Bianco Angelo*

La vendemmia: festa comunitaria

"*Ma per le vie del Borgo tra il ribollir dei tini va l'aspro odor dei vini l'anime a rallegrar*". San Martino di Giosuè Carducci ci riporta al momento conclusivo della vendemmia, quando il lavoro di un anno era ridotto a pochissimi e intensi giorni pieni di affanni e carichi di una notevole componente sociale. Momento di massima espressione della laboriosità dei contadini a degno coronamento di un lungo, faticoso e paziente lavoro nei campi.

In tante località: una tradizione ancora viva e gioiosa...

Era una festa dal fascino unico incorniciata da danze e baldorie. Con il cuore colmo di nostalgia ricordo il contatto con la natura, i tralci che brillavano sotto il cielo autunnale, dimentico il caos dello stress della vita moderna per ritrovare i valori più veri. La vendemmia era la raccolta dell'uva dalla vite: si percorrevano i filari tagliando via i grappoli alla base. Si svolgeva in allegria e la natura pareva condividere questa gioia, regalando stupende giornate di sole. Costituiva un momento di grande coralità, di forte aggregazione familiare perché tantissime persone erano impegnate nella raccolta e al tramonto tornavano in paese trascinando carrelli colmi e grondanti. Finita la raccolta tutta l'uva veniva portata nelle cantine attrezzate per la successiva lavorazione che iniziava con la pigiatura.

Il pettegolezzo spicciolo di paese trovava sotto i filari per qualche giorno uno spazio privilegiato. Tale tradizione si conserva ancora oggi nonostante l'avvento della meccanizzazione. La vendemmia manuale, in teoria, dovrebbe assicurare una migliore qualità dei prodotti, specie se applica alla lettera i consigli di un tempo, cioè di effettuarla in due-tre tempi, per raccogliere solo i grappoli veramente maturi e solo gli acini di un grappolo con determinate caratteristiche.

Un evento con ruoli ben determinati

Si partiva di buon mattino con forbici, secchi, recipienti vari. L'aria era fresca. I pampini delle viti coperti di rugiada davano fastidio sulle gambe nude. Spesso le trame dei ragni tese da una vite all'altra si appiccicavano al viso. L'anziano, dallo sguardo severo e profondo con un cappello di paglia a falda larga per difendersi dal sole, che ad una certa ora picchiava forte, controllava che nessuno schiacciasse gli acini! A quei tempi tale figura arcigna incuteva rispetto e reverenza, ma sembrava anche a noi profani eccessivamente zelante. Il tempo poi mi ha permesso di apprezzare la bontà di tale "*sorveglianza*": una delle maggiori attenzioni che si deve avere durante la vendemmia è infatti quella di portare in cantina uve integre, senza chicchi spaccati o schiacciati. Questo perché appena un chicco si rompe, specialmente se la stagione è calda, iniziano dei processi fermentativi in un ambiente inadatto (carrello da vendemmia) che creeranno problemi al momento della vinificazione vera e propria. Ogni ruolo era ben definito: le donne, specie le più anziane si coprivano il capo con un ampio fazzoletto scuro e con i loro canti rendevano la vendemmia festosa ed allegra. Sempre intente a tagliare i grappoli, riempire i cesti che, una volta pieni, gli uomini, solitamente grandi e robusti, svuotavano in recipienti più grandi, per trasportarli a spalle sui carri.

Culminanti nella pigiatura a piedi nudi

Le casse ricolme una volta sistemate si trasferivano al palmento di fiducia. Buffe e presenti nei miei ricordi sono le facce degli uomini, rosse per il vino e per il caldo, ma quanta allegria e quanta fatica per lo sforzo muscolare compiuto traspariva dal loro viso abbronzato. La giornata giungeva al termine, ma nessuno osava dichiararla tale, se non per il tramonto che ormai era sopravvenuto. Nel palmento l'uva veniva pigiata dalla forza di calpestio di decine di piedi di lavoratori e poi vi era la messa a dimora per la fermentazione. Il giorno successivo il resto dell'uva pigiata con i piedi veniva pressata dentro i torchi. Una volta effettuata la seconda spremitura, la pasta residua ormai secca veniva buttata nelle campagne, in quanto buona per la fertilità della terra.

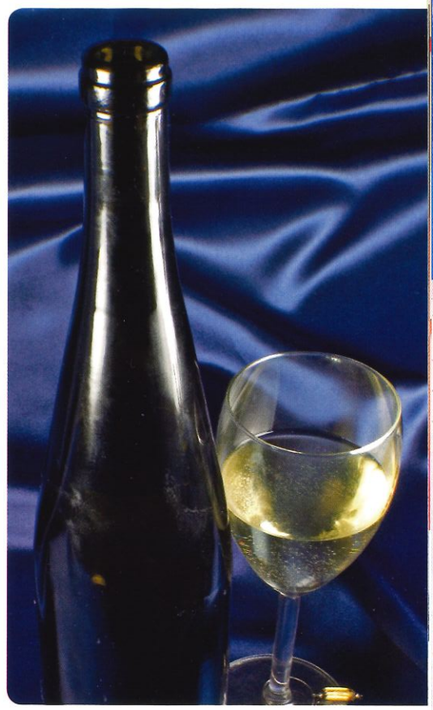
Premio e divertimento soprattutto dei ragazzi

La pigiatura era talora anche un premio che gli adulti concedevano a noi piccoli, soprattutto la sera, quando l'odore vellutato e asprigno dell'uva attraversava per intero il paese e il poter "*ballare*" sull'uva era per noi bambini motivo di festa e di divertimento. Perfino le ragazze si lasciavano convincere a pigiare l'uva nei tini a piedi nudi, perché i vecchi dicevano che "*il vino fa le gambe belle*".

In attesa del "*novello*" che rallegrerà tante mense

Annuncio il lieto novello. Il novello italiano è un vino caratteristico, molto fruttato, fresco, di buon corpo, proveniente da uvaggi di qualità non troppo tanniche e ricco di varie sfumature, in quanto risente delle originali vocazioni regionali. Quindi non solo Gamay, ma anche Barbera, Dolcetto, Pinot nero, Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Refosco, Sangiovese, Lacrima di Morro d'Alba, Lambrusco, Cannonau, Troia, Primitivo.

Tali uve non vengono pigiate subito, contrariamente al solito, ma immesse, intere, in vasche nelle quali viene sottratto l'ossigeno e inserita anidride carbonica. La gradazione alcoolica del Novello varia da 10,5° a 12,8°. Questo vino dà il meglio di sé nei primi 6 mesi. Oltre i primi di giugno, la sua "*esuberante beltà adolescenziale*" può avvizzirsi. Come sempre, è questione di gusti. È un vino "*ammiccante*" mirato a una fascia di mercato. Per le sue caratteristiche, per fragranza e freschezza, anche nella temperatura di servizio, il novello sarebbe il vino ideale per l'estate. Invece è d'inverno che arriva sulle tavole, in coincidenza con tartufi, selvaggina, polenta e stracotti. È un paradosso che si può aggirare evitando di abbinare il novello ai piatti più impegnativi e considerandolo invece un vino atto ad accompagnare la cucina corrente di casa. Insomma, come aperitivo, o con un panino, una pizza, un pranzo leggero, fa la sua brava figura.



Vino ludico, non ha le caratteristiche del vino più attempato, sia come computo calorico sia come valenza antiossidante e ci permette un approccio anche organolettiticamente più leggero facendoci apprezzare il momento della stagione in cui viene colto.

* Consulente dietologo presso il policlinico di Abano e direttore sanitario dell'Hotel President ad Abano.