



Pomaretto tra storia e Ramie

di Franco Bronzat

Pomaretto è un paese posto sulla destra orografica della val Chisone alla confluenza con il Germanasca, anzi si tratta del primo comune di questa valle che con andamento sud ovest si incunea tra la val Pellice, l'alta valle della Dora e il Queyras francese.

Il centro abitato di Pomaretto si trova a 620 mt circa d'altezza e deve probabilmente il suo nome ad un antico *vergier* frutteto, infatti la voce occitana *pumarè* (pomaret), significa meleto; la superficie comunale è di 853 ha, gli abitanti sono 1125 circa.

Sino al 1630 Pomaretto fece parte del comune di Perosa ma con il passaggio della riva sinistra del Chisone alla Francia sino alla città di Pinerolo tra il 1559-1574 e tra il 1630 - 1695, Pomaretto restò con l'intera Val Germanasca (in occitano Val San Martin) e la bassa val Chisone al Piemonte. Quest'area con la contigua val Pellice faceva parte del territorio ove era permesso, in base al trattato di Cavour del 5 giugno del 1561, il culto riformato a cui aveva aderito il valdismo nel 1532.

In queste valli - Chisone, Germanasca, Pellice - si era diffusa maggior-



La Società Filarmonica di Pomaretto (1897) da "Pomaretto in Val Perosa".

mente l'eresia valdese presente soprattutto nei territori occitani del Lengadoc e della Provenza.

Pomaretto seguì quindi le vicende storiche del valdismo piemontese e del Piemonte sabaudo, a parte il breve periodo allorquando fece parte della così detta Repubblica del sale. Pomaretto è sede della parrocchia valdese sulla quale gravitano inoltre i valdesi dei comuni di Perosa, Inverso Pinasca, e parte di Pinasca.

Pomaretto era l'unico centro della valle dotato già verso la fine del secolo XIX di una scuola media. Già presente nel 1830 presso un'abitazione privata; nel 1842 venne trasportata in un edificio in prossimità dell'ospedale e dal 1865 ebbe sede in un edificio

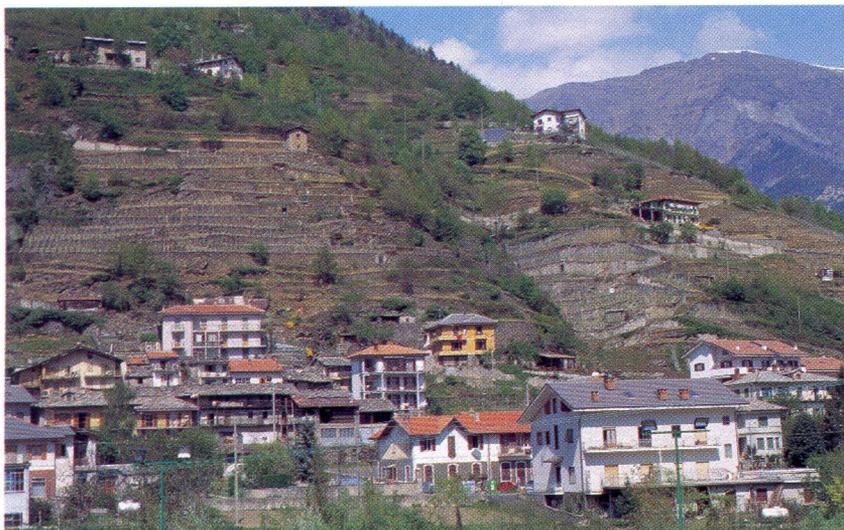
appositamente costruito grazie al contributo del Dr. Steward, pastore di Livorno, nell'edificio ancora oggi esistente denominato Scuola Latina. Come edificio scolastico cessò le proprie funzioni nel 1865. Ora dovrebbe essere recuperato e divenire sede museale. In particolare dovrebbe conservare i modellini degli antichi mestieri valligiani realizzati da Charles Ferrero.

Pomaretto è oltremodo importante per la genti delle valli Chisone e Germanasca per la presenza di un ospedale già dal 1828. Nacque come succursale dell'ospedale valdese di Torre Pellice. Chiuso tra 1966 e il 1968 per dei necessari lavori di ristrutturazione ha avuto sino ad ora un valido ruolo come ospedale territoriale: oggi è passato dalla Tavola Valdese che lo gestiva, alla ASL pinerolese.

