

## VareseNews

### Quando il vino a Varese era “baricentrico”

**Pubblicato:** Giovedì 29 Settembre 2005

Una volta vino e Circoli cooperativi varesini “agivano” in coppia: uno non viveva senza gli altri ed entrambi rappresentavano una realtà molto più importante di oggi. Per ripercorrere un po’ di questa storia, e per legarla alla realtà dell’oggi, abbiamo interpellato Giuseppe Bottinelli, ultima generazione della principale famiglia di vinai in città.

«Una volta il vino era assolutamente baricentrico – conferma Bottinelli – Fino a poco tempo ogni circolo aveva il vezzo di comprare uve – perché di produzione non ce n’era più a sufficienza – e vinificarle, ed esisteva anche la figura “impossibile” del cantiniere varesino che pigiava l’uva portata da fuori: molto spesso – anche se non sempre – il vino che ne risultava era almeno più che dignitoso. A volte invece il risultato era tremendo e capitava che venissero da noi per chiederci di “aggiustarli”... la cosa importante però era il rito, spesso legato alla festa del circolo, che hanno cercato di mantenere a lungo, ed è stato spessissimo anche patrimonio dei privati, che volentieri facevano o imbottigliavano il vino. Ora è diverso: certo, ho visto in poco tempo nascere tre vinerie, ma è una moda...»

**A ripercorrere la storia del vino varesino, sembra che questo abbia un’importanza che adesso non ci si sogna nemmeno più...**

«Su questo argomento esiste un bel libro, “Quando a Varese c’era il vino” di Sergio Redaelli, che racconta cosa ha significato il vino a Varese negli anni venti e oltre: il vino qui era una realtà significativa, il primo prodotto dell’agricoltura del territorio. A cambiare il corso di questa tendenza è stata la fillossera, malattia delle piante che ha letteralmente decimato i filari. Una volta combattuta quella, non sono state più reimpiantate le viti, perché sui terreni che prima erano di produzione sono state fatte scelte diverse»

**I tempi della nascita dei circoli cooperativi e delle mescite di vino si possono ancora replicare?**

«E difficile, perché ora è cambiato tutto: in quegli anni il vino era alimento per eccellenza insieme al pane, il consumo era molto diverso ora sono cambiati i presupposti. I consumi sono diventati molto diversi: agli inizi del novecento il consumo di vino pro capite in Italia all’anno era di 120 litri, ora arriva a malapena a 50 litri. All’epoca, mi dicevano, il circolo di Laveno vendeva 5000 ettolitri all’anno: una quantità che ora non riesce a vendere nemmeno un ipermercato. Inoltre, un ruolo importante dei circoli era quello di essere luogo di aggregazione, peraltro intorno al vino: la concomitante offerta di altre cose, in primis la tivù, ha reso meno importante questo momento di aggregazione».

**Vino e aggregazione: una versione moderna può essere quella che viene presentata alla Castellanza venerdì, durante la festa del centenario: una degustazione, il moderno modo di fruire il vino, in un circolo-bar ancora esistente...**

«Si può dire così, anche se La Castellanza non ha più il carattere tradizionale del circolo. Di certo, un locale come quello conserva un valore di allora: lo spirito aggregativo come valore sociale»

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it