
Capitolo 2

La vitivinicoltura e Chiaromonte

2.1 La vitivinicoltura: tecniche e strumenti tradizionali

La produzione del vino è uno degli aspetti più peculiari e antichi dell'Italia e della Basilicata in particolare. Il territorio che si estende dalla Calabria settentrionale alla Puglia e che comprende buona parte della Basilicata è la patria di un antico popolo che già nel V secoli prima di Cristo aveva perfezionato le tecniche di vinificazione e la coltivazione della vite su palo corto (non su sostegno vivo) tanto che i Greci lo chiamavano Enotria (dal greco Οἰνωτρόι, *oinos: vino*), *Terra del Vino*. La stessa varietà di vite prevalente in Basilicata rimanda ad origini molto antiche, l'Aglianico, il cui nome proviene dalla contrazione della parola greca Ἑλληνικός (Ellenico), deve la sua introduzione proprio ai Greci. Con l'invasione dei Lucani e la successiva conquista romana, quindi con la perdita di centralità della Magna Grecia e lo spostamento delle popolazioni dalle valli alle alture, la viticoltura nell'antica Enotria declina. La coltivazione della vite trova ambienti favorevoli in Toscana e Piemonte durante tutto il Medioevo. Tra 1889 e 1890 anche la Lucania deve fare i conti con la propagazione della *fillossera*, che impone anche qui gli innesti delle viti autoctone sui fusti di viti americane, immuni all'insetto. Oggi la produzione del vino ha ripreso vigore grazie alle produzioni di qualità della zona del Vulture e ai progetti di Igp, Dop e Doc avviati in varie zone del territorio regionale.

La vitivinicoltura è tra le attività agricole quella che appare più « ...legata a pratiche tradizionali e *che* meno hanno mutato volto rispetto al passato»¹¹, quindi più intrisa dei valori tradizionali che stanno alla base della civiltà contadina.

La coltivazione della vite e la produzione del vino, tralasciando alcune inevitabili innovazioni tecnologiche, non sono mutate né nella sostanza né nelle tecniche. Il cambiamento più radicale è avvenuto al livello di diffusione e di mercato del vino. Prodotto che naturalmente ha preso il suo posto nel mercato globale e nella società del consumo. Proprio il momento del consumo è l'aspetto che condiziona più fortemente la produzione, poiché il vino che un tempo serviva a soddisfare l'esigenza del contadino di avere una bevanda gradita e nutriente per il pasto quotidiano - in passato non troppo ricco - è divenuto una bevanda di accompagnamento per determinate vivande o un marcatore di status che si esibisce in determinate circostanze (ricevimenti, incontri...). Quest'ultimi modelli di comportamento di matrice consumistica che oggi influiscono sulla produzione del vino: da un lato impongono vini poco specifici e alla portata di tutti i gusti e di tutte le tasche, dall'altro prodotti altamente specifici e di nicchia, che fungono più dei primi da marcatori di status.

Ma tutto ciò non ha cambiato molto il modo di coltivare la vite e di fare il vino se non per quanto riguarda la distribuzione sul mercato.

¹¹ **Atti del convegno:** Per un Museo dell'Agricoltura in Piemonte: La Viticoltura e l'Enologia[1978], Situazione e tendenze evolutive, M. Pagella, p.15

La produzione vitivinicola tradizionale può essere divisa in tre macro-sequenze: impianto e coltivazione, produzione del vino e modalità di conservazione.

La vite per crescere in modo ottimale ha bisogno di molto sole, quindi è generalmente rispettata la regola di coltivarla su pendii con esposizione a sud, meno frequentemente in pianura.

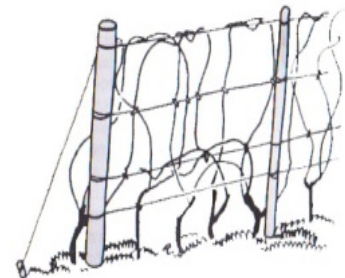


1. Gruccia

gruccia(1), che grazie alla sua punta biforcuta ne facilita l'inserimento nel terreno.

