

L'APPROVVIGIONAMENTO DEL VINO

di Mario Coralli

**Il
Nettare
Degli
Dei**

**Storie
del
passato
prossimo**

Il vino è stato ed è tuttora un alimento base per le famiglie italiane.

Facile oggi acquistare vino nelle diverse forme: damigiane, bottiglie.

Il prezzo di tale prodotto nonostante l'espansione produttiva locale e nazionale è ancora abbastanza elevato.

Visto l'aumentare della produzione il prezzo sarebbe dovuto diminuire, ma la speculazione ha mantenuto alto il suo prezzo.

La corsa al marchio, cioè alla garanzia del prodotto, contribuisce e giustifica un prezzo non accessibile a tutte le famiglie.

Per il passato, le famiglie più povere avevano provveduto ad attrezzarsi per la mescita in proprio del vino per il consumo famigliare, ottenendolo ad un costo molto basso.

Il vino presupponeva una fornitura annuale, facilmente ottenibile perché il vigneto si trovava sulle colline vicine eludeva il problema del trasporto, a differenza di legna e carbone.

Alla famiglia occorreva prima di tutto una cantina che oltre a costituire un deposito per la legna e piccoli attrezzi diventasse il "laboratorio" per la mescita del vino.

La dotazione fondamentale era costituita da : un tino capace di contenere alcuni quintali di mosto, uno o più "bigonci", alcune damigiane, bottiglie per immettervi e conservare il vino da consumare ai pasti, e il "migliore" in occasione di feste e solennità..

La famiglia contadina produttrice, disponeva ovviamente di vigneti e filari, di grossi contenitori per l'uva che pieni venivano portati alla casa colonica, trainati con il bestiame e immessi al coperto sotto i portici.

Qui l'uva veniva selezionata, poi mostata (calpestata con i piedi) nei "bigonci" e inserita in contenitori (grandi bigonci o botti) contenenti quintali 4,20 o di q.li 8,40 (castellata) e di qui era pronta per essere trasportata presso la famiglia che l'aveva richiesta nella quantità e qualità.

La qualità consisteva nel scegliere il colore in generale (bianco significava "Albana", rosso significava "Barbera") esistevano anche altre qualità minori che in quei tempi venivano definite vino per "amatori"; il prezzo era definito a "castellata" (la "mezza" era la metà).

... al sâs ... rivista del gruppo di ricerca storica "10 righe"

Il mosto era trasportato con carri trainati da bestie (mucche) presso l'abitazione del richiedente in giorni e ore prestabiliti e scaricato attraverso il passaggio del mosto dalla "mezza" al bigoncio e da questo nel tino in cantina.

Torchiatura del vino. Foto Marchioni



Il mosto così depositato, si lasciava fermo "a bollire" per 3-8 giorni a secondo dell'annata, del grado, del sapore.

Iniziava in questo modo il ciclo del vino vero e proprio.

... **al sâs** ... rivista del gruppo di ricerca storica "10 righe"

Dopo i giorni indicati il vino veniva ("tirato su" si diceva) tolto dal tino e inserito tutto in damigiane.

Al graspo, che rimaneva nel tino, veniva aggiunta acqua che lasciata ferma alcuni giorni, permetteva poi di togliere quello che veniva definito "mezzo vino" che veniva poi immesso nelle damigiane.

Era sufficientemente buono, e si beveva ai pasti quotidianamente.

A quello che rimaneva nel tino, veniva ancora aggiunta altra acqua che depositata per parecchi giorni, veniva tolta definitivamente e raccolta con il nome di "vinello" (nella realtà era poco più che acqua colorata, ma sulla tavola era spesso presente perché era la meno costosa).

Il valore o l'utilità della miscita del vino era proprio questo.

Al vino principale, si aggiungeva il "mezzo vino" e il "vinello" e così era garantito il vino per tutto l'anno.

Il lavoro profuso veniva così ripagato.

Il vino vero immesso nelle damigiane veniva "tramutato" cioè travasato e filtrato in altre damigiane per 2 o 3 volte e quindi pulito e pronto per riempire bottiglie in primavera in "giornate senza vento" o al termine della luna piena o dopo un giorno dal rinnovo della luna per renderlo più o meno frizzante per mantenerlo limpido ed impedire che "spumando" rompa le bottiglie o si disperda al levar del tappo.

Questa la tesi diffusa e generalmente ritenuta valida da tutti.

Il vino migliore veniva quindi imbottigliato e accatastato da usarsi nelle "grandi occasioni" e in circostanze particolari.

L'imbottigliamento richiedeva ulteriori fatiche: il lavaggio delle stesse una ad una, il loro asciugamento in assoluta igiene, la messa del vino, prima il tappo, poi l'accatastamento.

Si può dire che la miscita del vino richiedeva tempo, denaro e fatica.

Al termine della quale iniziavano gli assaggi e le rispettive valutazioni sulla qualità, il prezzo, il luogo di origine, con l'orgoglio di chi aveva il "migliore"

L'evoluzione nei consumi, l'avvento delle bibite (coca cola, aranciate ecc. ecc.) e delle altre bevande analcoliche hanno fatto presa sui giovani.

Oggi la miscita del vino da fatto generale è diventato ad uso esclusivo di pochi amatori perché lo stesso vino si acquista in damigiane, ma anche in bottiglie già confezionate.