A Pomaretto sono presenti alcuni edifici di interesse come il Tempio Valdese costruito tra il 1826 e il 1828 e la chiesa cattolica dedicata a San Nicolao, costruita probabilmente dopo il 1688.

IL RAMIÈ: STORIA E TRADIZIONE

In base a recenti studi storici è stato appurato che nel pinerolose la coltivazione della vite fosse ampiamente presente e avesse una grande importanza economica almeno dal medioevo¹. Per i periodi precedenti non ci è



Terrazzamenti a Pomaretto (Foto dell'autore).

pervenuta alcuna testimonianza locale ma indirettamente, grazie ai rilievi archeologici condotti dal prof. Renato Nisbet nel sito di Vislaro in valle Orco, dove sono stati rinvenuti dei vinaccioli legati ad elementi fittili del Bronzo finale, si può pensare che questa coltura fosse già presente nel momento in cui la nostra area venne assoggettata al dominio romano nel 1 secolo D.C., probabilmente diffusa dai greci di origine focese che ebbero, con l'entro terra ligure provenzale, a partire dal 600 A.C. con la fondazione di Marsiglia, ampi e duraturi rapporti².

I primi documenti che fanno riferimento alla presenza di vigneti nelle Valli Chisone e Germanasca ci vengono dai Conti delle Castellanie di Perosa e della Val San Martino relativamente alle entrate in natura: segale, avena, fieno e vino. Questi documenti ci danno delle indicazioni, seppure sommarie sui danni sofferti dai vigneti di quest'area. In Val Chisone nel periodo tra il 1 settembre del 1305 e il 1 ottobre 1306 la tempesta colpì la segale e i vigneti; nel 1326 la cosa si ripeté; nel maggio del 1349 fu la brina a causare i danni maggiori. In Val San Martino (Germanasca) nel 1319 il freddo e la tempesta li danneggiarono seriamente; furono di nuovo danneggiati dal freddo nel 1336 e nell'anno successivo fu la volta della tempesta; tempesta e neve colpirono le viti nel 1343; nel 1347 fu la brina a danneggiare i vigneti e infine il freddo li distrusse nel 1353. La viticoltura in quest'area era così importante che, sin dal 1326, fu stabilito che le ferie della vendemia durassero dal 6 settembre all'8 di ottobre³. Come si può notare la situazione meteorologica non era poi così diversa dall'attuale.

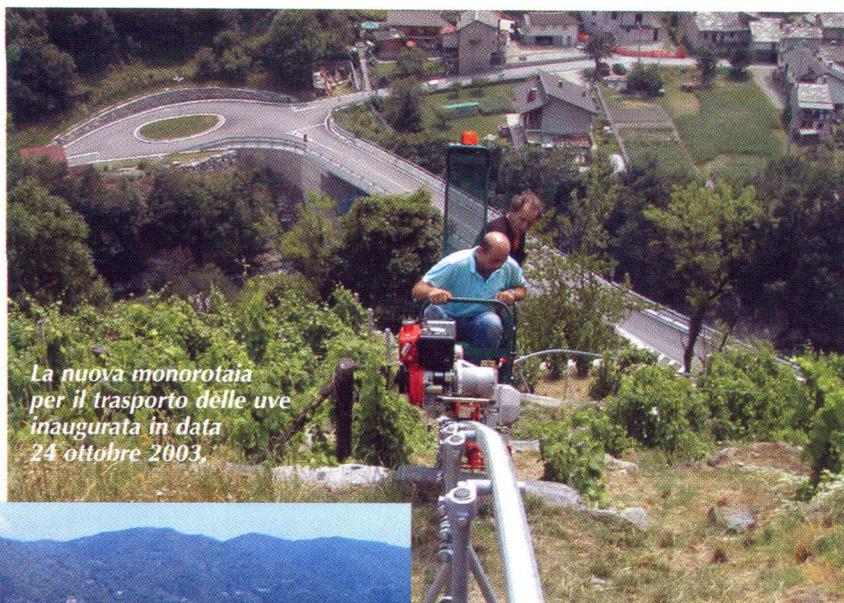
Non solo l'inclemenza del tempo ma anche le devastazioni dell'uomo causarono nei secoli scorsi enormi danni

al patrimonio viticolo valligiano. Un documento del 1701 conservato presso l'Archivio di Stato di Torino, relativo a Villar Perosa ci informa che: "Le vigne sono talmente miserabili che in tutte non daranno più di carra cinque in tutto il finaggio per essere distrutte"⁴.