Il primo passo è l'impianto del vigneto, durante il mese di marzo. Tradizionalmente avviene attraverso lo "scasso" del terreno fino alla profondità di un metro, per mezzo della vanga e della pala, con la prima si scava e con l'altra si sposta la terra. Per l'impianto del magliuolo ci si serve della

La piantagione avviene su più file parallele. Se le viti di queste file sono unite si parla di filare. Solitamente per permettere l'elevazione della pianta si usano dei sostegni che possono essere vivi, quindi la vite viene "maritata" ad un albero, o morti, pali di legno o canne. La vite "maritata" è più frequente nell'Italia settentrionale, mentre l'uso di sostegni morti è generalizzata al Sud. Un tipo particolare di sostegno è il "pergolato", si ottiene facendo crescere una o più viti su sostegni verticali e orizzontali così da formare un tetto ombroso, posto di solito intorno a case o fabbricati. Per evitare che i filari si facciano ombra tra loro, a



2. filare a fili metallici orizzontali tesi su sostegni verticali

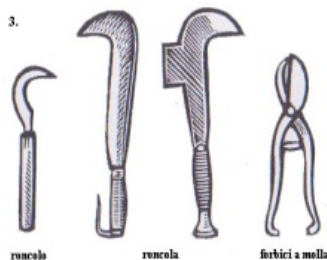
seconda dell'altezza cui si decide di far arrivare la vite, possono essere posti dai

due ai tre metri di distanza. Molti sono i metodi per la sistemazione dei filari: tra quelli a sostegno vivo ci sono *i sostegni verticali, a catena, a tirello, a girello*¹², per citarne alcuni; tra quelli a sostegni morti il più frequente nel Sud dell'Italia è *a fili metallici orizzontali tesi su sostegni verticali* (2).

Sistemati i filari il viticoltore deve dirigere lo sviluppo della pianta con potature che orientino la crescita nel senso del filare. La potatura è l'operazione di manutenzione del filare che riveste maggiore importanza:

... se ben effettuata assicura una buona produzione per l'anno successivo. Con la potatura, infatti, oltre a fare assumere alla pianta la forma desiderata, si proporziona la sua parte aerea allo sviluppo delle radici, favorendo la diffusione della linfa e, infine si può incrementare la quantità del prodotto, distribuendo e selezionando le parti fruttifere¹³.

Vi sono due tipi di potatura, la potatura secca e la potatura verde. La prima



effettuata nei mesi invernali, febbraio-marzo.

Attraverso la diminuzione della massa della pianta le dona più vigore e la mette al riparo dalle gelate. La potatura verde invece non è eseguita in modo

sistematico e ha come scopo di ridurre le parti erbacee della pianta a favore delle parti produttive. Potature verdi sono: la *scacchiatura*, con la quale si eliminano i germogli che non danno frutto; la *cimatura*, che serve per aumentare la parte legnosa e fruttifera; la *sfemminellatura* con cui si eliminano le “femminelle”, cioè i germogli nati sui nodi, è la più specialistica tra le potature e richiede un costo di

¹² Paul Scheuermier, Il lavoro contadino in Italia, Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza, Milano, Longanesi & C., 1980.

¹³ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

manodopera elevato; infine l'*incisione anulare*, che favorisce la maturazione dei frutti.

Gli attrezzi usati per le potature sono tradizionalmente il *roncolo*, la *roncola*, il *potatoio*, il *gattuccio* e, più recentemente, le *forbici a molla*(3).

Contemporaneamente alle potature si provvede anche alla sistemazione del filare e alla manutenzione dei tutori. Altre azioni manutentive sono la *vangatura*, effettuata in autunno-inverno, che nella vigna sostituisce l'uso dell'aratro, e la *zappatura*, ripetuta più volte durante l'anno per eliminare le erbacce nocive e smuovere il terreno. Il campo coltivato a viti generalmente è concimato ogni due o tre anni. Dal periodo di maggio, quando la vite inizia a mettere le foglie, si effettuano i trattamenti contro malattie e parassiti, che si prevencono cospargendo le piante con solfato di rame, attraverso l'uso di una pompa munita di uno spruzzatore, e/o soffiando polvere di zolfo, con un soffietto di pelle.

