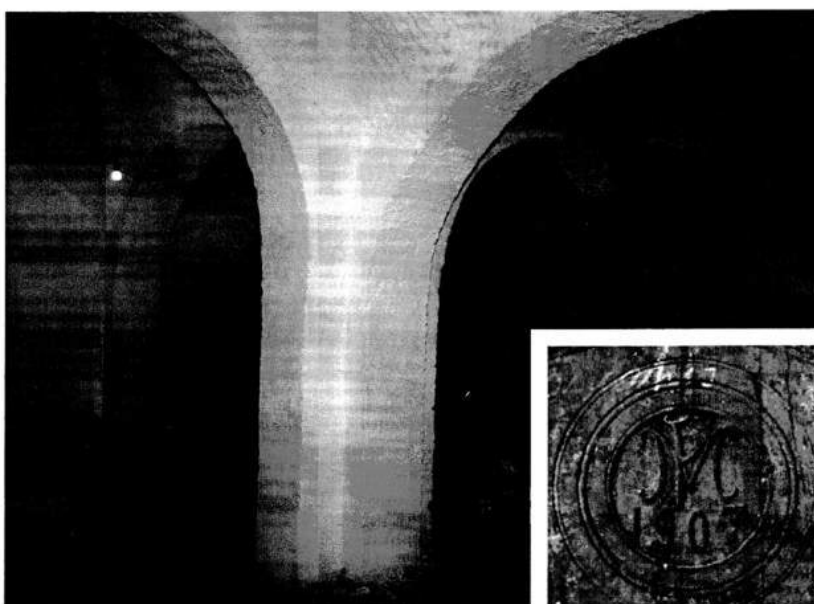
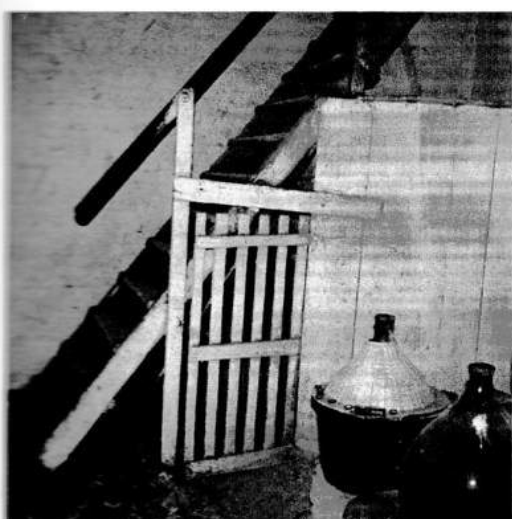
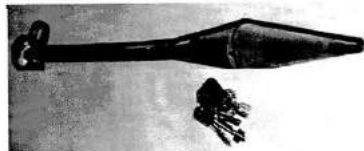


CANTINA FAIENZA CIRCELLI



Cantina Faienza Circelli

La cantina appartiene al palazzo sito in via Cesare Battisti n.c.35, fatto costruire, nel 1924, da Michele Faienza, poi passato in proprietà di sua figlia, e da lei, maritata col Rag. Michele Circelli, trasmesso al figlio, Dr. Claudio, che ne è l'attuale proprietario. Michele Faienza - ci racconta il nipote Claudio - era assai appassionato alla realizzazione, per la propria famiglia, di sempre nuove dimore (ne realizzò diverse, attorno al palazzo in parola) che poi donava ai propri figli, tenendo per sé, ogni volta, l'ultima casa realizzata. Per assecondare la propria passione di 'costruttore', provvedeva lui stesso alla produzione dei mattoni da impiegare, possedendo una cava d'argilla. La cantina, oltre al vano ipogeo, ne comprendeva originariamente un altro a pian terreno per la pigiatura dell'uva; ma di questo resta solo un pozzo d'acqua potabile tuttora funzionante, né più vi sono torchi; ivi si smise di vinificare attorno a gli Anni '60, del '900. Al vano interrato si accede tramite una robusta scala lignea a pioli con passamano, ripida ma con la pedata sufficientemente ampia, al di sotto della quale trovasi uno sgabuzzino con cancelletto in legno, impiegato per la conservazione degli attrezzi da cantina, come, ad es., l'*alzavino* usato per il prelievo di campioni di vino dalle botti di affinamento (*barriques* o *carati* in rovere stagionato e tostato, della capacità normalmente compresa tra 225 e 228 lt.), onde verificarne la qualità con un assaggio (Cfr.pag.30). [Tale importante attrezzo, oggi realizzato in vetro soffiato o in plastica, era una volta in latta (*), e, ad inventarlo fu, a gli inizi del '900, proprio un lattoniere, tale Vincenzo Zarino, pur nulla egli sapendo della fisica torricelliana ...] Altro strumento, non meno importante: la pala (**), anch'essa di latta, per la pulizia dell'interno delle botti dal tartaro (*'a r'scè*). [Tale strumento rammenta quello analogo che veniva un tempo utilizzato da pizzicagnoli e droghieri per prelevare legumi e cereali dai sacchi, con la differenza che quest'ultimo aveva superiormente un manico, mentre, l'attrezzo da cantina, era provvisto posteriormente di una mazza abbastanza lunga per raggiungere ogni angolo dell'interno delle botti]. V'erano poi il decalitro (*u calitrè*) (Cfr.pag.18) ed ancora altri espedienti di lavoro, più o meno ingegnosi ma tutti ugualmente utili. Il vano interrato ha un'ampiezza di circa 100 mq., il piano di calpestio è in terra battuta, le quattro volte sono a vela con aperture a 'bocca di lupo' nei pennacchi e si reggono, oltre che su robuste arcate perimetrali, tutte su di un unico e possente pilastro centrale composito a sezione cruciforme, su cui insiste, in pratica, il sovrastante palazzo. Attualmente restano, delle 7 botti originarie, solo 4 di varia capacità, delle quali una ha il monogramma MF (Michele Faienza) e la data 1907, pertanto, precedente a quella di edificazione della casa. Va ancora detto che, in origine, tre muri perimetrali della cantina, al di sotto delle arcate, non erano in muratura e lasciavano a vista il terreno dello scavo delle fondamenta della casa; ciò era in uso fare onde assicurare umidità e traspirazione adeguate del vano, dalle pareti oltreché dal pavimento.

*) *alzavino*

**) pala per il tartaro delle botti



CANTINA MATARESE (GIA' VERDILACCHIO, GIA' SANTORO)

Di essa, impraticabile per gravi infiltrazioni umide, non si riportano qui foto d'interno, e, tuttavia se ne fa cenno a motivo del grande interesse storico di un'epigrafe incisa su di un architrave. Ecco, dunque, un'antica cantina che diviene occasione culturale e non solo ... enoica.



La dimora di via Nicola Fiani, n.c. 20, ad angolo col II Vico Codacchio, cui appartiene la sottostante cantina ben riconoscibile dal vetusto ingresso (n.c.18) con 'para-acqua', è ottocentesca. Ad essa, originariamente estesa il doppio (dal II al III Vico), fa riferimento il Fraccacreta (1772-1857) nel suo *Teatro topografico storico-poetico della Capitanata (...): parafrasi 55 alla rapsodia VIII, tomo IV*, in cui, nel proposito della chiesa di S.ta Sofia, si legge: "... fu nel largo al Sud tra questa Matrice (San Nicola) ed il Seggio [...], dove oggi è l'abitazione con balconi di D. Pasquale Santoro; ed in una lapide architrave di un sottano leggesi ✠ H II IO CIO W CO IO III". E, dunque, la chiesa ortodossa greca arbëreshë di S.ta Sofia, riconoscibile oggi dai resti (una mensola lapidea con 'occhi' per campana) al III Vico, essendo ben più vasta (dice il Fraccacreta: "un casalone"), prospettando in origine ad Ovest sul II Vico ed avendo il campanileto ad Est nel III, fiancheggiava il largo (l'antica piazza) che in seguito fu occupato dal prefato palazzo. Lo stabile appartenne, nel tempo, a proprietari diversi: l'anzidetto don P. Santoro, il facoltoso don M. Verdilacchio (vulgo: *don Mattëjë Vërdëlàcchjë*), don Giovanni Matarese, suo figlio don Vincenzo ed il di lui figlio e attuale proprietario, Prof. Claudio.

