

1

L'impianto della vigna

Fare la vigna e farla all'onore del mondo

Tra gli anni Quaranta e Cinquanta del 1900 non c'era ancora la viticoltura specializzata di oggi. Le colline di Langa e Roero avevano un vestito più variegato. Non solo filari come siamo abituati a vedere adesso, ma un'agricoltura promiscua, ricca ed esuberante, che poneva fianco a fianco la vigna e il frutteto, il prato e il nocciolo, il seminativo e il bosco ceduo. Erano i tempi che le cascine avevano di tutto un po': tipo il *tajèis* (bosco ceduo) alla Langa, le canne nei "rivassi" (scarpate), i *gorèt* (salici) vicino al rittano. Ognuno si arrangiava... eccome!

Il mercato non chiedeva tanto vino e nemmeno i coltivatori avevano la consapevolezza che le loro colline fossero così vocate alla vite. Sapevano che sui crinali più assolati, dove l'umidità era tenuta lontana dai venti e dai raggi solari, si produceva un'uva migliore, più ricercata da chi faceva vino, ma certo non immaginavano che in futuro qui la viticoltura avrebbe avuto il successo che oggi conosciamo.

Ancora di meno erano coloro che, oltre a coltivare la vigna e produrre uva, sapevano pensare alla vinificazione, a produrre vino e a commercializzarlo. La grande maggioranza dei viticoltori produceva uva e poi la vendeva ai compratori più svariati e con risultati economici che non sempre davano piena soddisfazione. Ma per quei tempi andava bene così oppure ci si doveva accontentare.

Già allora, però, la viticoltura e la produzione dell'uva erano più remunerative di tante altre coltivazioni. O almeno avevano rendite più costanti, meno influenzate dagli andamenti stagionali delle produzioni. E poi la vigna era una coltivazione pluriennale e questo era importante, perché legava l'uomo alla terra, a quella collina in particolare.

La vigna pretendeva tempi maggiori per arrivare alla produzione, ma subentrava in quel rapporto anche un legame affettivo, perché l'uomo

vedeva le piante crescere, la vigna prendere forma, cominciare a produrre e ogni pianta instaurava con chi la coltivava un rapporto speciale. La situazione era molto diversa rispetto a una qualsiasi coltivazione annuale, che a ogni giro di calendario poteva trovarsi di fronte a condizioni di mercato molto diverse dall'anno prima. Basti pensare alle patate. Un anno non ce n'erano e i prezzi andavano alle stelle. L'anno dopo tutti a piantare patate e così l'aumento di valore veniva di colpo vanificato.

Scegliere la vigna

Per tutte queste ragioni, sulle colline di Langa e Roero scegliere la vigna non era una decisione difficile. Anche le malattie, dall'Oidio alla Peronospora fino alla Fillossera, poco per volta erano state placate. Tutt'al più con qualcuna di loro si doveva convivere, ma poco per volta si erano trovati i rimedi per tenerle a bada.

E poi la vigna era coinvolgente per tante ragioni e già allora produrre uva poteva contribuire a togliersi dai problemi economici.

In campagna, il bisogno di soldi (*abzògn ëd sòd*) era onnipotente. Era come se il contadino dovesse togliersi dal fango (*abzògn dij baròt ëd gavesse d'an t'ra nita*).

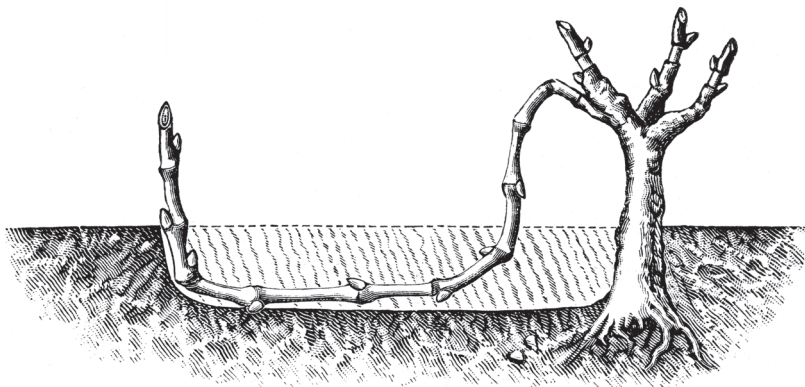
E la vite e il vino potevano aiutare.