Dalla metà di settembre alla fine di ottobre, a seconda della zona e della maturazione dell'uva, si tiene la vendemmia. La tradizione vorrebbe che le operazioni iniziassero soltanto a mattina inoltrata, quando l'uva è completamente asciutta dalla rugiada, quindi non prima delle otto e non in giornate umide. La vendemmia si caratterizza come una vera e propria festa, un "rito", a cui non prende parte solo la famiglia *in toto*, compresi i più piccoli, ma anche molte altre persone legate ad essa. Come la festa e il rito, la vendemmia prevede dei ruoli: ad esempio ai più piccoli viene data in carica la raccolta dei grappoli più bassi. A proposito di ciò Antonella Varani, scrivendo della vendemmia a S. Giovanni in Persiceto (BO), osserva:

Pure ai bambini erano affidati strumenti taglienti ... in genere, piccoli roncoli ... ed era per loro motivo di orgoglio potersene servire¹⁴.

Tutti gli addetti alla raccolta, sotto la supervisione del fattore o del proprietario, si dispongono lungo i filari muniti di un arnese per tagliare i grappoli e piccoli contenitori trasportabili in cui mettere il raccolto.

Agli uomini adulti è riservato il compito di raccogliere le varie ceste piene (o cassette) poste lungo i filari e di svoltarle nei recipienti di pigiatura. Nel sud Italia solitamente erano grandi tini o vasche di pietra. Se la cantina non si trova nelle vicinanze della vigna gli uomini adulti si occupano di sistemare ceste o cassette sui mezzi di trasporto, in passato si usavano i carretti a traino animale. In genere gli strumenti che si usano durante la vendemmia sono *strumenti polifunzionali*¹⁵, roncole e ceste usate anche per altri momenti della vendemmia e della coltivazione, magari «vecchie e già rovinate in modo da non guastare lame e



Tino di Pigiatura e tino di Fermentazione

ceste ancora in buono stato »¹⁶ - in questo caso vengono rifunzionalizzate.

Successivamente alla raccolta, avviene la pigiatura. Operazione che fino a non molto tempo fa veniva

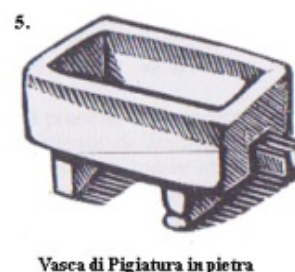
¹⁴ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

¹⁵ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

¹⁶ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

effettuata con i piedi, in grossi tini(4) o in vasche di pietra(5). Molto raro è l'uso dell'ammotatoio di legno, un'asta che si allarga sul fondo come una clava o con una forcilla: questo attrezzo è tipico della Val d'Aosta e del Trentino.

Altre modalità sono la spremitura a macchina o con la macina. In alcuni casi invece di pigiare l'uva direttamente nel tino ci si serve della cosiddetta cassa di pigiatura, una cassa di legno di forma trapezoidale aperta in alto e fornita di buchi sul fondo per consentire il passaggio del mosto.

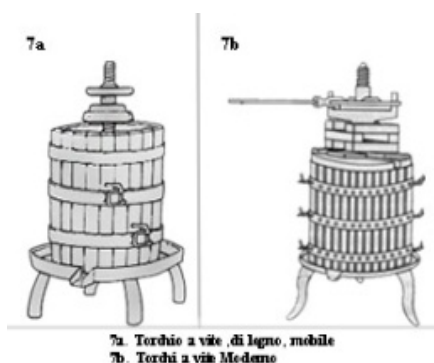


Verso la metà del '900, si è diffusa la pigiatrice moderna(6) costruita essenzialmente in legno e poi in metallo e fornita di base propria. Essa è formata da una tramoggia posta su un sostegno orizzontale, in fondo alla quale si trovano due rulli scanalati. Questi ultimi ruotano, in senso inverso l'uno rispetto all'altro, per mezzo di una manovella o una ruota, schiacciando l'uva che vi passa in mezzo. ... Il mosto e le parti solide del grappolo cadono sul piano inclinato terminante con un beccuccio, attraverso il quale vengono fatti defluire nel recipiente di raccolta¹⁷.

