

4

Lî travalh dë la vinnho e dâ vin
I lavori della vite e del vino



La vite era un tempo diffusa in tutta la bassa e media valle: a partire dal Podio di Pomaretto passando per Perrero, fin su alla borgata di Pomeifrè, nei pendii meglio esposti al sole si erano ricavate per la coltivazione della vite delle terrazze più o meno ampie (*“lì bari”*) sostenute da muretti a secco che necessitavano ogni primavera di un’attenta manutenzione; le vigne si estendevano anche a una parte dell’inverso, pur meno favorevole, soprattutto a Riclaretto e nelle borgate sopra Pomaretto. Dove il poco spazio disponibile lo consentiva i vignaioli si costruivano un *“chabot”*, una casupola usata come vinaia e deposito per gli attrezzi, che serviva da ricovero per chi abitava in borgate lontane quando i lavori lo impegnavano per diversi giorni consecutivi.

Si coltivavano uve bianche e nere: fra le qualità più comuni ricordiamo, delle prime, *“lou blanchèt”* e *“lou pèrveiràl”*, mentre di uve nere erano numerose le specie presenti: *“lou neirèt”*, *“la lambrusco”*, dal gusto vivace, *“la bërlo ‘d chabbro”* chiamata così perché gli acini somigliano ad escrementi di capra, *“la béouno”*, dal sapore particolarmente dolce, *“la rouiëtto”*, dai grappoli lunghi e pendenti, *“l’avènai”*, forse la più pregiata, *“l’avarènc”*, *“lou bounzholè”*, *“la tënturìo”*, *“lou mouissanc”*, e infine *“la linhengo”*, considerata più che altro uva da tavola.

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; il nome pare derivi dal fatto che, durante i lavori di disboscamento della montagna, si accumularono in quella zona grandi fascine di rami. Il *“Ramìe”* raggiunge la gradazione di 11 – 11,5%, a seconda delle annate, è caratterizzato dal sapore vivace, e, come si dice in valle, ha la particolarità di tagliare le gambe senza dare alla testa.

Il notevole frazionamento della proprietà faceva sì che ogni famiglia in pratica possedesse uno o più appezzamenti, la cui produzione era sufficiente al proprio consumo; la Val Germanasca era quindi autonoma da questo punto di vista e i valligiani bevevano il vino da loro prodotto secondo una tecnica consolidata, e le cui fasi principali sono descritte nelle pagine seguenti, dove si ripercorre il ciclo dei lavori stagionali.

Tale tradizione venne però interrotta alla fine degli anni ’20 dalla penetrazione della fillossera, un insetto nocivo che si riproduce nel terreno e che distrusse quasi completamente i vigneti un tempo così orgogliosi.

A questo flagello si pose rimedio solo con l’innesto delle vigne su piedi di ibridi, immuni alla fillossera, e con l’abbandono del sistema della provanatura per evitare l’interramento dei tralci che esponeva le piante al contagio.

La viticoltura locale ne uscì comunque fortemente ridimensionata e si avviò verso un lento declino che il progresso spopolamento contribuì ad accelerare, fino alla situazione attuale, in cui i piantamenti sono diffusi solo sporadicamente nella bassa valle, concentrati per lo più nella zona del Podio di Pomaretto.

In tema di bevande alcoliche, val la pena di accennare inoltre a due prodotti minori, ma che pure comparivano sulla tavola di molte famiglie della valle: *“lou vin dè poum”* e *“la biëro”*. Il primo era una specie di sidro tratto dal succo fermentato di mela, un frutto largamente diffuso nella bassa e media valle: le mele erano ridotte in poltiglia e pressate nel torchio; il liquido che se ne ricavava era versato in una botte e lasciato a fermentare per alcuni giorni. Il *“vin dè poum”* aveva una bassa gradazione alcolica (non più di 4 o 5 gradi) e non si conservava che pochi mesi invernali. La *“biëro”* invece era una bevanda simile alla birra chiara, e come essa schiumosa, ottenuta dalla bollitura e spremitura manuale di bacche di ginepro, con l’aggiunta di zucchero non raffinato e succo di limone.

Pouâ lâ vîs
Potare le viti

I lavori di preparazioni dei vigneti alla nuova produzione iniziavano in primavera e impegnavano per oltre un mese gran parte dei nuclei famigliari; si incominciava anche per questa coltivazione, ove necessario, con il riporto a monte della terra scivolata verso il basso (“*ërtournâ*”) secondo una tecnica descritta in precedenza.

Il primo intervento che si effettuava sulle viti era però la potatura con cui si eliminavano i tralci ormai esauriti e poco produttivi tagliandoli con le forbici o, nel caso dei rami più grossi, con un apposito seghetto, la “*rèiso da pouâ*”.