Quanto all'epigrafe di cui sopra, essa trovasi sul lato sn. (guardando) dell'architrave dell'ingresso al dismesso locale del palmento della cantina, al n.c.16 di via Fiani, e, essendo stata la pietra su cui è scolpita, riutilizzata come materiale di recupero, i caratteri incisi, verso la parte terminale dx., che segue l'apice, appaiono sbrecciati. Dopo il Fraccacreta, essa venne sempre, da altri AA. che se ne interessarono, riprodotta come sopra. Lo storico sanseverese la pose - evidentemente come materiale di recupero - in relazione con la chiesa di S.ta Sofia - la quale, com'è noto, venne costruita dagli Arbëreshë greco-ortodossi immigrati presso di noi nella seconda metà del 1500 - ma non tradusse l'epigrafe. Mario A. Fiore, nel 1966, la interpretò come segue:

✠ H 1502 W 1503

[secondo l'epigrafia romana, **CID** e **CQ** = **M** = 1000; **ID** = **D** = 500]. L'A. considerò **H** come **ἥ** maiuscola = **Ἡ** Ἁγία Σοφία, e **W** come un **ω** (resa schematicamente). E, dunque, così interpretata, l'epigrafe avrebbe indicato gli anni dell'inizio e del termine della costruzione della chiesa e sarebbe stata scritta in parte in latino ed in parte in greco (verosimilmente come segno dell'integrazione arbëreshë presso di noi).

Senonché lo scrivente, nel suo ormai consueto "andare per cantine", osservando *de visu* l'epigrafe, la trovava illeggibile, essendo essa coperta da una coltre di calcina. Dopo aver provveduto alla sua pulitura, il testo dell'incisione risultava come nell'immagine che segue può apprezzarsi:



Ciò considerato, ne conseguono ben differenti deduzioni. I grafemi sono diversi da quelli riportati dal Fraccacreta. Pertanto, volendo ancora sostenere l'ipotesi che il testo si riferisca a S.ta Sofia e che sia espresso in latino ed in greco, esso potrebbe essere interpretato come segue:

✠ **ANNO: DÑI: ΦΜΘ:** ossia: ✠ **ANNO: DOMINI: 549:**

e ciò in quanto, in base alla numerazione greca, **Φ** = 500, **M** = 40 ed il grafema sbrecciato null'atro potendo essere che **Θ** = 9 (infatti, ove fosse, **O** = 70, non avrebbe senso). Sta di fatto, però, che la data del '549, non essendo preceduta dell'**A** (in greco = 1000), non può corrispondere all'epoca dell'immigrazione arbëreshë (2ª metà del 1500, e quindi, se mai, avrebbe dovuto essere 1549), e non è, pertanto, proponibile; e, fra l'altro occorre considerare anche l'*apice* (') che sta ad indicare il termine della frase.

E, dunque, un'ipotesi accettabile, secondo una nuova lettura proposta da Mario A. Fiore, è quella che l'epigrafe, scritta in gotico maiuscolo, sia interamente espressa in latino e che vada intesa nella maniera seguente:

✠ **ANNO: DÑI: ΦLI'** ossia: ✠ **ANNO: DÑI: 1051'**

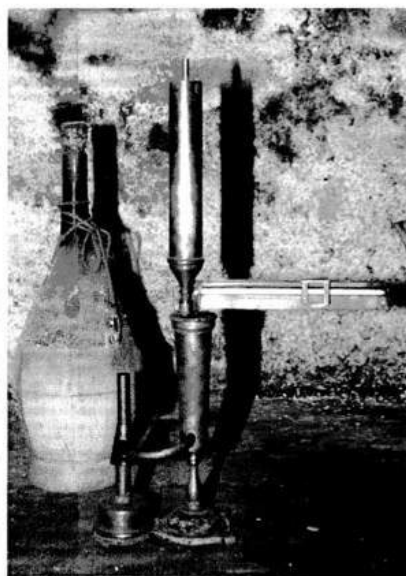
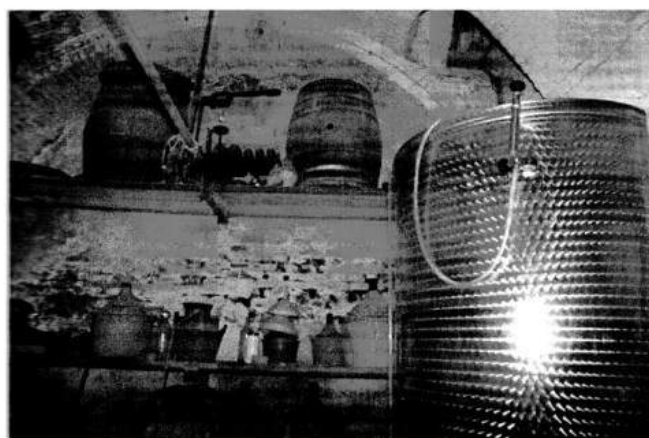
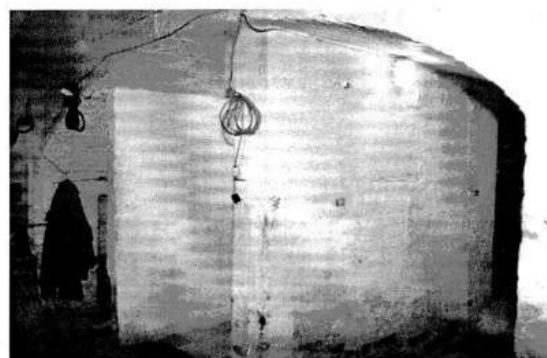
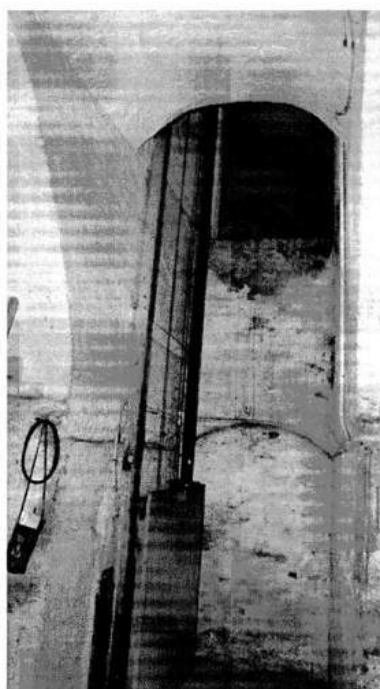
Quanto al rimanente carattere l'interpretazione è ostica: **C_oO** o **O_o...**?

Rimane da concludere che l'epigrafe non vada messa in relazione con la chiesa di S.ta Sofia, perché di molto antecedente ad essa. Si può congetturare che, nella ricostruzione di Torremaggiore, dopo il terremoto del 1627, si sia riutilizzato materiale lapideo antico proveniente da altri siti.

D'altronde, qualora si volesse congetturare che all'epoca del Fraccacreta l'epigrafe fosse completa e ancora non sbrecciata, questa ipotesi non escluderebbe comunque il fatto che, almeno per la prima parte (**H II ID**) egli l'avrebbe mal letta e mal riportata (ancorché non traducendola) e, pertanto, anche la seconda parte (**CID W C/3 ID III**) risulterebbe dubbia e discutibile.



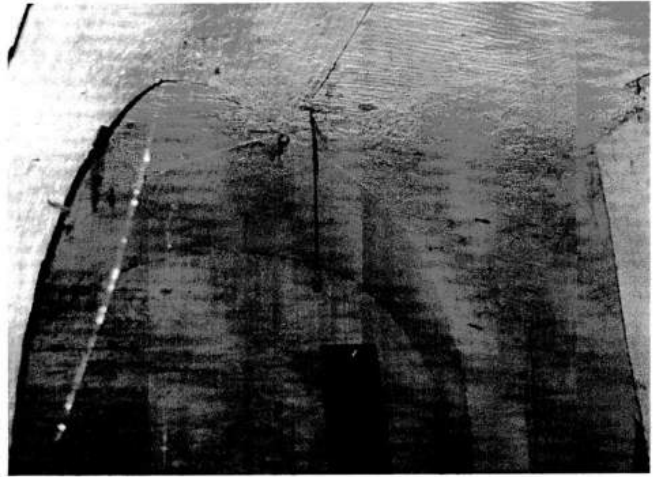
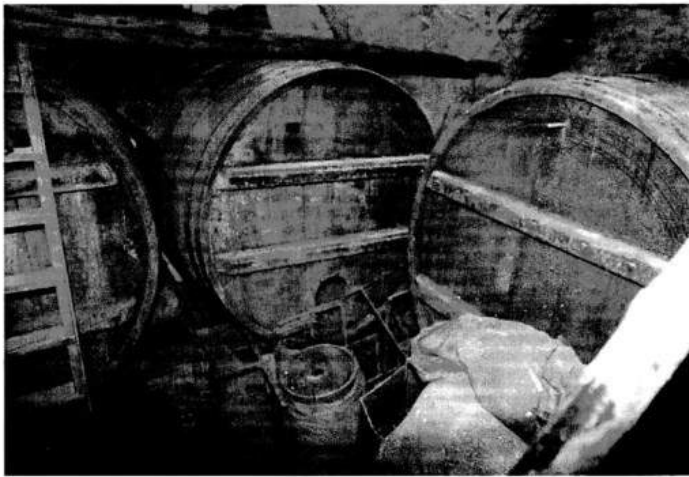
CANTINA DI VIRGILIO (GIA' PIRONTI, GIA' MARINO)



Cantina Di Virgilio (già Pironti, già Marino)