Una volta pigiata, l'uva unitamente al mosto e alle vinacce torchiate, vengono spostati nel tino di fermentazione, quello a campana (4) (con l'apertura superiore di diametro inferiore del fondo) è molto diffuso nel sud Italia e in particolare in Basilicata. Il processo di fermentazione ha durata diversa a seconda del tipo di

¹⁷ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

vino e del metodo impiegato. Nel meridione generalmente dura dagli otto ai quindici giorni. Durante questo periodo la botte di fermentazione viene lasciata aperta. Nel momento di massima fermentazione, dai sei agli otto giorni, si procede alla svinatura: servendosi della cannella si travasa il vino in altro tino, dove continuerà la fermentazione, si eliminano le *graspe* superficiali che a contatto con l'aria sono inacidite e si procede alla torchiatura della vinaccia, composta da tutte le *graspe* residue dal travaso.



La torchiatura si esegue in diversi modi a seconda delle località, quella storicamente più diffusa in Lucania avviene per mezzo del *torchio a vite, di legno, mobile*¹⁸ (7a). Oggi per la torchiatura, quasi ovunque, ci si serve del *torchio moderno* (7b), in cui una leva orizzontale aziona sia la vite verticale su cui scorre la piastra rotonda, sia la gabbia che preme verso l'interno. Il liquido che si produce con la torchiatura viene mescolato al mosto svinato che si trova nei tini di fermentazione, oppure si può usare per fare il mezzovino o il vinello, mescolandolo con acqua.

Ciò che rimane alla fine del processo in cantina si dice “torta”¹⁹, composta da tutte le vinacce pressate. Può essere utilizzata in vari modi: macinata si presta ad alimento per il bestiame, impastata con acqua e farina di cereali; confezionata in mattonelle combustibili per la stufa; distillata per produrre acquavite o venduta

¹⁸ Paul Scheuermier, *Il lavoro contadino in Italia, Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, Milano, Longanesi & C., 1980.

¹⁹ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

alle distillerie; asciugata, setacciata e spremuta per ottenere un olio vegetale usato, una volta, per le lampade domestiche.

Dopo la svinatura il vino viene messo in botti o damigiane, al fine completare la fermentazione. Le prime di legno, le altre di vetro impagliato, per proteggere il contenuto dalla luce. Fino a natale, quindi fin tanto che continua la fermentazione, botti e damigiane non vengono chiuse ermeticamente così da consentire la fuoriuscita dei gas di fermentazione, ma comunque vengono protette dalla polvere mediante l'uso di fori o tubicini posti sui tappi. Dopo la fine della fermentazione il vino è soggetto ad un calo di volume, quindi per evitare la formazione di camere d'aria all'interno dei contenitori, il cantiniere deve provvedere periodicamente a reintegrare il prodotto mancante.

Ci sono altri tre momenti importanti nella "vita in cantina": quelli dedicati all'eliminazione della *feccia* che durante la fermentazione si deposita sul fondo dei contenitori. Tradizionalmente questi travasi sono effettuati intorno alle date di S. Martino, Natale e Pasqua, in giornate serene e a luna calante. I sistemi utilizzati sono la *cannella di legno* o, più recentemente, il *sifone di travaso*, in gomma.

Fino qualche decennio fa, al contrario di oggi, il vino non veniva imbottigliato, se non una piccolissima parte, «riservata a festività o particolari ricorrenze»²⁰. Il vino per il consumo giornaliero veniva spillato direttamente dalle botti o dalle damigiane. Man mano che venivano svuotati i recipienti per evitare il contatto del liquido con l'aria veniva messo uno strato di olio sulla superficie.

²⁰ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

Il luogo privilegiato e tradizionale per la conservazione del vino è la cantina. Oltre ad essere il locale dove avviene la maggior parte delle operazioni di vinificazione dell'uva è anche dove viene conservato durante tutto l'arco dell'anno il vino. Tra il 1943 e il 1956 il linguista svizzero Paul Scheuermeier (1888-1973) rileva in Italia la presenza di due tipi di cantine: in muratura, generalmente costruita in «uno spazio infossato»²¹, ma anche a « pianterreno, come avviene nella pianura padana»²²; o scavata nella roccia, ove le caratteristiche geologiche lo permettono, ad esempio lungo tutta la costa adriatica, in Lucania nel Vulture e nelle valli alluvionali-sedimentarie dell'Agri e del Sinni.