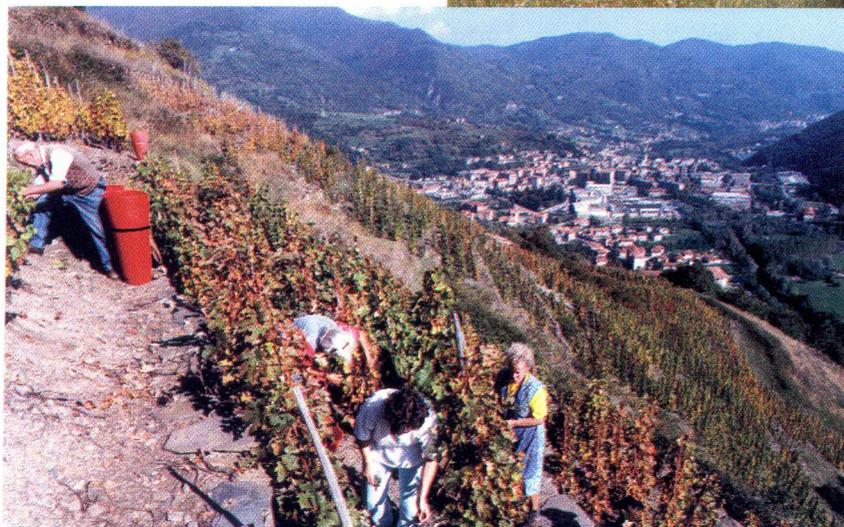
Sino all'invasione fillosserica, comparsa in Italia nel 1879, che distrusse tra il 1920 e il 1930 i vigneti presenti nelle Valli Chisone e Germanasca, la coltivazione della vite era praticata sino ad altitudini e con esposizioni estreme, come nel caso dei vigneti di Riccopanso nell'ex comune di Maniglia (ora Perrero) o di Castel del Bosco nel comune di Roure.

Sebbene il vino in queste località non potesse avere delle grandi qualità organolettiche (bassa gradazione e notevole acidità) rappresentava pur sempre, per la nostra popolazione, un bene prezioso, tanto da indurre gli abitanti delle alte valli ad acquisire nelle località di bassa valle dei vigneti che venivano coltivati a prezzo di grandi fatiche e sacrifici. Da Praly, da Massello, da Bourcet questi raggiungevano i vigneti di Pomaretto; da Roure si recavano addirittura sino a Pinasca trasportandovi il letame necessario o le attrezzature realizzate

durante l'inverno come tini (*la tina*), mastelli (*li sibre*), botti (*botal*) e botticelle (*barricòt*) da assemblare e pali di sostegno in maggiociondolo (*alborn*), castagno selvatico (*la bròppa*) e larice (*bleton*). Probabilmente la pagina più pittoresca e genuina dedicata alla viticoltura valligiana fu scritta nel 1908 da Don Giuseppe Sallen, parroco di Perrero: *È un bello spettacolo per chi giunge da Perosa il gettare lo sguardo sulla riva sinistra della Germanasca; non c'è un palmo di terra che rimanga incolto, non c'è un cantuccio cui non si sia giunto per domandargli un poco del benefico liquore di Noè...E questo spettacolo si prolunga indefinitamente da Pomaretto, Blegier, la Toura, Villasecca, Chiotti, Trossieri, Perrero, fino agli ultimi campicelli di Pomeifrè e di Richepanse dove ci possa essere la speranza che cresca un grappolo d'uva. E tutta questa estensione appartiene a tutta la valle; i più lontani abitanti di Praly, Rodoretto, Salza e Massello vogliono anche loro il loro posto al sole di Pomaretto e delle altre regioni viticole, e tutta questa estensione è divisa tra un infinito numero di proprietari: il supremo desiderio degli abitanti dell'alta valle è di conservare la vigna dei padri, e pos-*



La nuova monorotaia per il trasporto delle uve inaugurata in data 24 ottobre 2003.



sibilmente di comperarne una, spesso con grandi sacrifici che per i tempi che corrono non sono compensati dal raccolto della vigna...Una cosa però che voglio dire a tutti gli abitanti della valle si è che riguardo al nostro vino noi siamo poco patrioti, non lo stimiamo abbastanza noi me-

La vendemmia (foto Bruno Galliano).