A pag.10, a proposito dei proprietari delle antiche cantine, si faceva la considerazione che essi si meritano il plauso riconoscente di Torremaggiore e della sua gente, per aver saputo conservare queste nostre memorie della Civiltà del Vino, a tutela dell'amore per le proprie radici. Né sono da biasimare - si diceva - coloro i quali, pur avendo smesso di curare queste loro proprietà, le hanno tenute care come testimoni, ancorché malconce e dismesse, del passato. Orbene, per i Di Virgilio c'è da fare un apprezzamento in più quanto al merito; difatti, innanzitutto la loro cantina ha continuato a vivere, tant'è che mantiene tuttora la sua attività sebbene limitata all'uso della famiglia, ma, pur essendovisi insediato l'acciaio inox delle moderne apparecchiature, un piccolo campionario delle vecchie botti, anziché essere sacrificato (rimosso) per 'far posto' al nuovo, è stato conservato a memoria del passato. Ne risulta che nel locale si legge, anzi si fa tangibile, il senso della continuità storica che altrove è stato cancellato (così com'è avvenuto per tante altre nostre distrutte memorie). L'ingresso meglio agibile alla cantina è al n.c.33 di via Lamarmora, *strada di Marino* secondo l'antica toponomastica del 1811 (vulgo: *Chiàzzè Ballandùnè*, a motivo dell'antico palazzo gentilizio, ora Tamburrelli, che vi prospetta). Proprio ai Marino la cantina appartenne, passò poi alle sorelle Pironti e da queste venne acquisita dall'attuale proprietario, Giuseppe Di Virgilio, progressivamente nei suoi 3 locali terranei, più quello interrato, negli anni dai '70 ai '90 del 1900. Il locale a pianterreno è provvisto di un torchio, le volte sono a padiglione e poggiano su archi in muratura di notevole robustezza (i varchi attraverso le pareti sono spessi oltre 120 cm.) e la pavimentazione è in basole di pietra bocciardata. Quanto al vano sotterraneo, cui si accede tramite un comodo montacarichi, esso si dispiega longitudinalmente, per circa 50 mq., sotto una volta a botte di una compattezza tale da sopportare il peso dei grandi mezzi agricoli della sovrastante rimessa. Nel locale, accanto alle botti in acciaio, e a barili in plastica e vetroresina, dall'alto, poste *sóp'a 'nu pèsèlè*, due piccole botti dismesse, da 300 lt. sembrano occhieggiare compiaciute di essere state serbate a testimoni del passato. E, del passato, ci parlano Peppino Di Virgilio e suo figlio Michele, rammentando l'attiva produzione vinicola della loro cantina, che si protrasse sino alle soglie del duemila: *trebbiano*, *montepulciano*, *lambrusco*, *bombinè* e *bummèndonè*, ma anche, in misura più ridotta (da circa 150 viti per ciascuna tipologia), *pinot* (a maturazione precoce e la cui vendemmia era anticipata a metà agosto) e *tocai*; da uve che provenivano dalle contrade *Figurella* e *Resecata*, assieme a quelle varierà autoctone i cui vitigni sono ormai pressoché scomparsi, come: *squascianósè*, *ciucciuvittè*, *pajadèbbètè*. E ci mostrano le etichette, ancora presenti in cantina, delle bottiglie di quei vini e ancora conservano, e lo montano per noi, un vecchio *ebullimetro* tipo *Malligand*, per la misurazione del grado alcolico del vino. Ma c'è ancora un'altra particolarità in questa cantina, che esulando dal discorso legato al vino, ha destato la nostra curiosità storica: un cortiletto su cui s'affacciano i vani terranei. E non s'è forse detto che "andando per cantine" abbiamo impattato in memorie storiche a volte insospettabili? E, dunque, il cortile è ciò che resta di una antica traversa del Corso, ormai sequestrata tra i vari edifici, la quale era interposta tra le vie Garibaldi e Lamarmora, protendendosi verso via Zuppetta (ex Via del forno vecchio) (V. ultime 2 figg. pag. prec.).

CANTINA DE MEO (GIA' CIACCIA)



Cantina De Meo (già Ciaccia)

Costruita nel 1892 assieme al palazzo Ciaccia che la sovrasta con ingresso in via Monti, n.c.29, mentre la sezione abitativa della dimora passò ai Pensato, essa venne acquisita dai fratelli ceramisti De Meo, alle famiglie dei quali tuttora appartiene. Stante il gran tempo trascorso, sono ormai andate perse le notizie sulle origini della stessa. Con i De Meo, la cantina funzionò attivamente nella conservazione del vino (che veniva lavorato altrove, presso i Volgarino), sino a circa 20 anni or sono. Dall'ingresso, al n.c.114 di Via della Costituente, una scalinata in massello di pietra conduce al vano ipogeo di circa 100 mq., provvisto anche d'un pozzo d'acqua sorgiva, ancora colmo. Sotto le ampie volte a botte e a crociera e le robuste arcate di sostegno, il corredo in fustame, alla luce fioca che piove dall'alto delle aperture 'a bocca di lupo' è rimasto, salvo poche botti non più esistenti, pressoché quello originario, comprese, tra le altre di minore capacità, le tre grandi botti sui 3/4.000 lt. Nell'ultima a sn. della colonna di immagini della cantina (V.pag. prec.), si può notare, in primo piano, al margine dx., uno spesso ferro ad uncino che pende dal soffitto; di tali arnesi abbiamo trovato versioni di varia lunghezza in quasi tutte le cantine che abbiamo visitato. Essi avevano una ben precisa funzione, ed era quella di sostenere dall'alto un sacco di tela che pendeva, a sua volta, all'interno di un barilotto più lungo che largo, connesso con esso. Tale strumentario era detto *u 'mpisè* (l'appeso) e il suo scopo era quello di ottenere ancora vino, sebbene di scarsa qualità, dallo scarto della fermentazione dell'uva. In pratica, dopo che l'uva pigiata aveva 'bollito' nei grossi tini, passato il fior fiore nelle botti e scartate le vinacce, restava, sul fondo dei tini un residuo melmoso (*'a féccè*); con questo si riempiva il sacco anzidetto e lo si poneva, appeso, a colare nel barilotto. In tal modo, dalla feccia si otteneva del residuo di vino, come s'è detto, di qualità inferiore.





Ci è parso opportuno, a conclusione, di tracciare un profilo storico del vino attraverso i secoli ed includere dei cenni di viticoltura e vinificazione.

Sono in tanti ad affermare che la vite sia originaria dell'India, e che da qui, nel terzo millennio a.C., si sia diffusa prima in Asia ed in seguito nel bacino del Mediterraneo.

La Storia ci dice che in Mesopotamia si compì la prima rivoluzione dell'umanità, con l'abbandono del nomadismo da parte di qualche comunità e la conseguente nascita dell'agricoltura. E la "mezzaluna fertile", un'area geografica limitrofa al corso dei fiumi Tigri ed Eufrate, fu madre dei cereali e laboratorio della scoperta dei processi fermentativi da cui discendono il pane, il formaggio, il vino e le bevande euforizzanti, così come noi le conosciamo oggi.

Alcuni geroglifici egiziani risalenti al 2500 a.C. descrivono già vari tipi di vino. Nell'antico Egitto la pratica della vinificazione era talmente consolidata che nel corredo funebre del re Tutankamon (1339 a.C.) erano incluse delle anfore contenenti vino con riportata la zona di provenienza, l'annata e il produttore (delle DOC ante litteram), e qualcuna di esse conteneva del vino invecchiato già da parecchi anni. Dall'Egitto la pratica della vinificazione si diffuse presso gli Ebrei, gli Arabi e i Greci. Questi dedicarono al vino una divinità: Dioniso, il dio della convivialità. Anche gli ebrei dell'Antico Testamento consideravano *la vite uno dei beni più preziosi dell'uomo* (I Re) ed esaltavano *il vino che rallegra il cuore del mortale* (Salmi). In Genesi (9,20-27), la Bibbia attribuendo la scoperta del processo di lavorazione del vino a Noè, discendente di Adamo ed Eva da solo 10 generazioni, descrive come, successivamente al diluvio universale, Noè avesse piantato una vigna per poi produrre del vino che bevve fino ad ubriacarsi. Racconta Kamāl al-Dīn al-Damīrī (1344-1405) che, essendo stata appunto piantata la prima vigna da Noè ch'era sopravvissuto al diluvio, satana si presentò al patriarca offrendogli il suo aiuto. Noè acconsentì e il diavolo prese un agnello, lo sgozzò e bagnò col sangue la zolla dissodata, quindi disse: "Ciò significa che chi berrà vino con moderazione sarà mite come un agnello". Poi l'infernale aiutante uccise un leone e ne versò il sangue su un'altra zolla, aggiungendo: "Questo per dimostrare che chi berrà un po' più del necessario si sentirà forte come il re della foresta". Infine ammazzò un maiale, irrorò una terza zolla e concluse: "Chi ne berrà smoderatamente, si rotolerà nel brago come un porco".

