

Franca Guelfi

UN ANNO
NELLA VIGNA

I quaderni dell'Accademia Urbense



Memorie dell'Accademia Urbense (nuova serie) n° 82
Collana diretta da Alessandro Laguzzi.

Un anno nella vigna

*Chi assapora con gusto un bicchiere di buon vino probabilmente non sa
quanta sapienza, quanta attenzione, quanta cura, quanta fatica abbiano
prodotto quella preziosa bevanda,*

*Le immagini qui proposte e la sommaria cronaca
di un anno di lavoro sono un invito a rivolgere un pensiero riconoscente
a tanti sconosciuti vignaioli e a gustare, con consapevolezza ma con
moderazione un bicchiere di buon vino.*

Il vigneto fotografato in località Caste' a Parodi Ligure

è di Mariuccia e Gian Paolo Gualco.

Fotografie di Tea Gualco, Lara Gualco, Franca Guelfi.

Disegni di Elena Merlo.

Testi di Franca Guelfi.

Dedicato a Edoardo.

Impaginazione di Giacomo Gastaldo.

ISSN 1723-4824

Questo volume, a cura dell'Accademia Urbense,
è stato impresso nel mese di Luglio 2008
dalla tipografia Litograf srl-Novi Ligure.

FRANCA GUELF

**UN ANNO
NELLA VIGNA**



**Accademia Urbense - Ovada
2008**

In basso, la vigna riposa sotto la neve.

Nella pagina a lato, un nuovissimo impianto, speranza per il futuro.

In basso, il potatore al lavoro e raccolta dei tralci potati.

LA POTATURA

Il lavoro del viticoltore non conosce periodi di inattività; proprio nel cuore dell'inverno, quando la natura sembra aver fermato il suo ritmo, comincia il ciclo annuale di lavoro con il tempo del potare (*pugò*).

La potatura è l'operazione più importante della viticoltura e nessuna innovazione del progresso tecnologico ha potuto modificar-

la, sostituendo la mano dell'uomo: richiede una competenza specifica ed è compito di un esperto, che abbia conoscenza ed esperienza.

E' infatti il tralcio di 1 anno che porterà il nuovo tralcio che produrrà il grappolo: la resa finale è quindi fortemente determinata dalla corretta eliminazione dei sarmenti inutili, dall'intelligente scelta del tralcio più valido e dalla quantità (2, 3,...) delle gemme da salvare.

A guidare la scelta è la capacità di valutare l'età e le condizioni di salute del vitigno, l'esposizione dell'impianto, l'opportunità di forzare o no la pianta.

I sarmenti eliminati (*pugasse*), quando non sia necessario portarli a casa riuniti in fascine (i *pugasinn-i*) utilissime per avviare velocemente il fuoco, interrati lungo i filari, costituiscono una forma di concimazione del terreno.





In basso, rametti di salice, legacci tradizionali per la vite.

Nella pagina a lato, mani sapienti legano il traliccio prezioso.

LEGATURA E RI-LEGATURA (LIGÒ E R-LIGÒ)

Alla potatura segue la legatura dei tralci, che tuttavia deve essere preparata dalla manutenzione dell'impianto, per rendere stabili o sostituire i pali (le carasse) del filare, per tendere i fili di ferro ai quali vengono poi legati i tralci.

In alcuni impianti sono tesi due fili paralleli a breve distanza, così che i tralci, accompagnati nella crescita tra di essi, richiedono una più leggera e meno frequente legatura.

Oggi è prevalente, anzi dominante, l'impianto a filare, che consente il passaggio anche ad una pic-

Nella pagina a lato, in basso, solo una piccola motozappa può essere usata nei vigneti nei pendii ripidi.

cola motozappa; fino a qualche decennio fa erano diffusi anche gli impianti "a cavalletto", in cui ogni singola pianta aveva i suoi punti di appoggio e di sostegno. Anche la legatura (e poi la rilegatura) chiede molta attenzione, perché il tralcio deve essere piegato sul supporto secondo precisi criteri attenti all'esposizione, alla direzione prevalente del vento, alla densità delle viti. I lacci usati tradizionalmente erano i teneri rami di salice (sarxi) opportunamente messi prima a bagno per renderli più flessibili.

E i rametti erano selezionati in piccoli e grandi, a seconda dell'impiego su tralci più o meno grandi. Oggi il lavoro è semplificato dall'uso di lacci di plastica: anzi piccoli dispositivi manuali provvedono all'avanzamento del laccio e al suo fissaggio. Ma anche il paesaggio conosce una modifica per la scomparsa dei salici che nelle vigne, lungo i fossati e i viottoli, caratterizzavano la campagna.