La Scuola Latina Valdese
in una foto di fine '800.

desimi e poi ci lamentiamo che non sia stimato dagli altri. Osservate qualunque uomo o donna che entri in un albergo; sentite; egli domanda la barbera amara e la donna berrà un buon bicchiere di quella dolce, ma vino di Pomaretto, vino delle nostre regioni c'è poca gente che ne domandi; andate altrove, andate a Pinerolo, a Cavour, per esempio e sentirete certamente che gli avventori di Bricherasio, quelli di Campiglione domanderanno vino del loro paese, e se l'albergatore non ne avesse state certi che non verranno più un'altra volta: fanno questo anche per amor di patria... bisognerebbe che ogni viticoltore trovasse buono il suo vino... Invece da noi non è così generalmente: andrebbe in malora un oste che non avesse vino forestiero e ci accorgiamo appena se non ha i nostri vini sani, limpidi di Pomaretto e vicinanza.

Nel 1847 G. Casalis, nel suo Dizionario degli Stati di S.M. il Re di Sardegna⁵ segnala la presenza di vigneti a Prarostino, Pramollo, Villar Perosa, Pinasca – qui “riescono di qualche rilievo alcune produzioni in vegetabili,

cioè quelle dell'avena, delle patate, delle castagne, ed eziandio delle uve...vendono essi il soprappiù del vino nelle valli di Fenestrelle e di Pragelato” – a Perosa Argentina dove a parer suo “il vino riesce d'inferior qualità”. Di Pomaretto ci ha lasciato una piacevole quanto dettagliata descrizione del vino prodotto localmente: “Fra i prodotti territoriali è da notarsi quelli delle viti, che forniscono in copia vini sulfurei, quali smercian-si principalmente nelle Valli di San Martino e di Pragelato: il vino di Pomaretto ha per lo più una singolare particolarità: bevuto eziandio con qualche intemperanza lascia libera la testa, ma vacillano le gambe a chi ne fa un uso alquanto smodato.”

La stessa affermazione venne ripresa nel 1876 dall'ampelografo Conte Giuseppe di Rovasenda al riguardo del vino prodotto a Chiomonte con l'avanà: “Il vino prodotto dall'Avanà è rinomato per la sua qualità di togliere l'uso delle gambe a chi ne liba con troppa generosità, anziché portare fumi alla testa”⁶.

In base al Catalogo dei vitigni attualmente coltivati nella Provincia di Torino del 1877⁷, è possibile stabilire quale fosse la base ampelografica dei vini prodotti nell'area di Pomaretto, Perosa e Pinasca. In tutte queste località erano principalmente coltivate le *cultivar*:

avanà, *avenai* nei tipi “grosso nero”(Pomaretto, Pinasca); “grosso rosso” (Perosa); “avanà nero” (Pomaretto, Pinasca); “avanà rosso”(Perosa); “avanà piccolo nero” (Pomaretto):

avarengo, *avarenc* (Pinasca) con la varietà “grossa” (Pomaretto, Pinasca); **berla 'd crava**, *berla de chabra* (Pomaretto, Perosa e Pinasca);

beuna nera, *beuna* (Pomaretto, Pero-

sa e Pinasca);

doux d'Henry (Pomaretto, Pinasca) e “gros d'Henry rosso”(Perosa);

lambrusca nera e lambruschina nera (Pomaretto, Perosa e Pinasca);

mogissan, *moissan* (Pomaretto, Pinasca) e *mossano* (Perosa) ma si dovrebbe trattare del *moissan*;

montanera, *montaniera* (Pomaretto, Perosa e Pinasca).

A Pomaretto erano inoltre coltivati il **nerettino nero** (dovrebbe trattarsi dell'odierno *neiret*); la **corvia rossa**, il **pellaverga**, il **dolcetto**, il **perveiral nero** (anche a Perosa), la **vernaccia nera**. A Perosa e Pinasca erano pure presenti la **plassa** (*pellassa*), il **tadone** (detto **nerano** grosso nero e piccolo a Perosa); a Perosa la **brunetta** (ma di quale si tratterà?). Nel complesso Pomaretto aveva una base ampelografica più ricca rispetto ai vicini comuni di Perosa e Pinasca; completamente assenti in quest'area il barbera così come il freisa, la neretta cuneese (freza grossa), la bonarda, la griza.