Seimila anni fa, invece, i Sumeri simboleggiavano con una foglia di vite l'esistenza umana e, sui bassorilievi assiri con scene di banchetto, sono rappresentati schiavi che attingono il vino da grandi crateri e lo servono.

Le prime attestazioni dell'attività vinicola sono egizie antiche e giungono a noi in un affresco tombale conservato a Tebe, che riproduce in dettaglio ogni fase del processo di vinificazione, dalla vendemmia sino al trasporto sulle imbarcazioni lungo il Nilo. I vini erano in gran parte rossi, dato che le uve raffigurate sono solo uve nere tipiche dei climi temperati. Il vino veniva conservato in anfore dal collo stretto, solitamente a due manici, chiuse da un tappo d'argilla. Chi faceva vino apponeva anche un sigillo con l'annata, come s'è già detto, della ven-

Aspersione
rituale
con vino
prescritta
nei sacri
testi induisti
(i *Purāṇa*)



Libagioni di sovrani assiri

Anfora egizia
per vino



Ebbrezza di Noè

Noè, il diavolo
e la vigna



Vendemmia presso l'antico Egitto

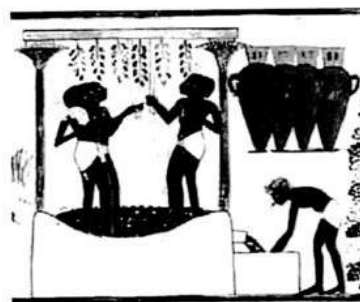
demmia; prima prova di una rudimentale pratica di invecchiamento. Alcuni geroglifici egiziani risalenti al 2500 a.C. descrivono anche già varie tipologie vinicole. Gli Egiziani furono dunque maestri e depositari delle tecniche di vinificazione. Con la cura e la precisione che li distingueva, tenevano registrazioni accurate di tutte le fasi del processo produttivo, dal lavoro in vigna alla conservazione. Ne abbiamo testimonianza dai numerosi geroglifici che rappresentano con grande ricchezza di particolari come si produceva il vino dei faraoni. Paradossalmente possiamo dire di sapere tutto e niente del loro vino, ovvero sappiamo come lo facevano ma non possiamo purtroppo sapere che sapore avesse.

Con l'emergere di altre civiltà, la viticoltura e la vinificazione si affermarono più a nord, lungo le coste del Mediterraneo. Creta e Micene dominarono il mondo culturale ed entrambe erano civiltà commercianti che riconobbero il grande valore del vino. I temi connessi al vino sono i protagonisti assoluti della pittura vascolare greca, ed in particolare ebbero grande diffusione le raffigurazioni di Dioniso e del *θίασος* = *thíasos* dionisiaco (corteo sacro i cui membri più significativi erano le Baccanti o Menadi e figure demoniache, a metà strada tra l'uomo e gli animali selvaggi, come i Sileni, i Satiri, Pan e i Centauri.), oltre, naturalmente, alle scene di simposio. L'Iliade di Omero è ricca di citazioni, ulteriore prova del grande significato che il vino assunse nel mondo greco: a Itaca, Ulisse, nella sala del tesoro, conservava non solo oro, bronzi, tessuti, olio, ma anche *vasi di vino vecchio, dolce da bere* (Odissea II, vv 340). Micene cadde sotto mano nemica e la popolazione si rifugiò sulla terra ferma, in Grecia, portando con sé l'arte della coltivazione della vite e dell'olivo. I poemi omerici testimoniano ampiamente la presenza e l'importanza del vino: a Polifemo, ad esempio, viene propinato puro un vino che secondo le usanze dell'epoca veniva diluito con 16 parti di acqua.

Volendo considerare le origini del vino presso di noi, v'è da dire che, anche se in Toscana, nei pressi di Arezzo, sono stati ritrovati fossili di tralci di vite che risalgono a due milioni di anni fa, dobbiamo ricordare che gradualmente i Greci, lungo il corso dei secoli, migrarono verso l'Italia, e la chiamarono Enotria, ossia la terra della vite, poiché qui essa prosperava. Il vino, infatti, era già comparso in Sicilia oltre 2000 anni a.C. ad opera inizialmente dei Fenici che portarono nuove qualità di *vitis vinifera sativa* e nuove tecnologie di coltura. In tutto il territorio, poi colonizzato dai Greci, vi fu, comunque, una vera e propria fioritura della civiltà del vino: in Calabria, vicino a Sibari, venne costruito un vero e proprio 'enodotto', cioè un condotto di argilla che convogliava il vino nella zona portuale dove veniva raccolto in anfore e quindi imbarcato.

Le stesse colture palafitticole dell'età padana vinificavano: ce lo testimoniano i naturali ammassi di vinaccioli ritrovati, così come, in Veneto, il ritrovamento delle *situle*, ossia di bicchieri di terracotta che servivano da vasi vinari.

Intorno al 1000 a.C. gli Etruschi diedero maggiore impulso alla diffusione della viticoltura e proposero la coltivazione della vite in



Vinificazione presso l'antico Egitto



Thiasos dionisiaco



Ulisse ubriaco Polifemo



Anfora fenicia
per vino



Antica situla
neolitica
padana
fittile

piccole piante potate (alberello basso); alcune fonti sostengono che la vite coltivata secondo questa tradizione si chiamasse 'lambrusca'; i greci invece accostavano la vite ad alberi di medio e alto fusto permettendo così alla pianta di arrampicarsi (*vite maritata*). La qualità del vino dipendeva dall'esposizione del vigneto, dalle caratteristiche delle piante e dai metodi di coltivazione: sappiamo ad esempio che le vigne basse davano vini mediocri e che, invece, i grandi vini italiani erano generalmente ricavati da viti ad arbusto. Era inoltre radicato anche l'allevamento della vite con ceppo basso, senza sostegno o con sostegno a paletto. Per quanto riguarda la vinificazione è testimoniato l'uso di una tecnica molto simile a quella utilizzata fino quasi ai nostri giorni: essa prevedeva, in breve, la raccolta e la pigiatura dei grappoli in larghi bacini, la torchiatura dei raspi e la fermentazione del mosto in recipienti lasciati aperti fino al completo esaurimento del processo. L'uva veniva di solito tutta raccolta per la vinificazione, ma poteva anche accadere che una parte del prodotto fosse messo in vendita ancora sulla pianta.

A differenza degli altri lavori agricoli, la vendemmia era un'attività festosa, che non apparteneva propriamente alla sfera del lavoro quotidiano, ma trasformava la condizione umana e la poneva in contatto con il divino. E' per questo che, almeno nel mondo greco, la maggior parte delle raffigurazioni relative alla produzione del vino, ed in particolare alla vendemmia, hanno come protagonisti Dioniso ed il suo seguito di Satiri e Menadi, che sono spesso rappresentati mentre riempiono i canestri di grappoli d'uva o nelle altre fasi del trattamento dell'uva.

Presso gli antichi Romani la vinificazione assunse notevole importanza solo dopo la conquista della Grecia. L'iniziale distacco si tramutò in grande amore al punto da inserire Bacco nel novero degli Dei e da farsi promotori della diffusione della viticoltura in tutte le province dell'impero. Dal canto suo il vino ha contribuito alla nascita dell'impero romano: i Romani infatti erano a conoscenza delle proprietà battericide del vino e come consuetudine lo portavano nelle loro campagne come bevanda dei legionari. Plutarco racconta che Cesare distribuì vino ai suoi soldati per debellare una malattia che stava decimando l'esercito. In questa fase preromana possiamo individuare in Italia due diverse civiltà del vino: una meridionale, caratterizzata da un clima caldo, più progredita che accoglie in sé l'evoluzione della civiltà enoica delle culture mediterranee; una settentrionale, caratterizzata da un clima freddo, che si è sviluppata posteriormente e solo in un secondo tempo, ad una rudimentale coltura della vite, ne ha fatto seguire una più evoluta che prevedeva non solo il trapianto ma anche la potatura e l'innesto. La differenza tra le due culture si evidenzierà in seguito soprattutto a causa delle diversità climatiche. Nell'età romana è bene fare una divisione in sottoperiodi: il primo, dalla nascita di Roma alle Guerre Puniche; il secondo arriva alla vigilia della nascita di Cristo; il terzo prosegue fino alla fine dell'Impero.

All'epoca dell'Impero Romano la viticoltura si diffuse enormemente, raggiungendo l'Europa settentrionale. I più celebri scrittori



Urna etrusca con defunto in atto di libare



Pigiatura etrusca in larghi bacini



Satiro e Menade



Bacco



Libagioni in un banchetto romano

non lesinavano inchiostro per elargire i propri giudizi e decantare le virtù dei vini a loro più graditi. Si scrisse tanto sul vino che oggi non è difficile ricostruire una mappa vinicola della penisola al tempo dei Cesari. Le tecniche vitivinicole conobbero in quei secoli notevole sviluppo: a differenza dei Greci, che conservavano il vino in anfore di terracotta, i Romani cominciarono a usare barili in legno e bottiglie di vetro, introducendo, o quantomeno enfatizzando, il concetto di "annata" e "invecchiamento".