LA LAVORAZIONE DEL TERRENO ZAPPA, BIDENTE, VANGA, PALA...E PICCOLA MOTOZAPPA

Ma soprattutto braccia, braccia forti, robuste, resistenti: anche se





la tecnologia ha introdotto macchine che agevolano il lavoro e alleviano la fatica, sono ancora gli antichi strumenti che devono essere usati in particolari situazioni, dove il terreno è più impervivo, dove sia richiesto un intervento di precisione, in zone marginali. Né si deve dimenticare che nel nostro territorio sono numerosi i vigneti di modesta estensione, di antico impianto, che non consentono l'uso di grandi mezzi meccanici. La lavorazione del terreno garantisce: il controllo del regime delle acque; i fossi che caratterizzano i nostri vigneti in terreni ripidi

sono anche misure precauzionali per il rischio di frane; la pulizia del terreno dalle erbe infestanti, che sottraggono nutrimento alla

vite; l'interramento di concime, letame, sarmanti.

L'osservazione continua del vigneto e l'attenzione alle condi-





servazione frequente del vigneto suggerisce gli interventi successivi, fino all'indispensabile pulitura del terreno a ridosso della vendemmia, per facilitare il percorso di lavoro dei raccoglitori.

zioni meteorologiche guidano il viticoltore nella scelta dei modi e dei tempi degli interventi, decisi sulla base di varie considerazioni: se prevalga la siccità o l'umidità, se di conseguenza sia preferibile provvedere al diserbo o lasciare le erbe a garantire una certa umidità, se sia meglio dare aria al terreno o conservarne una certa compattezza.

La zappatura più profonda si svolge nel periodo invernale, l'os-

LA LOTTA AI PARASSITI

E' raccontata anche nei libri di storia la devastazione provocata nei vigneti di tutta l'Europa, ai primi del Novecento, dalla fillossera.

Da allora gli impianti vengono effettuati con barbatelle ottenute innestando il vitigno prescelto su un piede di vite americana, il cui apparato radicale è più resistente a questo parassita. Ma altri paras-

Nella pagina a lato, i solchi danno aria alle viti e regolano il regime delle piogge.

Sotto, vite infestata per la flavescenza.

siti antichi e recenti minacciano i vitigni e richiedono la continua vigilanza del viticoltore.

Si vuole qui proporre non un trattato scientifico, ma qualche indicazione per riconoscere e capire l'attenzione continua, il lavoro costante, appassionato, l'importanza dell'esperienza del viticoltore non in grandi aziende organizzate industrialmente, ma nella piccola realtà di un paese collinare, dove la viticoltura ha conservato per tanti aspetti un carattere artigianale.

VERDERAME

In alcuni vigneti si vedono ancora recipienti cilindrici (buzein) collocati presso i pozzi a raso, scavati nel tufo: sono le attrezzature fondamentali per la preparazione del verderame (solfato di rame e calce spenta) utilizzato per prevenire la peronospora..

La soluzione è (era?) spruzzata con una macchina serbatoio portata a spalle: con una mano si pompa, con l'altra si dirige lo spruzzo sui tralci.

Non solo i bidoni e gli attrezzi, ma anche i vestiti e il viso dell'operatore, inevitabilmente irrorati, si colorano di verderame.

Oggi frequentemente un lungo tubo, che termina con uno spruzzatore, collegato al serbatoio della soluzione e alla pompa azionata da un motore, alleggerisce la fatica del trasporto, ma non quella della camminata veloce ma attenta tra i filari, per garantire una regolare irrorazione.



Sotto, le antiche macchine a spallata, per il verderame, lo zolfo e l'antico metodo per irrorare con il verderame la vite.



ZOLFO

La battaglia contro l'oidio è condotta con criteri analoghi, spruzzando con lo zolfo (sulfio)



asciutto o bagnato i vigneti.

L'esperienza, ancor prima della scienza, ha suggerito le ore del mattino come le più idonee al trattamento, prima che il caldo provochi reazioni negative. Sono gli osservatori provincia-

li che indicano quando sia più opportuno il trattamento e la comunicazione è data con il suono di una campana (non ha avuto successo il tentativo di

sostituirla con una sirena), la "campana del verderame", ma il viticoltore esperto, in base alle temperature, all'umidità, alla salute del vigneto, sa decidere gli interventi, in alcune annate veramente onerosi; si può giungere di necessità fino ad otto trattamenti con il verderame!

Per la flavescenza c'è un solo sistema: l'eliminazione della pianta infetta e la sua distruzione.

A lato, l'eliminazione dei tralci superflui, da più forza a quelli portatori di uva.