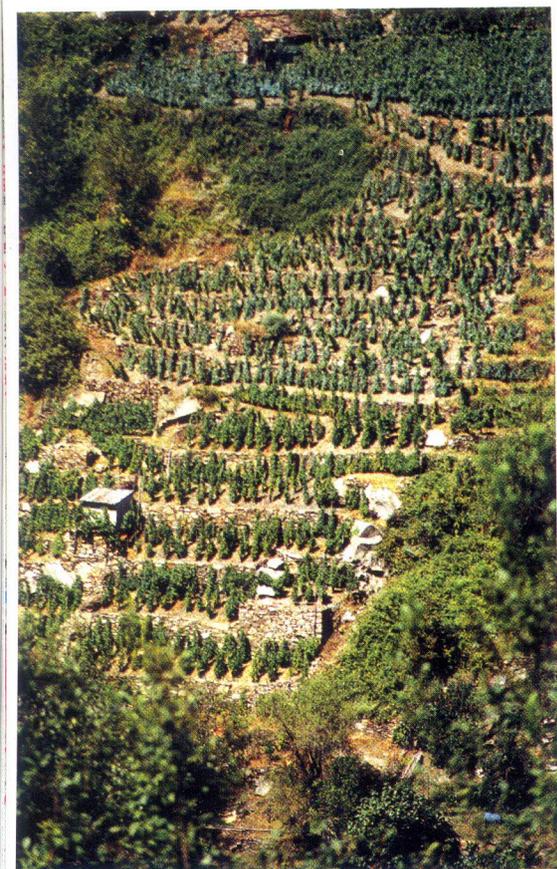
Per quanto riguarda i vitigni a bacca bianca in tutti e tre i comuni erano presenti il **bianchetto** (*blanchet*) e il **perveiral bianco**; a Pomaretto vi erano inoltre il **bianco di Valdigna** o **prìe bianco**, lo **chasselas**, la **lignenga**, la **malvasia**, il **moscatello** e il **moscatellone**, il **bolano**, vitigni buona parte di quali, ancora presenti oggi.

Un'ampia descrizione ampelografica di queste cultivar è contenuta nella “Relazione sulla Esposizione Ampelografica di Pinerolo 25 settembre – 1 ottobre 1881” a cura di Luigi Provana di Collegno⁸.

Nell'introduzione, trattando della cultivar **avanà** si mette in evidenza come questo vitigno venga spesso definito “grosso, piccolo, fino e anche mezzano e finissimo”. In base ai vari avanà presentati, la Commissione esaminatrice presentò tre descrizioni: avanà grosso, avanà piccolo (simile al pre-



Pomaretto - Scuola latina valdese



Terrazzamenti ai Ramìe
(foto Remo Ribet).

cedente nella foglia ma con grappolo più serrato) e un avanà cagnin, già citato dal Nuvollone nel 1798⁹. Anche quest'ultimo ha una foglia simile alla precedente ma dai lobi "ben spiccati, più acuti, seni più profondi ed accentrati, ellissoidi, semi chiusi; seno peziolare conico, dentatura più acuta; molto spiccata". Il grappolo sarebbe meno grosso e serrato, poco alato ma ugualmente lungo.

L'avarengo non pose particolari problemi alla Commissione, così come la berla 'd crava che venne definita identica al Persan di Savoia conosciuto in Val di Susa con il nome di becuët.

È pure descritta la beuna che secondo la Commissione avrebbe anche la denominazione di useireul (oggi sappiamo che si tratta della cultivar gamay). La Commissione non ebbe dubbi al riguardo della lambrusca, trovando tutte le lambrusche presentate identiche e propose, per questa cultivar, il termine di lambrusca vittona cioè montanara dalla voce viton "montanaro".

Una attenzione particolare merita il neretto che secondo il Catalogo del 1877 è presente solamente a Pomaretto. Tuttavia esemplari di neretto provenienti da Perosa furono presentati all'Esposizione pinerolese. Sempre in questa occasione furono esaminati alcuni campioni di vino tra cui un avanà del 1880 (giudicato buono) del Sig. F. Peyrot di Pomaretto e uno di Perosa del 1878 (giudicato eccessivamente acerbo) del Sig. Stefano Bocchetti; in particolare l'avanà di Pomaretto raggiungeva gradi 10,30 con un'acidità totale di 5,3.

