data riportata da un documento in cui Martino Baralis, castellano di Mocchie (frazione posta a 900 metri di altitudine), riceveva dai censi e dalle decime 110 sestari di vino.

Nel '700 il vigneto occupava l'1,50 del territorio comunale. Ancora ai primi del '900 la coltivazione delle viti si spingeva fino ai 1.100-1.200 metri di altitudine, soprattutto nella varietà rustica del vitigno "Carcheirun", ma anche Scarlatin, Avanà, Barbera, Grisa, Biquet e queste erano estese in particolare nella fascia ben esposta della Villa di Mocchie, Gazzina, Bertolere, Borlera, Bonaudi, Pralesio e, sotto Frassinere, in località Ruceja.

Sino alla prima metà dell'800 si verifica in queste zone un tipo di viticoltura pendolare del tutto caratteristica, che registra spostamenti stagionali. Dalle borgate di Frassinere e della Valle del Gravio i viticoltori si spostavano verso le zone rocciose della Ruceja, dove si trovavano le vigne che traevano vantaggio dalla buona esposizione e dall'azione riscaldante delle rocce che riflettono i caldi raggi solari: fino all'inizio del secolo scorso il vino della Ruceja era uno dei più apprezzati e richiesti nelle osterie.

La regione è aspra e scomoda, ed è per questo che a volte era solo il capofamiglia con un figlio a trasferirsi per effettuare i lavori di sistemazione e cura delle viti, portando con sé solitamente uno o due animali a cui far mangiare l'erba del podere e per produrre il letame necessario alla concimazione. All'interno della vigna sorgono modesti casolari isolati, con una piccola stalla, una cantina con gli attrezzi al pianterreno, una cucina e una stanza al primo piano. Per le necessità di ogni giorno l'acqua - ove non sia possibile attingere a fontane o risorgive - viene ricavata dalla raccolta, in piccole cisterne, di quella piovana. Quasi sempre è presente anche il tinaggio, spesso con semplice tettoia, a volte come vero e proprio edificio a se stante, adiacente alla casa.

Nella vigna, tra i filari o nei pressi della casa, si coltivano anche gli ortaggi. In estate la famiglia si trasferiva all'alpeggio, che era l'attività principale, da cui ci si assentava per più giorni del periodo dei lavori della campagna e della vigna. Gli spostamenti invernali verso la zona delle vigne si verificavano anche dalle borgate vicine a Mocchie (Alotti, Bertolere, Gagnor, Rocca) verso la Borlera e i Giagli.

Dalla conca del Lajetto lo spostamento avveniva verso le vigne di Peroldrado in comune di Caprie. Anche gli abitanti delle piccole cascine di fondovalle possedevano quasi sempre un appezzamento a vigna verso la montagna, ad esempio nelle località Torretta, Vigne o Ceretto, da cui traevano vino sufficiente ai consumi famigliari; solo le famiglie più povere non possedevano vigne.

Nelle zone intorno alle località Castellazzo e Poisatto, sempre nella zona di Condove, erano molto diffusi gli alteni. Nel passaggio dalla zona di piano ai primi pendii, le vigne prendevano il posto di campi e prati falciabili, spingendosi sin sui 700 metri di altitudine. Sul medesimo versante, in direzione di Borgone, il territorio meno aspro permetteva la coltura della vite fino a 1000 metri, in vigne ricavate in mezzo ai boschi di roverella e a prezzo di enormi lavori di terrazzamento, ottenuti con la tecnica dei muretti a secco. *(tratto da "Ricerca sull'evoluzione a memoria d'uomo, della tecnica e del linguaggio viticolo-enologico in centri rappresentativi del Piemonte - La Valle di Susa - a cura di Valter Giuliano. Edita dall'Associazione Museo dell'Agricoltura del Piemonte nel 1990)*

PRODUTTORI di Valsusa Doc a Condove:

Azienda "Rocca Nera di Luciano Gallo tel. 3393579636