

ALLA SCOPERTA DEI TEMPI PERDUTI : LA VENDEMMIA (di E. Crimi)

- **La vendemmia**, che in giro per il mondo sta ad indicare quel momento dell'anno in cui si raccolgono le uve per fare il vino, nel nostro territorio era sempre una festa popolare, che assumeva un significato che affonda le proprie radici nella culla dell'antica civiltà contadina. Nel periodo tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno, i contadini locali lavoravano nei vigneti per raccogliere i grappoli e prepararli al processo di spremitura, che avveniva rigorosamente manuale e in vecchio stile, attraverso la pigiatura con i piedi, come a rappresentazione del connubio inscindibile terra-uomo.

Quando si vendemmiava, nei vigneti dei latifondisti, come nei vigneti padronali, era una festa, dove principale protagonista era come un piccolo esercito di uomini e donne, grandi e piccoli, ricchi e poveri, che si sparpagliavano fra le viti ad alberello e cominciavano a staccare e raccogliere i grappoli con colpi rapidi e netti dei loro coltelli, molati per l'occasione.

L'uva veniva riposta dentro apposite ceste, le quali, appena piene, venivano portate sulle spalle sino al palmento, dove attraverso un'apposita finestra sopraelevata, venivano scaricate all'interno del sobrio locale di pigiatura, sul ruvido pavimentato a lastroni di legno o pietra lavica, dove i pigiatori, tra allegri canti e briose manovre di pigiata, abbozzando a delle improbabili piroette da ballo, che ricordavano come un **culto tribale**, cominciavano a schiacciare l'uva, dalla quale, schizzava fuori il mosto che aspergeva di rosso rubino il sito, i pigiatori e tutto ciò che era intorno, come una benedizione della Madre Terra.

Attraverso un sistema di condutture in pietra lavica e un artificio di filtraggio, composto con maestria contadina da appropriati raspi di tranci delle viti, il mosto sgorgava nei tini e spandeva nell'aria il suo fresco e frizzante effluvio di fermentazione, che a respirarlo intensamente, procurava un senso di ebbrezza.



Nell'immediatezza della pigiatura, attingendo ad antiche e segrete ricette degli anziani, il mosto veniva elaborato per la produzione della **mostarda** e altri sfiziosi dolci del luogo, che davano forme espressive a colori, profumi e gusti tipici locali.

Dunque, un rito che univa tutti i partecipanti in qualcosa di stupefacente che immancabilmente si concludeva con una grande festa con canti, balli, giochi, inframmezzati dalle succulente specialità culinarie offerte dal proprietario del vigneto, il tutto in attesa di completare la spremitura.

Infatti, l'uva già pigiata e trasformata in "amalgama" molle e succoso, veniva ammassata sotto un grosso e biforcuto legno chiamato localmente "**chianca**", alla cui estremità era agganciato a mezzo di un altro legno a vite, un grosso blocco di roccia, prevalentemente rotondo o quadrangolare.

Man mano che la vite entrava in avvitamento, il grosso blocco di roccia si caricava sull'impasto di uva, in modo da spremerlo poderosamente e farne fuoriuscire il residuo di mosto rimasto dopo la prima pigiatura.

Oggi non si vedono più queste "**chianche**" andate perse, in quanto le operazioni di spremitura avvengono con l'utilizzo di moderni macchine elettriche di spremitura e

Torchi idraulici. Dopo l'ultima spremitura, con l'utilizzo della “**quartara**”, il mosto veniva prelevato dal tino, versato dentro degli **otri in pelle di animali**, adatti sia a conservare che a trasportare il mosto che successivamente veniva trasferito nelle botti che si trovavano nelle cantine.

Trascorso un anno dalla precedente vendemmia, la vigna rimaneva tristemente trascurata sino alle prime coltivazioni che iniziavano all'inizio dell'anno successivo. Dopo un anno di intensi lavori, restavano per terra solo i residui di lavorazione, composti dalle vecchie foglie, piccoli grappoli e acini d'uva.

In questi tempi nostri, abbiamo banalizzato e archiviato queste memorie, dimenticandoci di quanto le tradizioni tramandate da chi ci ha preceduto abbiano influenzato così tanto quello che oggi noi siamo.

Siamo tutti consapevoli che **il rapporto con la terra è la base della nostra vita e quindi il nostro futuro**, tuttavia, trascinati dalle logiche di mercato, abbiamo abbandonato le vecchie tradizioni, per effettuare la vendemmia, quasi in forma industriale, con attrezzi meccanizzati, fermentazione artificiale e uso di bisolfiti.

Enzo Crimi