SFRONDARE (SCARZUA)

A metà maggio, giorno più, giorno meno, quando i tralci sono di cm. 10 - 15, la vite viene alleggerita con l'eliminazione di alcuni tralci (scarzoi), scelti con grande attenzione guidata dall'osservazione e dall'esperienza.

Ovviamente vengono eliminati i tralci che non portano frutti (fumele): analogamente, avvicinandosi il tempo della vendemmia, la vite potrà essere ulteriormente sfrondata per consentire una migliore maturazione dell'uva, in particolare se il clima è umido.

Ma ancora una volta è l'osservazione attenta del clima, dello stato della vigna, del grado di maturazione dell'uva a indicare se e in che misura convenga dare aria e sole ai grappoli sfrondando la pianta.

LA VENDEMMIA

La vendemmia si prepara allestendo, la cantina predisponendo i cesti (cavagne) e le corbe riassettando i percorsi tra i filari.

La tecnologia ha un po' modificato, ma non molto, questa fase del lavoro, consentendo con motoret-



te, furgoncini, trattori, un più agevole (e meno faticoso) trasporto dalla vigna alla cantina dell'uva raccolta, ma anche per questi mezzi è necessario preparare i percorsi. Sono anche cambiati i contenitori usati: la plastica ha invaso il mercato, sostituendo quasi sempre i cesti intrecciati e le corbe sono oggi quadrangolari, per essere più facilmente collocate sui mezzi di trasporto per la raccolta invece la tecnologia non ha ancora inventato nulla.

Sono le donne e gli uomini. giovani e vecchi, disposti lungo i

In basso: impossibile nei vigneti delle nostre colline sostituire la raccolta manuale.

A lato: la posa e il "paglietto" per il trasporto della corba.



filari a tagliare (con forbici, tronchesi, coltelli) i grappoli

La raccomandazione ai giovani un po' frettolosi era un tempo quella di non perdere neppure un acino, perché, veniva ricordato, "il vino si fa con gli acini", ed anche il procedere a valle del filare aveva lo scopo di raccogliere senza perdite i grappoli nella loro interezza. Ieri ed ancora oggi il cesto colmo viene versato nella corba, collocata in capo al filare ma è ormai di ieri il trasporto a spalle. Anche questa pratica

aveva regole ben precise.

Il portatore si preparava il "paiettu", un sacco che ad una estremità funzionava da cappuccio, che collocato sul capo tratteneva all'altezza della spalla una sorta di cuscinetto, ottenuto avvolgendo nell'altra estremità un manello di paglia.

Aiutato da un compagno, il portatore, con agile e pronto movimento, sollevava la corba, posandola proprio sul cuscinetto e cominciava la cadenzata, lenta marcia verso la cantina.

Lungo il percorso erano predisposte le "pose", ora di tronchi d'albero ora di pietre mensole collocate all'altezza delle spalle, che consentivano un breve riposo, appoggiando ad esse il carico. E si capisce che la forma stessa della corba, con il fondo stretto e poi i fianchi svasati, risponde ad una precisa funzione e si adatta al trasporto a spalle.

Si deve ricordare che una corba poteva pesare 60, 70 chili, ed era un vanto portare corbe con il colmo.

In cantina la corba veniva rovesciata nel tino (di legno) o nel trogolo (di muratura): alla fine

della giornata nella vigna, gli uomini provvedevano al pestaggio.

Oggi, con la macchina macinatrice manuale o elettrica che sia, il lavoro è svolto alla spicciolata, via via che il carico giunge dalla vigna.

Anche nella cantina i tempi e i modi del lavoro, ora segnati da lontane tradizioni e da saggia esperienza, ora agevolati da innovazioni tecnologiche, chiedono attenzione e rispetto:

li racconteremo la prossima volta..





*In questa pagina: scena oggi scomparsa.
In basso: corbe vecchie e nuove con un bel raccolto.*



ARNÈISI PEI LAVUÒ 'NTA VIGGNA

PUGÒ



I TESURIQUINN-I

'NCARASÒ



A MARASA



I PUGHÈI

LIGÒ



I CUTÈ



I SORSI

AÒ



L'AÒ (RIVULTEI)

CAVÒ



A SARA MUTA



A SARA



A VAUNGA

RLIGÒ



I CUTÈ



I SARSEINN-I

DÒ U SUIFIU



A MACHINA DU SUIFIU

DÒ I VERDERAMU



A MACHINA DEI VERDERAMU

VENDEMIÒ



I TESURIQUINN-I



I CAVAGNU



I TÈSURIE



A COIBA

FÒ I FÒSI



A VAUNGA



I ÈI



I PICCU

-NNESTÒ



I CUTÈ

Fino Web