Nel Comune di Pomaretto l'area che produceva e produce le uve migliori è quella detta *d'li ramie*. Il toponimo è legato ad una ristretta fascia di terrazzi (detti *bari* e *bariòl* in occitano) e roccioni posta tra le ultime case del borgo e *lou Malpa*, gruppo di abitazioni che precedono la borgata della Lauza. "Di terrazzino in terrazzino, i vigneti si impennano fino a circa 1000 metri di altitudine. Il terreno è piuttosto ghiaioso; grossi roccioni, che sembrano dover precipitare a valle da un momento all'altro sporgono un po' ovunque" ebbe a scrivere il compianto Guido Baret sulla rivista La Valaddo¹⁰. Il vino prodotto da questi vigneti era comunemente noto come *lou vin di ramie* che con l'andare del tempo e con l'estendere, ol-

tre i confini comunali, la sua fama, ha assunto semplicemente il nome di *ramie*. "In passato, raggiunse una certa fama, particolarmente nelle Valli Chisone e Germanasca il vino Ramie. Secondo la tradizione, la zona di produzione era anticamente coperta di boschi; quando gli antichi abitanti della valle iniziarono il disboscamento per far posto alla coltura della vite, essi ammucciarono le fascine di rami delle piante tagliate, formando delle cataste chiamate 'ramie' nel dialetto locale, da cui sarebbe derivato il nome del vino"¹¹.

Probabilmente la prima attestazione scritta di *vin ramie* ci viene da un menù ritrovato a Gran Faetto di Roure e pubblicato dal Prof. Silvio Berger¹², forse stampato in occasione della visita pastorale del Vescovo di Pinerolo Giovan Battista Rossi, avvenuta il 29 marzo del 1911. Silvio Berger lo definisce "un vino chiarissimo, gustoso, con sapore asciutto e senza asperità, dato da uno strambo uvaggio di uve 'berlo cito', avanà, pinot, neretto e lambrusco, pure ricordato dal noto esperto Luigi Veronelli, e che un tempo era assai diffuso nella zona di Pomaretto...; ora è difficile trovarlo nelle osterie e, a Pomaretto e alla borgata Cerisièr, sono rimasti in pochi a produrlo"¹³.

Luigi Veronelli¹⁴ così scrisse: *Ramie Uve: berlo cito (un particolare tipo di barbera locale) in gran parte; avanà, lambrusco, neretto e pinot. Bel colore rosso rubino, delicato profumo. Sapore giustamente asciutto, fine, gustoso. Tenore d'alcool 11,5. Vino fine da pasto. Servirlo a temperatura ambiente*".

Va detto per inciso che a Pomaretto a partire dal 1959 e/o 1960 Renato Ribet, gestore del Ristorante dei Cacciatori, aveva iniziato a fregiare le bottiglie di *ramie* prodotto con i fratelli Remo e Roberto e servite nel locale, di etichetta, cosa che ha reso visivo un vino; se Veronelli visitò la Locanda dei Cacciatori o se ne ebbe qualche bottiglia in dono, non ci è dato saperlo. Sempre Veronelli, in una pubblicazione del 1971¹⁵ lo abbinò ad un piatto quale il vitello (piccata) al prezzemolo: "vino consigliato: rosso, piuttosto giovane, di medio corpo, asciutto. Preferire un ramie di 2 anni - bel colore rosso rubino; delicato profumo; sapore giustamente asciutto, fine e gustoso - servito a 18 C. È prodotto a Pomaretto,



La "velhà". Modellino realizzato da Charles Ferrero.

in provincia di Torino".

Nella Guida della Val Germanasca edita nel 1976¹⁶, possiamo leggere il seguente passo: "I vigneti a monte dell'abitato (di Pomaretto), una volta fiorenti ed ora parzialmente abbandonati, producono un vino locale, il Ramie, ricercato dai buon gustai".

Un autore, Mauro Maria Perrot, in una pubblicazione posteriore al 1977¹⁷, ci ha lasciato questo colorito brano: "I nostri montanari, specialmente della media Valle del Chisone, erano soliti innaffiare i loro pranzi con il celebre Ramier apprezzato un tempo anche dal Re di Francia, che si ricavava da una vite ancor oggi coltivata alla confluenza del Germanasca con il Chisone". La notizia è interessante, peccato che non venga citata la fonte, ma qual è quel vino che non ha goduto dei favori di una testa coronata?