Nelle grotte o nei pianterreni preposti alla conservazione si trova una mole di piccoli strumenti e attrezzi che varia molto a seconda della zona geografica, dei metodi e delle caratteristiche ambientali, viabilità che Fabio Foresti chiama *areale*. Pur essendo molto differenziati nei materiali e nelle forme raramente tra oggetti con funzioni analoghe non esistono legami o similitudini, che all'interno dello studio della cultura materia vengono riconosciuti attraverso l'inserimento in comuni categorie funzionali. Tra i manufatti in questione possiamo distinguere: gli imbuti, che di qualsiasi materiale o forma siano, hanno la funzione di facilitare i travasi; i recipienti di trasporto del vino (otri, barili, botti, damigiane e fiaschi);

²¹ Paul Scheuermeier, *Il lavoro contadino in Italia*, Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza, Milano, Longanesi & C., 1980.

²² Paul Scheuermeier, *Il lavoro contadino in Italia*, Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza, Milano, Longanesi & C., 1980.

secchi e scope, utilizzati per la pulitura dei recipienti; forche e rastrelli per lo spostamento delle vinacce.

2.2 La vitivinicoltura a Chiaromonte

Dalla schematizzazione proposta nel capitolo dedicato ai lavori del vitivinicoltore, all'interno de *“Il Lavoro dei Contadini vol II”*, di Paul Scheuermeier, sono state desunte alcune domande così da accostare le varie fasi descritte dal linguista nel 1956 con il racconto che oggi gli intervistati fanno della loro attività.

Nei tre giorni di ricerca sul campo vi è stata la possibilità di incontrare molti abitanti del posto, che si sono dimostrate disponibili e interessate. Per approfondire il discorso sulla vitivinificazione a Chiaromonte sono stati chiamati in causa due autoctoni. Le video interviste sono state realizzate il 6 giugno 2011.

Il Primo è Giuseppe Lista (G.L.), 55 anni c.a., infermiere che si dedica da 25 anni alla cura della vigna di famiglia; ha da pochi anni acquistato due grotte in paese, di cui una è adibita a cantina e una a spazio per attività da diporto. Nella stessa giornata ho intervistato anche Alessandro Antonio Cirigliano (A.C.), 86 anni, ex amministratore dei poderi del Duca Di Giura. La sua attività di vitivinicoltore dura da oltre settant'anni. È stato un informatore molto importante, ha confermato molte delle attività descritte da Scheuermeier.

Di seguito riporto alcune delle risposte – le più complete – che i due intervistati hanno dato. Tra parentesi inserirò delle note che riassumono quello che l'intervistato dice o mostra nella pratica.

1 D: Come si piantano le viti qui a Chiaromonte?

2 G.L. : Prima si faceva lo scasso a mano. Mo si fa con l'escavatore, la ruspa...
3 l'escavatore è il mezzo più idoneo. Dopo aver fatto questo si livella un po' il
4 terreno e poi si piantano le barbatelle... si fa una buca con la zappa o con la
5 trivella. (ha sentito parlare dell'uso della grucciona ma non l'ha mai vista in
6 funzione).

7 A.C. : Si fa lo scasso del terreno ad un metro di profondità. Poi si mette a posto..
8 si squadra.. e si pianta..

9 D: Si usano sostegni? Di che tipo?

10 G.L.: Si. Si mettono l'anno dopo che la vigna è stata piantata. Con le trivelle si
11 fanno i fori e si mettono i pali (di legno) sia ad un capo che all'altro (del filare),
12 anche in mezzo poi si mettono altri pali grossi... e le canne come sostegno... per
13 evitare di mettere le canne ci vorrebbero pali più robusti e qualche filo di ferro in
14 più... perché poi i tralci se ne vanno lungo il filo... più ce ne sono di fili di ferro e
15 meglio va il tralcio... anche se è preferibile metterci una canna altrimenti il
16 vento...