La decisione diventava impegnativa se si pensava che impiantare un vigneto era comunque un investimento notevole, sia per i costi concreti che si dovevano affrontare, sia per la durata della vigna che implicava un'influenza consistente sulle produzioni di almeno 30 - 40 anni.

Fino al sopraggiungere della fillossera, il problema esisteva soprattutto nel caso dei nuovi impianti, mentre nel caso dei reimpianti l'operazione appariva più facile.

La moltiplicazione della vite si faceva per propaggine (*p'rovan-a*): in autunno si piegava un tralcio (*majeu*) sottoterra alla distanza voluta dalla pianta madre. Dalle gemme sottoterra si sviluppavano le radici e, nella primavera

*Preparazione
della
propaggine
(p'rovan-a)*



successiva, si recideva il pezzo di tralcio collegato al ceppo d'origine: si otteneva così una nuova vite, che poteva servire a colmare gli eventuali vuoti oppure ad estendere il vigneto, oppure ancora a rinnovare l'impianto. Addirittura, c'era chi con questo sistema si rifaceva dei filari interi, riproducendo a poca distanza (un metro sopra o sotto al filare stesso) una nuova sequenza di piante. Quando queste erano vicine a produrre, venivano tolte quelle vecchie e in questo modo la vigna si rinnovava senza farne un reimpianto completo.

Questa possibilità, con la comparsa della fillossera, è venuta totalmente meno, perché la prosecuzione di tale pratica avrebbe fatto rischiare una pericolosa infezione.

Scegliere il terreno

Prima di tutto, bisognava scegliere il terreno idoneo. La vite aveva le sue esigenze e bisognava assecondarle. Quando, poi, lo si poteva fare significava che l'azienda aveva tanti poderi a disposizione.

E così l'esposizione diventava la discriminante principale.

L'esposizione migliore era il sud o solatio, quella che in piemontese viene detta *sorì*. Di *sorì* ce n'erano almeno due: il *sôî d'ra matin*, il *sorì* del mattino, cioè il levante che non era il massimo, ma che per certe uve come il Dolcetto andava benissimo. Poi c'era il *sorì* per eccellenza, quello di mezzogiorno (*mësdì*), eccellente, in particolare per il Nebbiolo che su queste colline da tempo è la vite più ambita e anche quella che pretende di più.

Ottimo era anche il sud-ovest, in certi casi altrettanto adatto come il sud pieno. Anzi, sulle colline più alte il versante Sud-Ovest era ritenuto il migliore in assoluto per l'accumulo di calore nel terreno e per quell'insolazione così accesa che faceva maturare ancora meglio le uve.

Il versante che nessuno voleva o al quale si ricorreva proprio quando non ce n'erano altri era il nord o anche il nord-ovest. Qui lo chiamavano "*auvé*" o "*aivé*" o "*avué*" a seconda dei posti. Ma dappertutto aveva lo stesso significato: non era adatto alla vigna.

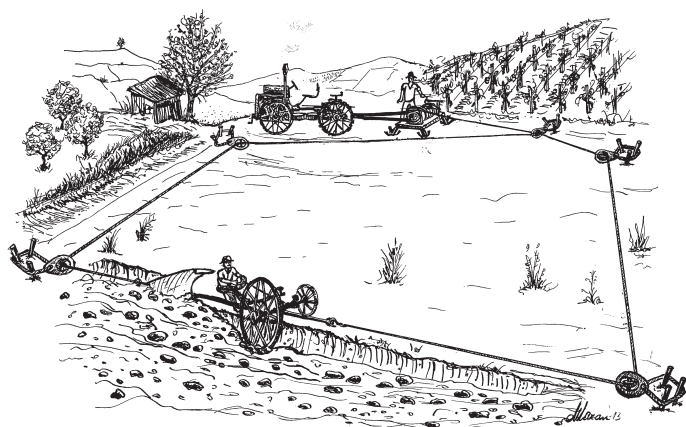
Lo scasso (*fé passé*)

Lo scasso veniva effettuato a mano durante l'inverno, quando gli altri lavori rallentavano o si fermavano del tutto. Si effettuava nel fondo del terreno, realizzando un fosso orizzontale (*tàj*) largo da 60 a 90 centimetri e profondo un metro e anche più. Si eseguiva a strati con l'ausilio di un bue per arare o scorticare il tufo e successivamente veniva rivoltata la terra (*sguê*) con i badili.

Ultimato il primo fosso, sempre a mano, si procedeva a un secondo fosso



*Lo scasso manuale
(tàj) negli anni '30.*



*Lo scasso con
l'argano*

e si rivoltava la terra o il tufo nel tàj precedente.

