

La coltivazione della vite

*Castàn del mè nonu, nuus de la mè miee, scirèes del mè pà, ma i viit i èn mèe
Castagni di mio nonno, noci di mia moglie, ciliegi di mio padre, ma le viti sono mie.*

La coltura della vite, che risale a epoche remotissime, era mediterranea ed è stata portata sul nostro lago dai Romani. In passato sul territorio colichese la coltivazione della vite era molto estesa perché era la più redditizia e permetteva ai livellari di pagare gli affitti. I filari erano presenti sui Montecchi, con terrazzamenti, in Olgiasca, nella fascia mediana (dall'attuale Provinciale) fino ai nuclei abitati di Chiaro, Curcio, Villatico, Fumiarga, e anche sulla sponda soleggiata di Fontanedo. I terreni avvitati si alternavano naturalmente ad altri coltivi e frutteti, e furono in parte soppiantati dai gelsi. Nella località dove sorge oggi l'edificio scolastico, a inizio '800 si estendeva la Vigna Grande in Colico Piano, cinta da muri, di proprietà dei Miglio di Domaso. La qualità dell'uva più comune era la cosiddetta "Parmesana", un'uva dagli acini grossi, che rendeva molto. Chi, invece, voleva l'uva da tavola piantava la cosiddetta "Americana" che è una qualità molto resistente alle malattie e produce un'uva molto dolce.

Nel 1804 l'affittuario del terreno tra via S. Cuore e via Sigismondo Vitali consegnava alla Parrocchia di S. Bernardino, proprietaria, 16 Brentini di uva come affitto. Nel censimento 1867 risultano a dimora 16.000 viti, con produzione di 16 tonnellate uva. Nel 1881 la superficie avitata è di 150 ettari, che si riducono però a 30 ettari nel 1890 causa la peronospora e la crisi agraria. Ancora negli anni 60 c'erano vigneti estesi, fra la provinciale e la strada di collegamento pedemontana Laghetto-Villatico-Curcio: oggi sopravvivono pochi filari a Laghetto.

La coltivazione della vite

Ad inizio primavera il contadino vangava attorno alle piante e lungo i filari e poi si erano potati i rami con *i forbis di viit*. I tralci rimasti *se ligaven sù cun i sciales* (se legavano con rametti di salice) in attesa che la vite riprendesse il ciclo biologico.



Quando spuntavano le prime foglie *se dava sù la prima man de verderàm*, per proteggerla dalle malattie, approfittando di un tempo meteorologico propizio, cioè quando era un po' nuvoloso. Nei vigneti c'erano già delle vasche di cemento di un metro per un metro in cui si scioglieva il verderame nell'acqua. Prima di questi vasconi, la gente usava dei *butisèi andàa* (delle vecchie botti) tagliate poco sotto il coperchio. In questi si lasciava durante la notte il verderame

contenuto in un sacco di iuta. Quindi si versava il liquido nella *machina de sbrufà* per spruzzarlo sulle piante. Se poi arrivava il temporale, il giorno dopo *se dava sù el sofrèch*, contenuto nei sacchetti. Veniva sbriciolato per renderlo in polvere e messo nella *machina del sofrèch*.

A primavera inoltrata si *sgarzulava la viit*, cioè la pianta veniva sfoltita con il taglio di alcuni piccoli tralci per consentire lo sviluppo maggiore ai restanti. Se in quel periodo fosse arrivato una tempesta si tornava nel vigneto a togliere gli acini colpiti ed evitare che tutto il grappolo marcisse. Quando si riteneva che l'uva avesse raggiunto il grado ideale di maturazione si dava inizio alla vendemmia.

Al di là delle cure, spesso era il tempo atmosferico che influiva enormemente sulla qualità e la quantità di uva. Così c'era un detto che recitava: “*S'él piöj el dì dé Pasqua, piüsè üga ché frasca* (se piove il giorno di Pasqua, ci sarà più uva che foglie)”. Oppure l'altro: “*L'üga la g'ha fam de sun, él riis d'aqua* (l'uva ha fame di sole, il riso d'acqua)”.

La vendemmia

Da Sant'Abundi pinciröö sü tüit i spundi (Da Sant'Abbondio (31 agosto) acini maturi su tutte le sponde. *A San Martìn, tüit el must el divènta vin* (A San Martino, (11 Novembre) tutto il mosto diventa vino. La vendemmia iniziava fra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre e coinvolgeva tutta la famiglia. I grappoli, tagliati dai tralci, venivano trasportati con secchi e ceste se il tino era vicino, nei *bréntai*, cioè bigonze con spalliere di salice, se era lontano.

Nei tempi antichi ma ancora fino agli anni Cinquanta, l'inizio della vendemmia era fissato dall'autorità o dai capi famiglia, perché tutta la comunità, compreso i bambini, aiutavano a raccogliere l'uva di tutti. In questo modo la vendemmia si effettuava in pochi giorni. Di solito erano le donne e i bambini che *cataven l'üga* spesso in appezzamenti distanti dalla casa e dalla cantina. Nei filari più lontani i grappoli erano puliti sul posto, cioè venivano liberati dagli acini deteriorati che, messi in una *sedèla*, sarebbero serviti per ottenere l'aceto. Poi si caricavano i grappoli mondati sui *brentalìn* e nei *brentìn* e portati a spalla sulle corti davanti alle cantine. Qui si rovesciavano nella *tina*, una specie di botte ma con le doghe dritte con un'apertura di 120 cm in alto e circa 148 in basso per la pigiatura. Chi non aveva la *tina* usava una vecchia *but*.

Quando era finita la raccolta, di sera cominciava il momento più bello, aspettato con ansia da bambini e bambine: era la pigiatura. *Se scüsciava l'üga a pé biut nei but*. A questo momento seguiva la festiciola familiare con tutti quelli che avevano aiutato a vendemmiare.

Poi per quattro giorni bisognava girare la *vinascia con la triensa a quattru déenc* (le vinacce con la forca a quattro denti) e continuare a schiacciare quella che rimaneva sul fondo. In questi giorni il vino *büiva* a causa della fermentazione. Quando non bolliva più, l'era *l'ura de tiral*, cioè di travasarlo nelle botti conservate nelle cantine. Si estraeva il tappo della *tina* nella parte inferiore e si versava il vino in una *brenta de legn* che poi si portava in cantina e si travasava nella botte utilizzando *la pidria*, cioè un grosso imbuto nel quale si mettevano tre ricci di castagne per filtrarlo dai resti di vinacce. Le botti non venivano riempite completamente, ma si lasciava uno spazio per versarvi posteriormente *el turchiadèch*.

Una volta *tiràa tüit*, si raccoglievano le vinacce rimaste *nei tin*, si mettevano in una *brenta* e in spalla si portavano al *toorc* per torchiarle. Dalla torchiatura si ricava un vinello più acido che si aggiungeva a quello ottenuto dalla pigiatura e fermentazione dell'uva. Ci voleva infatti anche *el turciadèch* per ottenere un buon vino. Quando la botte era piena si versava sopra il vino dell'olio, in modo che il vino non respirasse, perché mentre maturava calava un pochino e si formava dell'aria sopra. L'olio si spandeva e non si mischiava con il vino.



Quando il vino aveva raggiunto il grado giusto di maturazione si cominciava a spillararlo dalla botte che era munita di un tappo nella parte inferiore. Quando si arrivava in fondo alla botte e cominciava a fuoriuscire l'olio si esclamava: "*L'è grama quant cumincia a vegnì fò el oli del la spina, perché el vöör dì che ghe né pü giu de vin*".