Fu a partire dal II sec. a.C. che si cominciò a dare importanza alla coltivazione della vite in Borgogna, nella Loira e nella Champagne.

Sia nei conviti greci che quelli romani il vino si beveva mescolato con acqua, molto probabilmente a causa della sua altissima gradazione alcolica dovuta alla vendemmia tardiva. Le proporzioni della mescolanza erano stabilite di volta in volta da uno dei convitati eletto dagli altri commensali alla carica di *συμποσιάρχης* = *simposiarches* (*simposiarca*), come lo definivano i Greci, o di *magister bibendi* o *rex convivii*, come lo chiamavano i Latini, il quale fissava anche il numero e le modalità dei brindisi. Le diluizioni preferite, dopo aver scartato quella metà acqua e metà vino, giudicata pericolosa, erano quelle chiamate "a cinque e tre". La proporzione a cinque era formata da tre quarti d'acqua e due di vino; quella a tre, invece, da due parti d'acqua per una di vino. A Roma si usava fare brindisi bevendo alla salute, o di uno degli astanti, il quale doveva vuotare la tazza esclamando: "*bene tibi, vivas*" (forma abbreviata di: *Ut bene tibi sit et longo vivas tempore* = *A ché te ne venga bene e tu possa vivere a lungo*), oppure di persone assenti. Nel brindisi alla donna amata era uso vuotare tanti *kyàthoi* (dal greco) = mestoloni, uno dietro l'altro quante erano le lettere che componevano il nome di lei: *nomen bibere*. Così Marziale: "Sette calici a Iustina, a Levina sei ne bevvi, quattro a Lida, cinque a Licia, a Ida tre. Col Falerno che versai numerai ogni amica, ma nessuna venne a me; dunque, o Sonno, vieni tu".

Nel mondo romano esistevano anche le *tabernae*. Si trattava di locali assimilabili alle nostre cantine, vere e proprie mescite dove si vendeva vino al dettaglio. Erano costituite da uno o più ambienti, di cui quello all'aperto sulla strada fornito di un grande bancone in muratura, sul quale si trovava quasi sempre un piccolo fornello per scaldare l'acqua d'inverno ed erano poggiati contenitori e 'vasi potorii' di vario tipo. Nel bancone erano inoltre murati alcuni grandi orci per contenere il vino da vendere. Il loro numero indica quanti tipi di vino si potessero trovare in quella data taverna. L'arredamento delle *tabernae* era essenziale: tavoli e sedie, sgabelli e panche di legno, e banconi in muratura. Qualche volta, nei locali migliori, le pareti erano abbellite da decorazioni a festoni o da drappi e ghirlande, se non addirittura affreschi che illustravano tipiche scene da osteria. I proprietari o i gestori delle *tabernae* e dei *postriboli* godevano di solito di una pessima fama: appartenevano sempre ad una classe sociale di infimo rango, spesso erano schiavi affrancati o comunque di origine servile, molti dei quali provenienti dalla Grecia o dall'Oriente.



Vinificazione nell'antica Roma

Viticultura
nel 2° sec. a.C.
in Borgogna



Simposiarches, kirios (signore) e servi



Kiathos



Scena di *taberna*



Il vino nei *postriboli*

La nascita del Cristianesimo e il conseguente declino dell'Impero Romano, segna l'inizio di un periodo buio per il vino, accusato di portare ebbrezza e piacere effimero. A ciò si aggiunse la diffusione dell'Islamismo nel Mediterraneo tra l'ottocento e il millequattrocento d.C. con la messa al bando della viticoltura in tutti i territori occupati. Per contro furono proprio i monaci di quel periodo, assieme alle comunità ebraiche, a continuare, quasi in maniera clandestina la viticoltura e la pratica della vinificazione per produrre i vini da usare nei riti religiosi (e non solo...).

Bisognerà comunque attendere il Rinascimento per ritrovare una letteratura che restituisca al vino il suo ruolo di protagonista della cultura occidentale e che torni a decantarne le qualità.

Da antiche testimonianze e attraverso preziosi scritti tramandati fino ai nostri giorni, risulta che nell'antichità il vino veniva prodotto in vasche di pietra e in grandi vasi di terracotta, ma questo creava problemi durante il trasporto poiché le strade erano sconnesse e tali recipienti erano troppo pesanti o fragili. Nacque così l'esigenza di costruire un vero recipiente da trasporto, di piccole e medie dimensioni, con un materiale solido, leggero e resistente ai piccoli urti; e che fosse più agevole da trasportare durante i lunghi viaggi di trasferimento dei vini. Si pensa addirittura che le origini della botte risalgano al 2700 a.C.; infatti, in bassorilievi rinvenuti in una tomba egizia dell'epoca, era già raffigurato il mestiere del bottaio. Il grande sviluppo e la diffusione della botte si ebbe grazie ai Celti, popolazione diffusa nell'Europa centro-occidentale nel corso del primo millennio a.C. Queste popolazioni, disponendo di estese foreste, potevano contare su abili maestri d'ascia. Inizialmente le botti erano ottenute semplicemente scavando internamente pezzi di tronco d'albero; successivamente apparvero le doghe che venivano tenute insieme da cerchi di legno legati. Le prime botti, così costruite, avevano forma troncoconica e quindi non erano agevoli per i trasporti. Nacque allora l'idea di realizzare questi recipienti, adottando la forma panciuta che siamo abituati a vedere ancora oggi. Col tempo, si cominciarono a costruire botti sempre più grandi, grazie anche all'introduzione della cerchiatura in ferro temperato; soprattutto le botti che erano destinate a rimanere fisse nelle cantine come recipienti per la conservazione. Un tempo, le botti venivano costruite utilizzando il legname disponibile in loco, per cui è naturale che siano state sperimentate le tipologie di alberi più varie. Proprio da queste esperienze si comprese che, per la conservazione del vino, risultava particolarmente adatto il rovere. Nel diciassettesimo secolo si affinò l'arte dei bottai, divennero meno costose le bottiglie e si diffusero i tappi di sughero; tutto ciò contribuì alla conservazione e al trasporto del vino favorendone il commercio.

Il diciannovesimo secolo vede consolidarsi la distintiva e straordinaria posizione che il vino occupa nella civiltà occidentale. Alla tradizione contadina inizia ad affiancarsi il contributo di illustri studiosi che si adoperano per la realizzazione di vini di sempre miglior qualità e bontà. Il vino diviene oggetto di ricerca scientifica. Nel 1866 L. Pasteur nel suo scritto *'Etudes sur le vin'* afferma "il vino è la più salu-

Monaci
benedettini
medievali
intemperanti
...



Banchetto rinascimentale: un servo
moro porge del vino al convivio

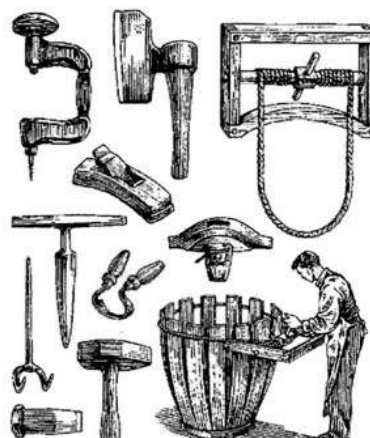
Vasi in terracotta
per vino



Vasi e botti per il trasporto del vino
in epoca romana



Grandi botti secc. XIX/XX



Il mastro bottaio
e i suoi arnesi di lavoro

tare ed igienica di tutte le bevande". Sono passati circa 150 anni dai primi studi di Pasteur e il tempo non lo ha ancora smentito: ad oggi non è mai stato isolato un agente patogeno per l'uomo che si origini dal vino.