Spesso, ci si imbatteva in vene di tufo blu (*tov bleù*), particolarmente duro, e allora si usavano la mazza e i cunei di ferro per riuscire a romperne

la saldezza. Questo tufo così resistente veniva sistemato alla sommità del fosso precedente in modo che il gelo invernale lo intaccasse e, sbriciolandolo, lo trasformasse in fiorume (*fioûm*).

A volte, per migliorare il drenaggio del terreno, nella parte bassa del solco si mettevano delle fascine di sarmenti o canne, comunque materiale piccolo che svolgesse la funzione drenante.

Questo modo di realizzare lo scasso scavando fossi orizzontali, perpendicolari rispetto alla linea di massima pendenza del terreno, contribuiva a stabilizzare il versante. In questo modo, infatti, ogni fosso diventava uno scalino orizzontale sul campo inclinato, che si opponeva alla frana.

Per alleviare la fatica dei viticoltori, poco per volta, anche in questo lavoro venne in aiuto la meccanizzazione e così si cominciò a eseguire lo scasso con l'aiuto di un argano (*argano con carocòla e cordon*).

Con meno fatica senza dubbio, ma con qualche pericolo in più.

Con l'argano, si faceva un lavoro simile al taglio orizzontale nel terreno

4

La saggezza dei proverbi, dall'impianto fino al vino

La vite e la coltivazione, il vino e la produzione, i personaggi e le situazioni

Non è vero che *"i proverbi dij vej i fan meure i giovo 'd fam"*. Tante volte i proverbi dei nostri vecchi contenevano consigli, constatazioni, avvertimenti, in una parola degli elementi di saggezza che si tramandavano nel tempo, a dispetto degli anni e del cambio delle condizioni di vita e di lavoro.

In fondo, ce ne siamo già accorti nelle pagine precedenti: nonostante lo sviluppo e le innovazioni portate dalla tecnologia, i cosiddetti "capisaldi", le azioni e i comportamenti che già nel passato si facevano per produrre uva e vino sono rimaste intatte anche nell'attualità.

Magari, adesso il viticoltore e il cantiniere fanno meno fatica e ottengono risultati concreti più in fretta del passato, ma i concetti ispiratori sono rimasti quelli.

Vorremmo, perciò, ripercorrere le vicende della vigna e della cantina con l'aiuto dei proverbi, per ricollegare la concretezza del lavoro alla saggezza dei consigli e dei moniti lungo tutto il tragitto di coltivazione della vite e di produzione del vino.

Senza forzature, ma scoprendo poco per volta ciò che già nel passato, anche molto lontano, ci diceva a proposito della potatura o della vendemmia, della pigiatura o del vino nuovo, senza trascurare il mercato e il momento del consumo, che in definitiva – allora come adesso – sono le fasi cruciali per la costruzione del reddito dei nostri viticoltori e vinificatori.

La vigna come coltivazione privilegiata

Deî vòte vanta voghe i sarz a fé î'uva!

Traduzione: A volte, bisogna vedere i salici produrre l'uva.

Nell'immaginario collettivo, il vigneto era una coltivazione privilegiata, che dava frutti che nessun'altra pianta era capace di produrre. Così, nella parlata comune, la similitudine con la vite veniva usata per sottolineare con sorpresa il bel risultato di una persona in un gioco o in un lavoro nel quale di solito era negata, oppure chi impiantava una vigna in un luogo vocato solitamente al salice della capra (*gora màta*). Come dire: è come vedere un salice produrre uva.

Matòte, vigne e giardin vanta beicheje da dausin.

Traduzione: Ragazze, vigne e giardini bisogna sorvegliarli da vicino. Oppure: Ragazze, vigne e giardini vanno guardate da vicino.

Un tempo, alcune "proprietà" erano considerate speciali. Tra queste, le giovani donne, le vigne e i giardini. Se non si sorvegliavano da vicino potevano suscitare il desiderio di qualche mano furtiva. E poi ci se ne poteva pentire.

Ma c'è anche un secondo significato: quando si voleva acquistare una vigna o un giardino o iniziare la relazione sentimentale con una ragazza, era meglio vederle e ragionarle con calma e ben da vicino.

Vigna ant'êr sàss, òrt ant'êr g'ràss

Traduzione: Vigne nel terreno magro, orto nel terreno fertile.