Fâ lâ prouvana
Fare i fossi di provanatura

Coujâ lâ vîs
Distendere le viti nei fossi

Umpî lâ prouvana
Riempire i fossi

La provanatura è un procedimento usato per rinnovare i vigneti deperiti o per ampliare l’area di coltura; la vite infatti si può riprodurre per propagginazione, cioè mediante l’interramento in un fosso di un tralcio che si incurva senza staccarlo dalla pianta madre, lasciandone affiorare dal terreno un’estremità. Dalla parte sotterranea spuntano le radici, mentre la punta in superficie emette i germogli.

La provanatura è, in sostanza, una propaggine multipla, ed era una pratica che aveva corso in un arco triennale e che si concludeva con il riempimento definitivo dei fossi con fascine formate da tralci di vite potati, che si decomponivano lentamente nel terreno concimandolo.

La nuova vite, nel sistema adottato in Val Germanasca, restava sempre collegata al ceppo originario, e dava a sua volta origine per propagginazione a un altro esemplare, e via di seguito; questo concatenamento permetteva alle viti, che si alimentavano a vicenda, di sfruttare al meglio le limitate risorse offerte dal terreno montano.

La prima operazione era lo scavo dei fossi, che il coltivatore eseguiva con la zappa a lama larga, operando a fianco della fila di viti, disposte in linea verticale nel senso della pendenza del terreno: si partiva dal basso e si procedeva all’interno in modo da trascinare verso l’alto la terra.

Si coricavano quindi i tralci nel fosso e li si ricopriva di terra mista a letame, lasciando emergere all’esterno solo la punta. L’anno successivo si accumulavano nel fosso ancora terra e letame, fino alla chiusura dello scavo al terzo anno, col sistema anzidetto.

Tale procedimento non avveniva però contemporaneamente in tutto il vigneto, ma si eseguiva di anno in anno in punti differenti del campo, a seconda delle esigenze colturali; in primavera alcuni fossi si scavavano, altri si riempivano con un avvicendamento continuo delle operazioni di provanatura.

Sapâ la vinnho

Zappare la vigna

Con la zappatura il terreno era smosso e ripulito accuratamente, in modo da creare le condizioni favorevoli al pieno sviluppo delle piante, Nella vigna si usava intervenire più volte nel corso della stagione colturale: in primavera, per non perdere tempo, c'era chi si limitava a "*tërouliâ*", operando una prima sommaria rimozione del terreno, per poi effettuare la zappatura vera e propria in un'epoca successiva, ma la gran parte dei vignaioli preferiva condurre un intervento più completo e approfondito fin dai primi mesi di coltivazione.

Ërficâ la vinnho

Piantare i pali di sostegno alle viti

Nei nostri vigneti ogni vite aveva il suo palo di sostegno a sé stante, di cui occorreva verificare ogni anno la solidità. I pali che parevano instabili si estraevano dal suolo per rifare la punta con la roncola, e si riconficavano a forza nel terreno; quelli ormai inservibili venivano sostituiti.

Il tipo di legname usato per i pali di sostegno variava a seconda della zona: i coltivatori residenti a Pomaretto e dintorni impiegavano pali di castagno ("*lâ broppa*"), mentre a Perrero e Prali si ricorreva a larice o alburno, alberi dal legno resistente e di lunga durata.

Vinhâ

Ripiegare i tralci

Dopo la zappatura e l'"*ërficco*" si procedeva al ripiegamento dei tralci, che si facevano girare su se stessi e si legavano in questa posizione al palo con dei ramoscelli di salice stretti alla base e nel punto di curvatura:

Ciò valeva a favorire uno sviluppo più omogeneo della vite, attenuando la spinta della linfa, che tende altrimenti ad alimentare solo le gemme in cima ai tralci.

Ërliâ

Legare i tralci

Verso il mese di giugno i tralci più giovani, per guidarne la crescita, erano assicurati al bastone di sostegno: in un primo momento si usava per la legatura, in modo da non danneggiarli, della paglia ammorbida nell'acqua, sostituita, non appena si erano irrobustiti, dai rami di salice.

Nello stesso tempo il viticoltore effettuava la rimonda ("*l'ërmoundo*") con cui eliminava, asportandoli con le mani, i germogli che non portavano grappoli, o la cui presenza poteva compromettere il processo di fruttificazione della vite, seguendo gli stessi criteri adottati per le operazioni di potatura. Un'operazione analoga si ripeteva più tardi, verso la fine di luglio, dopo la fioritura, quando si tagliavano le punte dei tralci ("*eichoucâ lâ vîs*").