Nel corso dei secoli molti furono i poeti che, in tutto il mondo, celebrarono il vino nelle più diverse lingue. Ecco alcuni esempi:



Nῦν χοῇ μεθύσθην Alceo (framm. 332 V)

Nunc est bibendum Orazio (Odi, I, 37, 1)

*E perché meno ammiri la parola,
guarda il calor del sole che si fa vino,
giunto a l'omor che de la vite cola.* (Dante
"Purgatorio" Canto XXV)

*Viva Bacco e viva Amore.
L'uno e l'altro ci consola.
L'uno passa per la gola
l'altro va dagli occhi al cuore.* (C. Goldoni
da "La Locandiera")

*Мы выбрасываем забыты!
Свиток вино в реке пены
в честь Вакха, Муз, красоты.* (A.S. Puškin)

*Bald geh ich in die Reben
Und herbste Trauben ein;
Umher ist alles Leben,
Es strudelt neuer Wein.* (G.W. Goethe
da 'Ein grauer, trüber Morgen', 17-20)

*Frère du sang de la vigne rose,
Frère du vin de la veine noire,
Ô vin, ô sang, c'est l'apothéose!* (P. Verlaine
da 'Vendanges', 9-11)

*The shining wine on the palate lingered swallowed.
Tap into the vat of grapes .
The heat of the sun , that's what it is.
It 's like a secret caress that wakes me memorie.* (J. Joyce)

*Mentre bevo mezzo litro,
de Frascati abbocatello,
guardo er muro der tinello
co' le macchie de salnitro. (...)
(...) Bevo er vino e guardo er muro
con un bon presentimento:
sarò sbronzo, ma me sento
più tranquillo e più sicuro.* (Trilussa
da 'Vino bono', 1-4/21-24)

*Y nada importa ya que el vino de oro
rebose de tu copa cristalina,
o el agrio zumo enturbie el puro vaso...* (A. Machado
da 'Y nada importa ya', 1-3)



Studio scientifico sul vino
di Louis Pasteur





Cenni di Viticoltura e Vinificazione

La vite è oggi coltivata largamente da un capo all'altro della penisola. Il limite dell'altitudine, dove è ancora possibile far crescere la vite, varia con il mutare della latitudine e dell'esposizione del terreno. Sui monti dell'Italia centrale la vite non è produttiva nei terreni esposti a nord con altezza superiore a 500 m. s. l m., mentre vegeta molto bene ad 800 m. su terreni esposti a sud. Questi limiti diminuiscono con l'avvicinarsi alle Alpi, mentre aumentano procedendo verso l'Italia meridionale. Piccole enclave di produzione, tipiche per microclimi locali, non inficiano questo discorso.

L'insieme dei fenomeni meteorologici di un luogo favorisce lo sviluppo della vite. Tendenzialmente una buona esposizione al sole della vigna favorisce l' aumento degli zuccheri. Questa è la ragione di fondo per cui i vini meridionali sono generalmente più ricchi in tenore zuccherino rispetto a quelli settentrionali. Le zone migliori sono quelle collinari esposte a mezzogiorno. Le acque piovane hanno sgrondo più deciso e questo favorisce una minore, ma migliore produzione. Dannosi per la vite sono i terreni dove l'aria non circola liberamente, dove regna l'umidità e per conseguenza la nebbia e dove le brinate primaverili distruggono i germogli.

La vite privilegia terreni fertili. La composizione ideale del terreno deve avere questa combinazione: argilla 25%, calcare 16%, humus 9% e silice 50%. E' bene che il terreno ogni anno venga arricchito con una buona concimazione organica.

Oggi si tende a coltivare in modo intensivo, ponendo le viti a 1 metro di distanza nel filare. I filari si distanziano di circa 2.5 metri tra di loro, in modo da consentire il passaggio del trattore.

La modalità di moltiplicazione più semplice e più naturale sarebbe quella per seme. Altamente sconsigliabile, però, perché non dà mai piante uguali a quella di provenienza. La semina della vite oggi è usata in due soli casi:

- per la creazione di ceppi nuovi
- per la produzione di *portainnesti* resistenti.

Impianto per talea e per propaggine:

Dicesi *talea* un ramo di vite di un anno provvisto di un certo numero di 'occhi'. I rami, tagliati al momento della potatura delle piante, di lunghezza di 30 o 40 cm., vengono impiantati direttamente nel terreno.



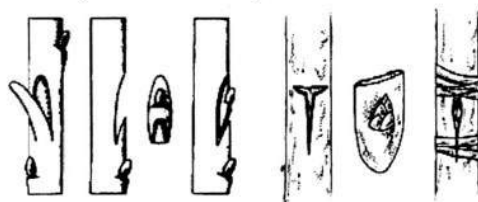
La *propaggine* è usata comunemente dove le vite si coltiva a potatura bassa. Consiste nell'interrare un tralcio lasciando fuori terra uno o due occhi all'estremità senza staccarla dalla pianta madre. Quando ha messo le radici, si taglia nei punti d'inserzione sulla pianta madre e si ottiene così una nuova pianta.



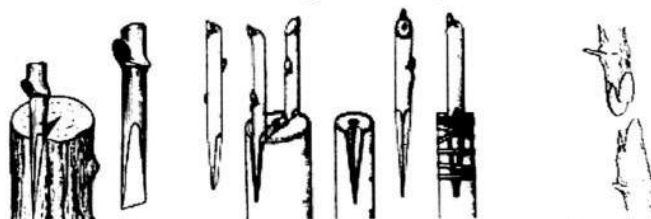
L'*innesto* è una tecnica agronomica che permette di unire due individui vegetali allo scopo di ottenerne uno che riunisce in sé i pregi dei genitori. La parte che presta l'apparato radicale alla parte che sopporta l'innesto si chiama comunemente *portainnesto* (o *barbatella*), *soggetto* oppure *selvatico*. La parte che presta l'apparato aereo e che viene innestata sopra il portainnesto viene detta *marza*, *gentile*, *nesto* o *oggetto*. I motivi per cui si innesta sono molteplici, ma il fine è sempre quello di ottenere dei vantaggi. Si può innestare per diffondere varietà di pregio, allorché sopra un portainnesto vigo-

roso, ma di scarso pregio, viene inserita una marza che produce uva pregiata. Volendo coltivare una determinata specie in un terreno ad essa inadatto, ciò si ottiene mettendo un portainnesto adatto al luogo di coltivazione. Affinché l'innesto abbia successo occorre agire nel rispetto di alcune condizioni, delle quali le seguenti sono fondamentali: epoca d'innesto (per solito la primavera), affinità tra marza e soggetto, vigoria delle parti (innestare individui simili tra di loro per età e vigore, perfetta sovrapposizione delle zone generatrici, polarità (giusto verso). Di innesti ne esistono decine di tipi ma ne descriveremo qui a seguire i più importanti, che si possono raggruppare in *innesti a gemma* e *innesti a marza*.

Innesti a gemma o ad *occhio* (*nnèstë a occhièttë*) o a *scudetto* sono quelli costituiti da una sola gemma della varietà che si vuole innestare contornata da una porzione minima di corteccia e scaglia di legno ad essa sottostante. Viene praticata un'incisione nella scorza che viene sollevata e poi ridotta alla metà. Lo scudetto, staccato da altra pianta con un po' di scorza, viene fissato.



Nell'innesto a marza (*nnèstë urdènàrjë*) o a corona, con variante a *doppio spacco inglese*, un pezzo di vite sottile (marza) con 2, 3 gemme viene innestata sul ceppo di un'altra vite, detta soggetto. In tal modo vegeta a scapito dell'apparato radicale di quest'ultima. E' stato constatato che l'innesto favorisce la precocità, migliora la qualità dei frutti e ne accelera la maturazione. Per questo un buon vignaiuolo deve essere anche un buon innestatore. La grandezza utile dei tralci per ricavare buone marze varia fra i 6 e i 12 millimetri di diametro. L'innesto si fa quando la linfa inizia a circolare nella pianta e le gemme non devono superare i 2 cm.



Da quando le viti europee sono state sterminate dalla *peronospora*, si utilizzano come portainnesti barbatelle americane, resistenti alla malattia. Altra malattia della vite è l'*oidio*.

Le condizioni di sviluppo dell'*oidio*, come per tutti i funghi, sono il calore e l'umidità ma è soprattutto il calore che ne favorisce lo sviluppo, contrariamente a quanto avviene per la *peronospora*, la quale è particolarmente favorita dall'umidità. Il rimedio unico: lo zolfo, che va irrorato in combinazione cupriche (zolfo e rame) quando il tempo è secco e calmo.

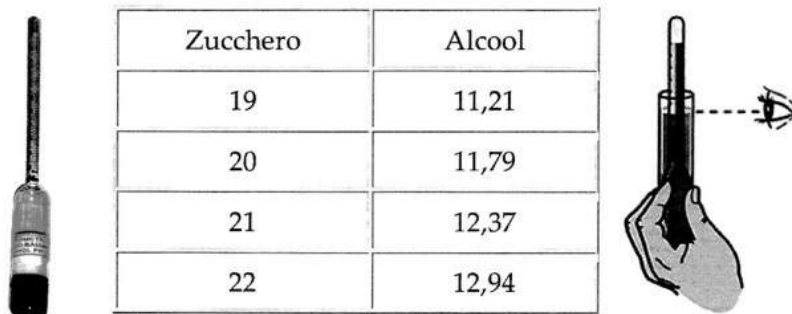
Una prima *solforatura* si fa quando i germogli della vite sono appena sbocciati, una seconda a fioritura incominciata; e questa è la più importante perché il piccolo acino nascente è molto vulnerabile dall'*oidio*. Una buona e accurata esecuzione non bastano affinché l'uva arrivi a maturazione e raccolta. Anche se la vite trova nel clima della regione le condizioni necessarie di vegetazione, spesso le circostanze meteorologiche (*gelo*, *brinate primaverili*, *grandine*) arrecano alla pianta danni non di rado enormi.

L'ultimo e il solo scopo della viticoltura è ottenere il prodotto della vite. La vendemmia, o raccolto dell'uva, è la base della vinificazione. Essa è il coronamento, il premio di tante fatiche e di tante trepidazioni.