17 A.C. : Si, si usano i pali... e il (filo di) ferro.. (si mettono l'anno successivo
18 all'impianto della vigna.. ma nel frattempo si usano le canne)

19 D: Ci sono delle "regole" da rispettare per l'impianto dei pali e la distanza tra i
20 filari?

21 G.L. : Questo tipo di vigna è stato fatto con il metodo antico (i filari sono molto
22 vicini)... perché non c'era la zappatrice, non c'erano i mezzi per poterci andare
23 nel viale... e quindi si faceva tutto a mano, si zappava... adesso si piantano molto

24 più larghe, almeno due metri, due metri e mezzo. Perché con il trattore il lavoro si
25 riduce immensamente.

26 D: Quali sono i lavori che fa il viticoltore durante l'anno?

27 G.L. : Si fa la spollonatura... la sfornaciatura... (si tolgono) perché queste parti
28 non portano uva, servono solamente a sfruttare la pianta... si tolgono in modo che
29 la pianta assorbe – di – più... In più già da adesso (giugno) vanno tolte queste
30 parti qua.. questo è il tracio principale... però il tralcio principale caccia sti
31 rametti laterali.. questi vanno tolti.. da adesso fino a luglio... perché da luglio si
32 riduce la crescita della vigna.(poi vengono sistemati i tralci lungo i filari) poi si
33 fanno trattamenti periodici... da quando comincia a sbocciare la vite si mette lo
34 zolfo in polvere... poi man mano che cresce si usa l'irrigazione con prodotti a
35 base di rame, di zolfo.... Prima si usava la pompa a spalla... adesso tengo il
36 motorino... però le prime volte (dopo l'impianto) ho utilizzato la pompa a spalla
37 perché i germogli erano piccolini... e serviva poca acqua. Adesso utilizzo il
38 motorino.

39 A.C. : Si fa la zappatura per prima cosa, poi si tolgono le prime radici di sopra...
40 *a scavzatura* la chiamiamo... si tolgono quelle radici che sfruttano... poi si pota,
41 si lega, si piega... e poi deve essere curata con i diserbanti

42 D: Quali sono i periodi in cui avviene la potatura?

43 G.L. : La potatura... gennaio-febbraio-marzo

44 A.C. : Sulla potatura c'è una dettata antica: avar'ò put' a gennaio, u'megli putass
45 de la vign e tre-quatt d'marz...

46 D: Che strumenti usate per la potatura? Come si pota?

47 G.L. : Solamente con le forbici...

48 A.C. : la potatura si fa... si lascia la prima gemma e poi le altre vengono tolte.. se
49 la fai a filare se ne possono lasciare di più... se la fai a spalla si piega sul ferro e si
50 lega.. ma la migliore potatura è alla sfornaciatura... che si fa quando inizia a

51 sbocciare... nella vigna quando cominciano a sbocciare bisogna andarci
52 continuatamente.
53 (i roncoli vengono usati per le siepi non per le viti)

54 D: Quali sono i periodi in cui si zappa?

55 G.L. : Dopo che è stata composta... che è stata legata, è stato tirato il ferro, è stato
56 rimpiazzato qualche palo... la zappatura va fatta nel mese di marzo... marzo-
57 aprile.

58 D: In che periodo bisogna sottoporre le viti a trattamenti contro insetti e malattie?

59 G.L. : (Righi 33, 34, 35.)

60 D: Come si prepara la vendemmia?

61 G.L. : Si fanno i trattamenti fino alla fine di luglio... dopo di che si sospende..

62 D: Qual è il miglior periodo per vendemmiare qui?

63 G.L. : Di solito in ottobre.

64 D: Come avviene la vendemmia? Che recipienti usate per raccogliere l'uva dalla
65 vite? E dopo dove mettete l'uva?

66 G.L. : A uso familiare... (si chiamano i parenti)

67 A.C. : Prima l'uva si trasportava con l'asino. (l'uva si metteva nei cestì, ma non si
68 usavano carretti).

69 D: Durante la vendemmia ci sono dei lavori che fanno solo gli uomini e lavori che
70 fanno solo le donne?

71 G.L. : No... C'è chi raccoglie e chi poi porta le cassette (che vengono portate dagli
72 uomini adulti)...

73 D: Come avviene la pigiatura dell'uva? Con i piedi e/o esistono dei recipienti
74 particolari? E dopo la pigiatura che altro si fa?