Anche una volta, la vite produceva i frutti migliori quando era piantata in collina e in terreni magri: se soffriva un po', regalava più qualità. Le colture orticole invece stavano meglio in terreni fertili. Come adesso.

La realizzazione dell'impianto

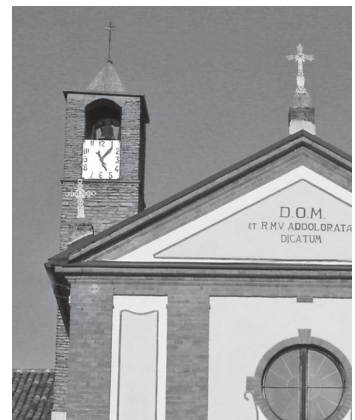
Ij rejsù ch'èt pianti deuvo sente `f ciòche a soné.

Traduzione: Le barbatelle che pianti devono sentire le campane suonare.

Quando ancora non si realizzavano le barbatelle già innestate in semenzaio, si procedeva in due tempi: prima si metteva a dimora la parte selvatica americana e, successivamente, su questa veniva innestata la varietà nostrana.

Se l'innesto veniva eseguito ad agosto, in vista dell'inverno la piantina veniva ricoperta con un sottile strato di terra, creando così tanti piccoli mucchi lungo il filare.

Con l'arrivo della primavera successiva, la giovane pianta veniva scoperta e la si predisponeva all'ascolto delle campane particolarmente festose nel periodo pasquale.



Ënt fâ p'rovan-a, fâ neuva vî a s'arman-a.

Traduzione: Nella moltiplicazione della vite con la propaggine, la nuova vite si dimena, si rallegra.

Nella propaggine, si prendeva un tralcio di vite e lo si infossava nel terreno. Quando sotto terra il tralcio aveva messo le radici, il tralcio veniva reciso, eliminando il collegamento con la pianta madre. Cominciando a germogliare, la nuova vite si agitava nel vento e sembrava rallegrarsi.

Ij vej i pianto fâ vigna e i giovo fâ vendëmmio.

Traduzione: I vecchi piantano la vigna e i giovani la vendemmiano.

Da sempre, il vigneto è una coltivazione pluriennale. Perciò, chi la metteva a dimora non sempre ne raccoglieva i frutti. Dopo che i vecchi avevano fatto il lavoro impegnativo di piantare la vigna erano i giovani che ne raccoglievano i frutti.

Êa Barbera a f'è na bel'uva quandi ch'a na fà.

Traduzione: La Barbera è una bella uva, quando produce molto.

Sulle colline di Langa e Roero non c'è mai stato un particolare attaccamento al vitigno Barbera. Veniva dal Monferrato dov'era ed è tuttora molto apprezzata. Sulle nostre colline la si teneva in considerazione solo come grande produttrice di uva, che serviva quando bisognava avere vino per il consumo di casa come ottimo integratore alimentare. Quando la Barbera produceva molto, anche per la gente di Langa era un'uva bella e meritevole.

S'arcomandoma a San F'rancesch, s'i tàco nen verd, i tàco sech.

Traduzione: Ci raccomandiamo a San Francesco, se gli innesti non attecchiscono da verdi, attecchiscono secchi, cioè non attecchiscono.

San Francesco (4 di ottobre) era il patrono d'Italia e il viticoltore si rivolgeva più in alto possibile per avere la garanzia dell'attecchimento dell'innesto. Ma in questo proverbio, c'era anche un fondo di rassegnazione, quando dice che "se proprio non attecchiscono, al massimo gli innesti seccano".

La potatura

Êa vî a pioâ, peu a fa canté e g'igné.

Traduzione: La vite piange, poi fa cantare e ridere.

In occasione della potatura invernale, capitava che la vite piangesse, lasciando uscire un po' di linfa. Dopo questo pianto, la vite fruttificava e preludeva alla produzione del vino, ottimo ingrediente per dare sfogo al canto e alle risate di coloro che lo avrebbero bevuto.

Chi poa ben o vendëmmia ben.

Traduzione: Chi pota bene, vendemmierà bene. Oppure: A buon potatore,

buona vigna.

Anche nel passato la potatura era un'operazione fondamentale: era la premessa per la produzione annuale e dava continuità alla vita della vigna. Perciò, chi era abile nel potare, poteva raccogliere i frutti migliori in vendemmia.

Chi ch'ò r'è nen bon a poé, o deuv andesse a stêrmé.