La domanda da porsi è quando sia giusto vendemmiare; naturalmente quando l'uva è matura. Molti contadini tengono conto di ciò quando l'uva è dolce e piacevole al palato, quando il picciolo si distacca facilmente dall'acino, quando il colore ha quella perfezione di tinta istintivamente gradita. Ma queste non sono che osservazioni che ciascuno può apprezzare a proprio giudizio e non possono tuttavia darci delle indicazioni precise, non possono procurarci la certezza assoluta che ci vien

offerta da uno strumento che stabilisce il *dosaggio saccarimetrico* dei succhi zuccherini. Questo strumento porta il nome di *mostimetro* (*pèsa-mùstè*).

Il procedimento è il seguente: si spremono dei grappoli d'uva in un panno e si fa colare il mosto nella provetta di vetro in cui si immerge il mostimetro e si osserva il grado di affioramento. Questo esame va eseguito almeno in due parti del vigneto. Quando per due giorni di seguito risulta che il grado è stazionario ed il tempo è al bello (non si può vendemmiare quando piove o pioviggina) è giunta l'ora della vendemmia, perché si è certi che lo zucchero non aumenterà più nell'uva. Ecco la tabella che indica i gradi zuccherino (ed alcoolico corrispondente) che si ottengono:



Zucchero	Alcool
19	11,21
20	11,79
21	12,37
22	12,94

Si selezionano le uve, si approfitta del tempo bello e si porta il raccolto nei tini nello stesso giorno. L'uva vendemmiata viene trasportata nella tinaia, dove subisce varie trasformazioni. La prima è quella dell' *ammostamento*, ossia della conversione dell'uva in mosto. In passato l'uva era pigiata con i piedi: ciò consentiva uno schiacciamento morbido degli acini e non venivano rotti i semi. Oggi-giorno la pigiatrice meccanica schiaccia gli acini e diraspa i grappoli, togliendo la parte legnosa: alla fine del percorso il mosto è convogliato nel tino, separato dai raspi.



I *tini* per uso familiare, sono costruiti con legno di castagno selvatico; ancora migliore è il legno di quercia o rovere. Altri tipi di tino, in muratura vetrificata o in acciaio sono più indicati per produzioni su più larga scala. Nella cantina dove viene lavorata l'uva v'è la *tinaia*, che contiene i tini per la fermentazione. Quest' ultima deve essere asciutta, più calda che fresca (sui 18-20 C). Durante la fermentazione si ha forte produzione di anidride carbonica, che si deposita nella parte più bassa dei locali. Per questo occorre che la cantina abbia una circolazione d'aria. Il mosto fermenta regolarmente a temperature comprese tra +17 e + 30 gradi. La tinaia dovrà perciò avere temperature tra 18 e 24 gradi. Ove ciò non avvenga naturalmente, occorre sopperire riscaldando o ventilando.

La *fermentazione* dell'uva è un processo noto fin dall'antichità. Consiste in un processo chimico dovuto all'attività di microrganismi (*Saccharomyces Ellipsoideus*) che, coi loro enzimi, ricavano l'energia e le sostanze organiche necessarie all'accrescimento e alla moltiplicazione e si trovano in abbondanza sia sull'uva che su tutta la frutta dolce, vicina alla maturazione. Con la fermentazione del glucosio si produce alcool etilico ed anidride carbonica secondo la reazione:



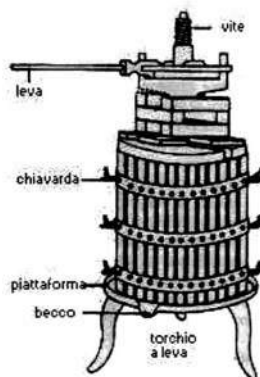
L'anidride carbonica è pericolosa perché, essendo più pesante dell'aria, tende ad accumularsi negli ambienti più in basso quali erano quelli delle cantine d'un tempo. Quindi era possibile che, durante la fermentazione, quelle mal areate si saturassero di questo gas (*l'ǝǝ*) a scapito d'una appropriata saturazione di ossigeno nell'aria inspirata; ciò produsse, nel passato, non pochi casi di morte nei cantinieri meno accorti, quelli che, temerariamente e impavidamente, si trattenevano in cantina oltre il tempo consentito, non attenendosi alla raccomandazione dei nostri nonni:

Chi mettè 'a paùrè annàntè nē càpète mǝǝ usǝ!

Un'idonea condotta, invece, consigliava ai cantinieri, ove essi decidessero di scendere nel locale durante la fermentazione del mosto, di farsi precedere da una candela accesa, da essi tenuta innanzi a sé a braccio teso, in maniera da abbandonare il locale non appena la fiammella, per carenza d'ossigeno accennasse a spengersi.

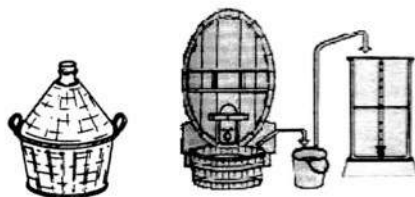
Il tasso di trasformazione degli zuccheri in alcool etilico può variare : se vogliamo ottenere un vino molto secco e alcolico, lo lasceremo fermentare per più tempo; se, al contrario, vogliamo ottenere un vino dolce come il moscato e con bassa gradazione alcolica, è sufficiente bloccare la fermentazione al momento desiderato con travasi e abbassamenti di temperatura. Prima della fermentazione è utile misurare la densità del mosto presso stazioni enologiche. (Quella ottimale corrisponde a 75 grammi di zucchero per litro). Misure più semplici sono quelle fatte col mostimetro (vedi sopra). Quando la quantità di zuccheri non è sufficiente è conveniente aggiungere zuccheri di canna o di bietola (gli unici consigliati). Si ricordi che Kg.1,6 per ettolitro di mosto aumentano la gradazione alcolica di 1 grado. Si può preferire di aggiungere uve mature, nella quantità opportuna, più ricche in zuccheri. Il tino deve essere riempito per 5/6 della capienza. Dopo circa 48 ore inizia la fermentazione. All' inizio si notano alcune bollicine di anidride carbonica, che affiorano sul livello del mosto. Successivamente la fermentazione aumenta, sino a diventare tanto tumultuosa da sollevare bucce e raspi, portandoli a galla. Un accorgimento importante perché le vinacce non si ossidino (con successiva probabilità di inacidimento del vino) consiste nel sommergere con una forcina grande di legno, sia la mattina che la sera, le bucce e i raspi nel mosto. Dopo 4 o 5 giorni, con temperature tra 18 e 20 gradi, si ha il culmine della fermentazione *tumultuosa*. In seguito le vinacce abbandonano la superficie del mosto e vengono riassorbite in modo omogeneo entro il tino. Aggiunte di lieviti possono accelerare la fermentazione. Quella naturale dura dai 6 ai 12 giorni.

La *torchiatura* è operazione complementare della svinatura. Consiste nel sottoporre a pressione i raspi e le bucce, liberandole dal vino ancora trattenuto. Questa operazione deve essere fatta subito dopo la svinatura, perché le vinacce, esposte all'aria, potrebbero inacidirsi e sviluppare una fermentazione acetica. Il quantitativo di vino che si estrae dalla svinatura e dalla torchiatura è in peso circa il 70% di quello dell'uva impiegata. Il *torchio* impiegato, nella forma più semplice è manuale. In presenza di quantità impegnative occorre usare un torchio idraulico (in commercio ne esistono di diversi tipi e dimensioni). La torchiatura manuale ha una resa finale più bassa, in quanto parte del vino e del mosto viene trattenuto dalle vinacce.



Empiricamente ci si può comportare in questo modo: dopo la prima torchiatura manuale si tolgono le vinacce dal torchio e le si ripone in un recipiente, poi le si sbriciola e si ripete la torchiatura. In questo modo si ottiene un vinello di "*prima beva*". Dalle vinacce di circa 3 quintali iniziali di uva si riesce ad ottenere, con una seconda torchiatura, circa 25 litri di vinello. Se però si vogliono sottoporre a distillazione le vinacce, per ottenerne grappa, non va eseguita questa seconda torchiatura.

Conservazione. Il vino, messo nelle damigiane o nelle botti, continua ancora una lenta fermentazione, che dura circa ulteriori 40 giorni, se il vino non viene filtrato.