75 G.L. : Prima veniva pigiata con i piedi (nel palmento)... si metteva l'uva e veniva
76 pigiata.. qui c'è una specie di rubinetto che alla fine della fermentazione... il

77 mosto si faceva uscire in questa vasca (sotto il palmento)... e poi si travasava
78 nelle botti.. rimaneva tutto completo: mosto, vinacce... adesso con le rasatrici
79 questo non avviene.. la raspa viene scartata.(le vinacce vengono rigettate sul
80 fondo due volte al giorno) la vinaccia va bagnata altrimenti si inacidisce se rimane
81 asciutta... (dopo non meno di una settimana il tutto va tolto dal recipiente di
82 fermentazione) il mosto si toglie quando non c'è più zucchero... a zero.

83 A.C. : Ci si lavava i piedi (e ci si metteva nel tino di legno.. a volte fino a sera).
84 Dopo pigiata bisogna frollarla, bisogna girarla, altrimenti sopra si forma l'acidità..
85 deve stare sempre bagnata... alcuni mettono i pesi, ma così i gas non se ne
86 escono.. bisogna girarla tre volte al giorno.. (altrimenti il vino diventa acido).

87 D: Come travasate il mosto?

88 G.L. : con gli imbuti veniva messo nelle botti.. dopo che il mosto veniva travasato
89 si metteva a riposo per almeno due mesi nelle damigiane.. e avveniva il primo
90 travaso .. verso febbraio-marzo

91 D: Si usa il vino cotto? Oppure che metodi usate per evitare che la fermentazione
92 vada male?

93 G.L. : Sì, si usa il vino cotto... si cuoce il mosto e deve ridursi meno delle metà...
94 è un concentrato di zuccheri che poi mettendolo nelle vinaccia .. fa acquistare
95 gradazione... e il vino viene più nero.

96 A.C. : Quando il mosto è basso di zucchero allora ci vuole bollito... si prende una
97 bella caldaia ... si fa bollire piano piano... non deve bollire velocemente
98 altrimenti si sente di cotto..

99 D: Quanto tempo deve fermentare il vino? e dopo la fermentazione cosa si fa?

100 A.C. : Deve arrivare a zero... (prima quando non c'erano i misuratori di zucchero
101 si sapeva che la fermentazione del vino era conclusa quando il mosto non bolliva
102 più). (Dopo la fermentazione si tiravano le vinacce e si mettevano nel torchio).

103 D: Usate spremere le vinacce qui? Per ottenere cosa? e come? (che tipo di torchio
104 si usa a Chiaromonte?

- 105 G.L. : Il torchio si usa quando si toglie il mosto dal palmento ... tolto il mosto
106 rimane tutta la vinaccia... la vinaccia poi viene presa con i secchi e si porta nel
107 torchio.. si stringe ed esce l'altro vino.. e si mescola con quello di prima..
- 108 D: I residui della spremitura delle vinacce servono a qualcosa?
- 109 G.L. : No, no.. si buttano... chi tiene le galline gliele dà.
- 110 A.C. : Noi lo chiamiamo "stringituro", è un vino più forte... perché c'è la
111 cortecchia. I residui si buttano... qualche anno fa è venuto uno che ci fa la
112 grappa...(c'è anche chi lo usa per le galline).
- 113 D: Dove conservate il vino? nelle grotte in paese?
- 114 G.L. : Sì, nelle grotte.
- 115 D: Quando avviene il travaso nelle bottiglie o nelle botti?
- 116 G.L. : il primo travaso io lo faccio a gennaio... prendo un tino in plastica.. di 4 o
117 5 quintali ...metto tutto in questo tino.. lavo, faccio asciugare le damigiane...
118 perché il vino viene più uniforme... si travasa in una damigiana e si mette in
119 un'altra... almeno tre travasi.. ogni mese, mese mezzo.. per togliere l'impurità che
120 rimane sul fondo.
- 121 A.C. : Io lo travaso 9 volte (il vino bianco)... (si travasa con le damigiane e
122 l'impurità si mette sempre da parte) poi si lascia riposare. Il travaso avviene da
123 aprile in poi... il vino rosso si travasa due o tre volte.
- 124 D: Che utensili si usano in cantina? Me ne può mostrare qualcuno?
- 125 G.L. : (Tubi di plastica per il travaso)
- 126 D: Come si dice vigna in chiaromontese?
- 127 G.L. : vign'
- 128 A.C. : a'vign'
- 129 D: Come si chiama il vino o l'uva che coltivate in queste zone?
- 130 G.L.: Il Guarnaccino... ma sta scomparendo.