Marziano Di Maio sulla rivista della Montagna (maggio 1979 n. 35; primo quadrimestre 1981 n. 43) pubblicò degli articoli dedicati alla viticoltura alpina: La Val Germanasca produce però il *Ramie*, rosso rubino, secco, profumato, 11-11,5 gradi, ancora vinificato a Pomaretto con l'uva locale "berlo cito" e con aggiunte di uve avenai, neirèt, pinot e lambrusco, anch'esse coltivate in loco; è vino raro, degno di bottiglia non più di un paio di annate su dieci. Prima dell'arrivo della fillossera era più chiaro e con gusto e profumo più intensi. Un tempo la vinificazione avveniva nei cassotti di vigna (*chabot*), e da qui il vino era poi trasportato in paese con otri di pelle di capra (*ouire*).

Più recentemente il *ramie* è stato citato, a prova dell'interesse che andava suscitando la storia della viticoltura in ambito valligiano, in parecchie pubblicazioni d'ambito locale.

Un opuscolo dedicato alla viticoltura valligiana del 1983¹⁸ riporta il seguente passo: "Fra tutte le varietà il ramìe di Pomaretto era certamente il vino di Valle più rinomato, dal colore chiarissimo e dal sapore asciutto che, come ci ricordano i vecchi, lasciava libera la testa, ma tagliava le gambe". Carlo Ferrero, nel suo volume dedicato agli antichi lavori valligiani¹⁹ scriveva: "Fra i vini andava ben oltre i confini della Valle la notorietà del "ramìe" prodotto in una zona circoscritta, favorita dalla qualità del terreno, che parte a ridosso dell'abitato di Pomaretto salendo verso il Podio". Nella guida "Le valli Lemina e Chisone" edita nel 1986 a cura di Gian Vittorio Avondo e Franco Bellion, troviamo il seguente passo: "Il versante sinistro della Valle, tra Pomaretto e Perrero, era un tempo coltivato (ed in parte lo è ancora oggi) prevalentemente a vigneto. ...Qui, fino alla metà del Novecento (oggi è quasi introvabile) si produceva il Ramìe, un vino apprezzabile, derivante da alcuni vitigni tra cui il Pinot, il Lambrusco ed un'uva locale denominata Berlo cito. Le viti, disposte a singoli o doppi filari su ogni terrazza, venivano sostenute con paletti in larice e maggiorciondolo (*Laburnum alpinum*) e la vinificazione, generalmente, si teneva nella piccola costruzione in pietra di cui ogni vigna era munita. Il trasporto del vino avveniva, quasi sempre, mediante gli otri di capra".

Nel 1989, nel corso di una riunione tenutasi a Perosa, promossa dall'Assessore provinciale all'Agricoltura Claudio Bonansea, il ramìe entrava in una nuova fase. Qui venne deciso un piano di intervento in collaborazione con l'ASPROVIT²⁰ finalizzato al rilancio della viticoltura valligiana. L'Assemblea si rese però conto che focalizzare l'intervento nella sola zona dei ramìe, ristretta e parzialmente abbandonata, avrebbe limitato le potenzia-

Le uve di Pomaretto.

Da sinistra: Avana, Avarengo, Neiret.

lità vitivinicole di tutta l'area. Si esaminò quindi la base ampelografica valligiana attraverso le conoscenze dirette dei partecipanti e si delimitò territorialmente l'area dove raccogliere le uve per una prima sperimentazione. L'Assemblea decise inoltre di estendere la denominazione (che da toponimo diveniva il nome di un vino, sanzionando di fatto un uso comune), al vino prodotto nell'ambito dei comuni di Perosa e Pomaretto a patto che fossero utilizzate le uve provenienti dalle cultivar avanà, neretto, lambrusco, avarengo, con l'aggiunta di un 10% di uve di cultivar minori. Nell'autunno gli aderenti all'iniziativa, cedettero parte della loro vendemmia; il vino così ottenuto risultò gradevole tanto che la sperimentazione proseguì negli anni successivi.

Non sempre il vino prodotto ha incontrato il gusto dei vecchi viticoltori locali abituati a sentori più erbacei e di botte nonostante che le uve utilizzate provenissero al 100% dall'area tipica e la vinificazione fosse stata condotta con metodi tradizionali, seguiti passo a passo da un enologo di mestiere qual è Giorgio Barbero ma con attrezzature moderne.