Dounâ lou souëlp̄re
Spargere lo zolfo

Dounâ l'aigo
Spargere il solfato di rame

Nel periodo della crescita era necessario sottoporre la vite a dei trattamenti anticrittogamici, volti cioè a difendere la piante dall'azione di funghi parassiti (classificati scientificamente come 'crittogame'), che provocano sulle foglie la formazione di muffa e macchie sparse e causano l'afflosciamento e il disseccamento degli acini.

I parassiti più dannosi sono l'oidio e la peronospora, che si riproducono in condizioni di clima umido: in tali circostanze si interveniva cospargendo la vite di zolfo in polvere, che agisce efficacemente contro l'oidio, o di una soluzione di colore verdastro, composta da solfato di rame e latte di calce diluiti in acqua, per combattere e prevenire la diffusione della peronospora.

Lo zolfo si spargeva per mezzo del "*souflèt*", un soffiutto a mantice, di forma tubolare; la soluzione contro la peronospora, denominato in linguaggio tecnico "poltiglia bordolese", e che andava preparata in tempo utile, si spruzzava mediante un'irroratrice a zaino ("*la boullho p̄r dounâ l'aigo*") munita di una pompa azionata manualmente e di un tubo per dirigere il getto del liquido.

Vëndêmâ
Vendemmiaire

E il lavoro più piacevole, specialmente quando l'annata è stata favorevole e il raccolto è abbondante, a cui partecipano tutti i componenti della famiglia: i grappoli di uva vengono staccati dalla vite e depositati dentro a dei panieri di vimini ("*î cavanh*").

Ënmoûtâ la brindo
Ammostare la brenta

L'uva si riversava dalle ceste di raccolta dentro la brenta, un recipiente a doghe di legno simile alla gerla portato a zaino dietro le spalle: si procedeva subito alla pigiatura con l'ammostatoio ("*l'ënmoûtòou*"), un bastone di legno di frassino che nella parte terminale si allarga facendo degli spuntoni, con cui, comprimendo e dilacerando l'uva, si ricavava il mosto, il succo che darà origine al vino. Sull'uva pigiata si depositava ancora il contenuto di una cesta di grappoli, che fungeva da coperchio della brenta.

Vouidâ la brindo dint la tino
Versare il contenuto della brenta nel tino

Le brente così riempite si portavano nel "*chabot*", dove si trovava il tino di fermentazione, che nei giorni precedenti andava preparato con cura a ricevere l'uva vendemmiata: vi si doveva versare uno

o più secchi d'acqua per fare rinvenire il legno delle doghe in modo che la dilatazione richiudesse le eventuali fessure apertesi col clima secco (*"ëmbounâ la tino"*); se ciò non bastava bisognava ribattere i cerchi per serrare le doghe; occorreva inoltre applicare nell'interno alla spina, il foro da cui si sarebbe spillato il vino, *'lou palhas"*, un involto di fuscilli di paglia legati con uno spago, tenuto fermo contro il foro dal peso di una pietra con lo scopo di evitare che parti di vinaccia ostruissero la spina, formando una specie di tappo e impedendo la spillatura del vino nuovo.

Il modellino mostra un portatore che, senza posare la brenta, ne versa il contenuto nel tino piegando e reclinando la schiena.

Ënmoûtâ la tino

Ammostare il tino

Nel tino si effettuava una seconda pigiatura cinque o sei giorni dopo la vendemmia: ci si immergeva nudi nel recipiente, dopo essersi lavati, per pestare l'uva con i piedi.

Era un'operazione non priva di pericoli, perché dal mosto in fermentazione salivano dei valori di anidride carbonica; per evitare di perdere conoscenza l'incaricato della pigiatura si reggeva saldamente con le braccia ai bordi del tino, tenendo la testa alta per non respirare i fumi del mosto.

Tourchâ

Torchiare

Lou vèlh torch

Il vecchio torchio

Dopo l'ammostatura coi i piedi si toglieva dal tino la vinaccia (*"la rappo"*), cioè l'insieme delle parti solide dell'uva (graspi, bucce, semi), che salivano alla superficie del mosto: se ne tiravano fuori con la *"saplarjo"*, la zappa a lama larga, circa i 2/3, mentre la parte restante, che tendeva a riaffiorare dopo poco tempo, si batteva ripetutamente perché acquistasse contenuto e facesse da strato protettivo al liquido contenuto nel tino. La vinaccia prelevata veniva buttata dentro l'apposito recipiente del torchio (*"la gralo"*) e compressa da un pancone di legno (*"lou cubërsèl"*): il liquido ottenuto dalla torchiatura, raccolto in un contenitore sottostante mediante canaletti di scolo, si univa nel tino al mosto, mentre i residui di vinaccia servivano come concime, e si interravano nei fossi di provanatura.