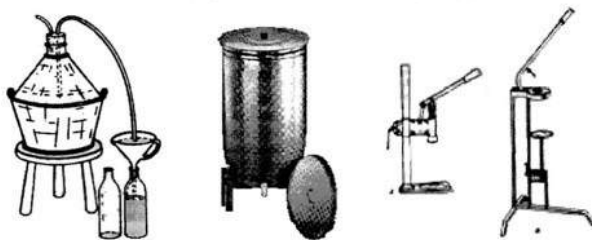


In questo caso le damigiane e le botti non possono essere tappate. Il vino non filtrato deve, però, essere travasato entro 10 giorni dalla svinatura. Questa operazione è necessaria perché sul fondo delle botti e delle damigiane si depositano fecce, che rovinano il gusto del vino. Il travaso, con l'ossidazione prodotta dall'aria, ha anche l'effetto, facilitando la liberazione dell'anidride carbonica, di affrettare la maturità del vino. Un secondo travaso si effettua dopo circa 40 giorni e un terzo ed ultimo dopo tre mesi. I rimasugli di vino si mettono in una piccola damigiana per ottenere l'aceto (come 'madre' si può utilizzare un po' di aceto biologico).

L'epoca d'*imbottigliamento* dipende dal tipo di vino. Quello consumato giovane deve essere imbottigliato molto presto, cioè nella primavera successiva alla vendemmia. E' fondamentale che il vino incorpori poca aria e perciò, oltre a fare il lavoro con una certa celerità, bisogna evitare di imbottigliare durante le giornate fredde, piovose, ventose, poiché con la bassa temperatura si scioglie più aria (e quindi più ossigeno) nel vino. Anche per i vini vecchi vale questa accortezza. La regola tradizionale impone di imbottigliare i diversi tipi di vino, seguendo fasi lunari come di seguito illustrato.

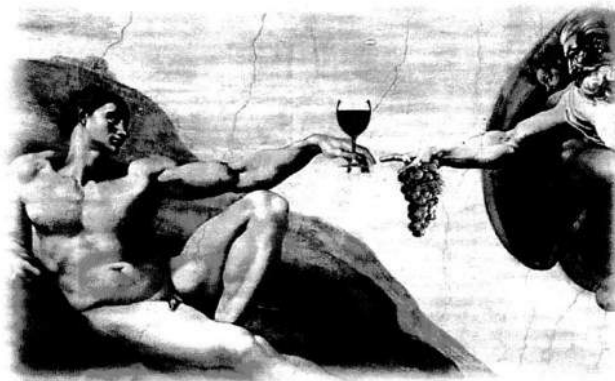
- **luna nuova (o novilunio):**
non imbottigliare
- ☾ **gobba a ponente (cioè primo quarto):**
imbottigliare per ottenere vini frizzanti (il gas carbonico si oppone all'ossigeno)
- **luna piena (plenilunio):**
imbottigliare ogni tipo di vino
- ☾ **gobba a levante (luna calante, ultimo quarto):**
adatto soprattutto per imbottigliare i vini destinati a lungo invecchiamento

Prima dell'imbottigliamento è indispensabile un assaggio per rendersi conto con esattezza dello stato del vino. Quando l'imbottigliamento avviene dalla damigiana si deve creare un dislivello tale che consenta il travaso in bottiglia per semplice collegamento (damigiana-bottiglia) mediante un tubo di gomma. Ci si avvale di un imbuto per regolare il flusso del vino che entra nella bottiglia. Vi sono in commercio delle *riempitrici* di bottiglie per uso familiare. Sono costituite da una vasca (serbatoio di acciaio inox) poggiata su 4 piedi metallici. Il riempimento in bottiglia avviene sempre per caduta. Bisogna evitare di lasciare nel collo della bottiglia un eccessivo spazio tra vino e tappo (camera d'aria) per non arricchire eccessivamente il vino di ossigeno. In bottiglia il vino deve trovare l'ambiente ideale per invecchiare. In ogni cantina ove si imbottiglia il vino sono poi presenti varie tipologie di *tappatrici*.



V'era un tempo in cui il vino era fatto dai contadini, meglio: dai vignaioli. Una annata veniva bene e un'altra un po' meno. Ma il vignaiolo non se ne faceva un grande problema. Era una questione "di mestiere". Doveva accettarlo e basta. Fare il vino, non dipendeva solo dalla "tecnica". Era la Natura, in fondo, che dettava legge e **la cantina**, poi, faceva il resto. E' quello che ancora oggi succede in vigne nascoste in pochi magici angoli del pianeta: in Georgia, in Borgogna, altrove. I contadini, i vignaioli di un tempo, un po' tecnici e un po' artisti, con il loro "essere" ed il loro "fare" riuscivano sicuramente a trasferire nella loro opera, per quanto grezza, per quanto imperfetta, quella poesia, quell'anima che nel limpido e perfetto vino moderno, difficilmente ritroviamo. E questo è perché ci vuole un poeta per fare un buon vino. Il vino non è semplicemente una bevanda, è poesia in bottiglia. Per ogni vignaiolo vecchio stile, il proprio vino è come un

figlio, ed i figli, si sa, "so' piezz''e core". E' cosa sacra ... Dio creò l'uva e l'Uomo ne fece vino. Non è forse così?



... E **le nostre antiche cantine**, ancorché in disuso, le poche sopravvissute alle varie epidemie di modernismo ed ai rifacimenti che ne hanno sacrificate tante, restano, chissà mai fino a quando, a parlarci ancora - sommesse testimoni - di un passato di lavoro e di amore per la propria terra e le proprie radici.

Ma, se ci pensiamo un po' su, esse, le cantine, quelle antiche, non sono poi solo il luogo della nostalgia, ma anche delle sbronze solenni e dell'allegria...

Comme 'nfoca 'o ferragosto, pare tanno ca t'arrostè;
te ne scinne int' 'a cantina e llà 'o fatto s'arruina:
si, uardanne pe' ccaso dirimpetto,
te vene annanz' all'uocchie 'nu peretto (1),
subbete scippe 'o suvere a coppa 'o buttiglione,
t' 'o 'mpizze 'mmocca e accummienze a t' 'o zucà.

(1) bottiglione

E pienze: " 'Nu bicchiere 'e vino,
chill'è cantina è frisco e m'arrecrea.
Sì! Mo m' 'o 'bbevo 'nu bicchiere 'e vino,
chillo 'e cantina è bbuono e me cunzola.
E io mo m' 'o 'bbevo senza 'gghì tanto attuorno,
a' faccia e tutt' 'e chiaveche d' 'o munno..."

Se ne scenne frisco frisco 'o vino,
e 'a situazione de cchiù s'arruina,
ca doppo n'ora 'a capa se fa 'e ciente chile
e tu t'appuoggie 'ngopp' a 'nu varile.
T'adduorme e accummienze a ronfià (2).
Muglierete te chiamma e nun rispunne,
gira p' 'a casa e po' scenne pe vedé
dint' 'a cantina abbascio: "Starrà allà?"

(2) russare

Comme te vede penza ca si' mmuorto,
ma po', sentennete forte e runfià,
capisce ca si' 'gghiuto a te 'mbriacà.
T'afferra forte p' 'a cammisa e po' te scutruleja (3) accà e allà.
Tu te scite c' 'a capa storta e 'nu male chiaveco int' 'a panza

(3) ti scuote

e allucche: "Chiammeme 'a 'mbulanza!"
Ma vedennote accussì comm' a 'na feccia,
pur'essa allucca: "Sì' proprio 'na schifezza!
Accà nun serve chiù l'autombulanza,
ma sulamente 'o camio d' 'a munnezza!"

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

Rolando Valli - Claudio Corradi, *Viticoltura*, Edagricole, Bologna, 2004

Carlo Saracco - Matteo Monchiero, *Guida del viticoltore*, Edagricole, Bologna, 2004

AA.VV., *Bacco didattico -Vol I - Vendemmia*, Ed. VitEn, Calosso (AT), 2015

Giuseppe Sicheri, *Il libro completo del vino*. Novara, DeAgostini, 2004

C.Navarre, *Enologia*, Ed. Hoepli, 1991

Adriana Sarre, *Architetture del vino*, Grafill Editoria Tecnica

Antonio Saltini, *Per la storia delle pratiche di cantina. parte I, Enologia antica, enologia moderna*, in *Rivista di storia dell'agricoltura*, XXXVIII, n. 1, giu. 1998, parte II

Antonio Saltini, *Gusto del vino e pratiche di cantina tra tradizione italiana e innovazione francese*, Nuova Terra Antica, Firenze, 2010

P.Jacquet - C.Capdeville, *Istallazioni vinicole, Vol.1: Ideazione ed organizzazione di una cantina, principi generali e linee guida*, Ino-One, Reggio Emilia, 2007

Nicola Dante Basile, *Cantine & Cantine. La sfida possibile della cooperazione vinicola*, Ed. Il Sole 24 Ore, 1997

Gabriele Archetti, *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti del Convegno Settima Biennale di Franciacorta, 2001

Stefano De Siena, *Il vino nel mondo antico. Archeologia e cultura di una bevanda speciale*, Mucchi, Modena, 2012

H. Johnson, *Il vino. Storia Tradizioni Cultura*, Franco Muzzio Editore, 1991

A. Pavone, *Bacco DiVino. Il vino nella storia, nella letteratura e nelle tradizioni popolari*, Ed. Scipioni, 2004

AA. di storiografia locale consultati: M.Fraccacreta, M.A.Fiore, W.Scudero