Oggi il Pinerolese Ramìe è un vino che, seppur di nicchia e prodotto da pochissimi viticoltori, ha incontrato il favore del pubblico tant'è che la scarsa produzione di bottiglie D.O.C. non riesce a soddisfare la domanda. Purtroppo sono ancora in molti quelli che lo producono senza aver ottemperato alle relative trafilate di legge in materia vitivinicola. Il Ramìe rimarrà il vino che secondo la tradizione lascia la testa libera ma taglia le gambe?; speriamo che non induca qualcuno a rompere gli specchi come quel Capitano Godino (originario di Prarostino) "che recatosi a far visita ai generi, evidentemente piuttosto allegro per aver libato abbondantemente con vino dei "Ramier" sia entrato col cavallo in una camera alle cui pareti erano appese vistose specchiere. Il

cavallo, imbizarritosi per l'improvvisa e inaspettata comparsa di un suo simile, si sarebbe dato a scalcciare furiosamente, fracassando in pochi istanti le preziose specchiere" (G. Baret, 1979, pg 75).

¹⁸ R. Comba, *I vini del Principe. L'approvvigionamento della Corte dei Savoia-Acaia fra XIII e XIV secolo in Vigne e Vini nel Piemonte Medievale*, a cura di R. Comba, L'Arciere, Cuneo 1990.

¹⁹ E. Sereni, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'Agricoltura europea*, Einaudi paperbacks 122, 1981, pg 101-214

²⁰ C. Rotelli, *Una campagna medievale. Storia agraria del Piemonte fra il 1250 e il 1450, Tavola 11, Castellania di Perosa*, pg 217-233, Einaudi Ed., Torino, 1973

¹ Libro della misura generale del Villar fatta dalla squadra del M. Ill. Sig. Avvocato Giò Gaspare Aghe-mio

² G. Casalis, *Dizionario Geografico Storico Statistico Commerciale*, Volumi XIV 1846; XV 1847.

³ G. Di Rovasenda, *Relazione sulla Raccolta Ampelografica fatta a Chieri (Piemonte) dal 21 al 24 settembre 1876* in *Bullettino Ampelografico VII*, 1877, pg 489

⁴ *Catalogo dei vitigni attualmente coltivati nella Provincia di Torino con un cenno delle proporzioni nella loro coltivazione compilato sulle indicazioni fornite da ciascun Comune alla Commissione Ampelografica Provinciale*, con un'introduzione dell'Ispezzore delle Commissioni ampelografiche delle provincie subalpine Giuseppe Di Rovasenda, in *Bullettino Ampelografico VIII*, 1877, pg 723-757

⁵ *Bullettino Ampelografico XVI*, 1883, pg 5- 81

⁶ Nuvollone, *Sulla coltivazione delle viti e sul metodo migliore di fare e conservare i vini, ISTRUZIONE letta dal Vicedirettore Nuvollone ed approvata dalla società nell'adunanza 8 novembre 1798*, pg 63-109

⁷ G. Baret, *A Pomaretto una antica tradizione vinicola*, in *La Valaddo fasc. 67*, anno XIX, marzo 1990, n. 1; *Bollettino Società Storica Pinerolese anno VI*, n. 1-2, 1990

⁸ G. Baret, *Pomaretto in Val Perosa*, vol. 1, Ed. Chiesa Valdese Pomaretto, 1979, pg 57

⁹ S. Berger, *Da un vecchio menù...*, in *Itinerario gastronomico pinerolese*, Edizioni Pro Loco Pinerolo (E.P.T.), Alzani, Pinerolo, 1973, pg 38-40

¹⁰ S. Berger, *Acqua, vino e liquori*, in *Itinerario gastronomico pinerolese*, Edizioni Pro Loco Pinerolo (E.P.T.), Alzani, Pinerolo, 1973, pg 81-87

¹¹ L. Veronelli, *I vini d'Italia*, Canesi Editore, 1961

¹² L. Veronelli, *Il vino giusto*, Rizzoli, 1971

¹³ *Guida della Val Germanasca*, a cura di F. Davite e R. Genre, Claudiana, Torino, 1976

¹⁴ M.M. Perrot, *Valli Chisone e Germanasca*, Ed. Piemonte in Bancarella, 1979 (?)

¹⁵ *Della vigna e del vino, Testimonianze sul lavoro della vite*, Museo Valdese di S. Germano e Pramollo, Collana Il Ponte, a cura di C. Bounous Bouchard, 1983

¹⁶ C. Ferrero, *Li vélh travalh en Val San Martin. Il libro dei modellini di Carlo Ferrero*, La Cantarana, 1984

¹⁷ Associazione Produttori Vitivinicoli oggi Vignaioli Piemontesi.