L'operazione, in questa fase, si definiva propriamente *"soubbre-tourchâ"*, per distinguerla dalla torchiatura della vinaccia restante (*"tourchâ"*) che avveniva dopo che dal tino era stato spillato il vino.

I torchi più comuni si azionavano stringendo una grossa vite centrale di legno che regolava la discesa della tavola di spremitura nel recipiente dove si depositava la vinaccia: la vite poteva essere fissata al basamento o sospesa a una trave trasversale sostenuta da due montanti. Molto diffuso il torchio con due viti laterali, che si stringevano alternativamente se azionate da un solo operatore, come si vede nel modellino.

Prima che si adottasse questo sistema si utilizzava il torchio più rudimentale raffigurato nel secondo modellino: non c'erano viti, ma una trave pressante, facente fulcro sul pancone di spremitura e

manovrata a forza di braccia. L'operatore, per mantenere costante la pressione sul "*cubërsèl*", poteva fissare la trave per mezzo di una fune, che si agganciava ad un anello sul torchio.

Tirà lou vin

Spillare il vino dal tino

Trascorsa una settimana e completato il processo di fermentazione, il vino, ormai chiaro, veniva spillato dal tino e raccolto con un mastello ovale munito di una o due maniglie ("*la gèrlo*"). All'interno del recipiente era infisso un chiodo da scarpa ("*la brouchëtto*") che serviva per misurare la quantità di liquido raccolto: quando il livello del vino giungeva a quell'altezza se ne erano spillati 12 litri e mezzo.

La "*gèrlo*", per conseguenza, valeva anche come unità di misura per liquidi, di importanza puramente locale (4 o 5 "*gèrlo*" costituivano la quantità di vino travasata nell'oltre per il trasporto alle borgate); più significativa, perché in vigore fino alla prima metà del secolo scorso e tutt'oggi usata per indicare un quantitativo di 50 litri di vino, era la "*brindo*", equivalente nel sistema di misura adottato nel Regno di Sardegna a 49,284 litri, e che si divideva a sua volta in 36 "*pinta*" (l. 1,369).

Il modellino mostra l'uomo che spilla il vino e con la mano destra apre lo zipolo della cannella ("*l'eipinèllo*"), il tappo di legno che regola la fuoriuscita del liquido.

Châriâ lou vin ooub l'ouire

Portare il vino con l'otre

Il vino prodotto andava quindi portato dai "*chabot*" delle vigne alle borgate di residenza lungo un percorso che talvolta richiedeva diverse ore di marcia: i montanari interessati si aiutavano a vicenda organizzando delle "corvè" per effettuare il trasporto ora per una famiglia ora per un'altra.

Per il trasporto del vino si utilizzava sempre l'otre, costituito da pelle di capra e confezionata secondo la tecnica di lavorazione illustrata nel Capitolo 6. Si facevano otri di varie dimensioni ricavati da animali di età e corporatura differente, a seconda del portatore a cui erano destinati: mediamente un uomo portava sui 50-55 litri di vino, una donna 40-45, mentre il carico di un ragazzo si aggirava dai 20 ai 30 litri di vino.

Per il trasporto si avvolgeva intorno all'otre un lenzuolo usato ("*l'ouirie*"), di cui si annodavano le estremità in modo da ricavarne una sorta di ponticello, una fascia che, agganciata intorno alla fronte del portatore, rendeva stabile il carico: l'otre si appoggiava di piatto, orizzontalmente, sopra le spalle, dietro la nuca, con le braccia che lo reggevano impugnando ai lati della fronte la fascia. Il sistema di legatura del lenzuolo, che si basa sullo stesso principio della "bastina", si chiamava "*ajouvètâ*".

Vouidâ l'ouire dint dâ boutal

Vuotare l'otre nella botte

Quando le lunghe "corvè" con i carichi di vino giungevano a destinazione, ognuno vuotava il proprio quantitativo nelle botti, sciogliendo il nodo stretto intorno alla bocca dell'otre, e facendo passare il recipiente sopra il capo per versarne il contenuto.

Counflâ l'ouire
Gonfiare l'otre

Dopo aver svuotato l'otre, se non si ripartiva per un altro giro fino all'indomani, o se il trasporto era concluso, si provveda a gonfiarlo soffiandoci dentro, perché non si rovinasse: quindi lo si appendeva all'ingiù a un chiodo, per far scolare il vino rimasto entro un piatto sottostante.