Traduzione: Chi non è capace a potare, deve andare a nascondersi.

Come abbiamo visto, la potatura è l'operazione più importante della stagione. Perciò era indispensabile essere un abile potatore. Chi non lo era, poteva anche andare a nascondersi.

Pêr mangé êr raviòfe a Carvé, is vâ ant'ra vigna a poè.

Traduzione: Per mangiare gli agnolotti a Carnevale, prima si va nella vigna a potare.

Il significato era semplice e lampante: prima di far festa bisognava guadagnarsela e quindi andare a lavorare. E a febbraio il lavoro in vigna era la potatura.

Ant ra lun-a 'd fêrvé, vanta poè.

Traduzione: Durante la luna di febbraio bisogna potare.

Un tempo, la cadenza dei lavori nel vigneto era più lenta di adesso. Si aspettava che tutte le foglie fossero cadute e che le piante avessero trasferito nel tronco le sostanze accumulate. La luna di febbraio, quindi, era quella più propizia per dare corso alla potatura.

Chi o poa nen ra vigna 'd fêrvé, o r'è nen 'n bon masoé.

Traduzione: Chi non pota la vigna a febbraio non è un buon mezzadro.

In questo proverbio, fa il suo ingresso un altro personaggio della viticoltura del passato, il mezzadro. Non era bravo a fare il suo lavoro e a giocare il suo ruolo nell'economia viticola se non potava la vigna a febbraio. Se passava altro tempo, sarebbe diventato troppo tardi.

Lun-a 'd fêrvé, maê d'ra vendëmmia.

Traduzione: La luna di febbraio è la madre della vendemmia.

Come abbiamo visto nei proverbi precedenti, il mese di febbraio era "il tempo" della potatura, una fase cruciale per il ciclo della vite. Ma lo era anche per l'influenza che aveva sulla produzione, sia qualitativa che quantitativa, dell'uva.

La legatura

O r'è impossibil avèj êr vî torzuve e ra fomra sovagnà.

Traduzione: Non è possibile avere le viti ben legate e la moglie elegante.

La legatura, in quegli anni, era soprattutto un lavoro da donne. Sulle colline di Langa, era la donna che – tra i lavori di casa – trovava il tempo per legare le viti. Non era un lavoro pesante. Piuttosto era un lavoro di precisione. Quindi, perfetto per mani femminili. Ma richiedeva tempo e impegno. E così alla donna restava poco tempo e neanche tanta voglia per farsi bella ed essere elegante.

Ij gorèt èt dèvi nen comodeje `nt'ò tajé.

Traduzione: I vimini non si preparano durante la mietitura.

Sinteticamente, si potrebbe dire che ogni lavoro andava fatto al momento giusto. In questo caso, le ragioni erano almeno due: che la legatura si faceva molto prima, cioè in primavera, e che i vimini "accomodati" in estate non avrebbero potuto restare flessibili fino all'anno successivo. Al massimo, qualche contadino usava i virgulti grandi per legare i covoni di grano previa ammollitura.

La lavorazione del terreno

Sèt veuñi empe ij botaj, càva ancreus e poa curt.

Traduzione: Se vuoi riempire le botti, zappa profondo e pota corto.

Due erano le condizioni poste da questo proverbio per ottenere una produzione abbondante: zappare in profondità in modo da rendere soffice il terreno e arieggiare le radici delle viti e, poi, nella potatura lasciare un tralcio fruttifero non troppo lungo, in modo che la pianta potesse destinare la propria vigoria ai frutti e portarli a maturazione impeccabile.

Peñ avèj `n bon most, càva řa vigna dèř mèis d'agost.

Traduzione: Per avere un buon mosto, zappa la vigna in agosto.

La buona aerazione del terreno è sempre stata un'operazione strategica per ottenere una buona produzione. Questo un po' in tutto il ciclo vegetativo e, soprattutto, nel mese di agosto quando la pianta doveva avviare una fase molto impegnativa come quella di portare a maturazione le uve.

La concimazione della vigna

Řa vî a dis: "fàme pòvřa e mi `t fafèù rich!"

Traduzione: La vite dice: "fammi povera e io ti farò ricco!", cioè ti regalerò un grande vino.

La ricchezza finale stava nella grandezza del vino prodotto. Invece la "povertà" della vite poteva avere due interpretazioni: nella prima, potrebbe esser un invito a una concimazione limitata, se non addirittura assente; nella seconda, uno stimolo a tenere bassa la quantità di produzione per pianta.