- 131 D: Qual è la zona migliore per coltivare vino a Chiaromonte?
- 132 A.C. : A sud. Noi abbiamo un detto qua a Chiaromonte: la casa sul Sinni - perché
133 è a sud - e la cantina sul Serapotamo – che è a nord.
- 134 D: Da quanto tempo produce vino?
- 135 G.L. : Circa 25 anni.
- 136 A.C. : Tenevo 15 anni (quando ho iniziato) ora ne ho 86...
- 137 D: È cambiato molto il modo di fare il vino da quando ha iniziato? Cosa è
138 cambiato di più?
- 139 G.L. : La tecnica è sempre la stessa... è cambiato il sistema.. gli utensili prima
140 erano tutti di legno i tini erano di legno.. le botti... ora si usano le damigiane
141 oppure i contenitori di acciaio... il palmento si usava prima e ora si usano queste
142 cose di plastica... (è cambiato) il sistema dei vigneti... c'era un sistema diverso
143 da quello che c'è adesso. Prima i filari erano ravvicinati mentre le vigne che fanno
144 adesso sono (molto larghi)... perché ti consentono di passarci con il trattore...
145 Prima si mettevano (nella vigna) le piante di olive... ma non si mettono più..
146 perché è scomodo raccogliere le olive... perché non si possono mettere le reti.. ma
147 nello stesso tempo sotto la pianta.. la pianta di uva non matura e non produce.
- 148 A.C. : Prima si faceva con i piedi... il vero vino si fa con i piedi.. in più ora le
149 botti sono di resina... prima era tutto di legno..
- 150 D: Come sono state scavate le grotte?
- 151 A.C. : Tutte a mano... c'erano gli addetti che le scavano.. che facevano le pietre..
152 e le portavano con il mulo...
- 153 D: Lei possiede una grotta?
- 154 G.L. : si, due!
- 155 D: Come venivano utilizzate le grotte prima? E oggi?
- 156 G.L. : Sempre come cantine..

- 157 D: Il vino fa parte della tradizione di Chiaromonte?
- 158 G.L. : Il vino è una tradizione di vecchia data.. anche se prima c'era molta
159 produzione... ora si è ridotta molto.. c'erano molti vigneti .. ora si è ridotto, forse
160 del, del 50%
- 161 D: C'è un legame tra i Chiaromontesi e le grotte?
- 162 G.L. : Io non avevo una cantina di questo tipo... però per la conservazione del
163 vino tutti quanti ne parlavano che era un locale adatto... e ho deciso... l'ho
164 comprata... mi sono affezionato... sono molto legato.. infatti sto facendo alcuni
165 lavori per creare un ambiente (personale) ... (poi ultimamente) si sta facendo una
166 valorizzazione di queste grotte.. erano un po' abbandonate ma le stanno
167 riprendendo..
- 168 D: Per lei cosa rappresenta il vino?
- 169 G.L. : Piace averlo perché quando si è con gli amici... si usa tutti i giorni in casa..
170 pero in modo particolare quando ci sono delle occasioni... quando ci sono amici,
171 parenti...
- 172 D: C'è qualche strumento per fare il vino che lei sappia si usa solo a
173 Chiaromonte?
- 174 G.L. : L'unica cosa che io ricordo che.. prima che non c'erano gli imbuti...
175 utilizzavano una cosa in legno.. come una cassetina... che poi alla base aveva un
176 foro a cui era collegato un tubicino... una cassetina che serviva per riempire la
177 damigiana...
- 178 D: Come venivano illuminate le grotte?
- 179 G.L. : Si usavano le lucerne... quelle ad olio..
- 180 A.C. : Con le lanterne a olio..