

Dalla “ciola” all’ “eccellenza”

La vite, l’uva e il vino a Berzo S. Fermo e, in particolare, a S. Stefano

Dopo aver scritto su alcune vicende storiche riguardanti l’impiego dell’acqua a Berzo, sono stato invitato a ricordare anche quelle non meno importanti della vite. Lo faccio volentieri e parto dal periodo a cui risalgono i miei primi ricordi e cioè dalla mia fanciullezza.

Ancora negli anni ’50 si poteva ammirare la conca terrazzata di Berzo, stracolma di vite rigogliosa con i muretti a secco e piccole ripe erbose (in dialetto i “*régoi*”). La vite a Berzo veniva coltivata sia sul pianoro sia sui versanti più o meno scoscesi delle colline, dove erano stati ricavati dei terrazzamenti; particolarmente intensa era la coltivazione nella zona tra S. Stefano e le “semirive”. Oggi purtroppo i terrazzamenti, costati tanta fatica ai nostri avi, sono praticamente abbandonati, nascosti in prevalenza nel bosco che avanza ma fortunatamente non distrutti, a testimonianza dell’abilità degli antichi costruttori.

Le viti cominciarono a diradarsi e a deperire negli anni ’60 quando gran parte della forza lavoro era costretta ad emigrare, per cui in paese rimanevano prevalentemente donne e bambini con i loro nonni.

Anch’io, come tanti miei compagni, finite le lezioni a scuola, pranzavo in fretta , facevo i compiti e poi via di corsa dal nonno Giuseppe che mi aspettava nella vigna dove, tra un racconto di battaglie sul Carso e di resistenza sul Piave, luoghi dove lui aveva

combattuto durante la Prima Guerra Mondiale, mi invitava a raccogliere i rametti che lui potava dai tralci della vite e a raccogliarli in piccole fascine.

Eeguire con perizia l'operazione di potatura, come si sa, è importante per la maturazione del grappolo e il nonno lo faceva con tanta pazienza e competenza. Quando era stanco si sedeva a riposare e intanto io col *podetì*, un piccolo falchetto che lui mi aveva regalato, mi divertivo a togliere la corteccia dai tralci ma lui mi rimproverava e mi diceva di non farlo sostenendo che la corteccia è il "vestito" del ramo che lo protegge contro il freddo. Questa sua sensibilità la ricordo anche con il seguente aneddoto: una volta mi tolse un grosso ragno che si era incuneato tra i miei capelli e lo depose delicatamente a terra facendomi capire che bisognava rispettare queste piccole creature perché combattono gli insetti nocivi. Nei momenti di pausa il nonno mi raccontava sempre di vicende della Grande Guerra dicendomi che lui era stato fortunato ad essere tornato a casa seppure ferito e che si sentiva orgoglioso di essere stato nominato Cavaliere di Vittorio Veneto e nominava ad uno ad uno i suoi commilitoni che avevano perso la vita sul Carso.

Tornando alla vite, occorre dire che, con l'avanzare della stagione, erano tanti i lavori e i trattamenti richiesti per mantenere sani i preziosi grappoli. Per prima cosa occorreva irrorare i germogli con lo zolfo, fastidioso per gli occhi, poi, quando la vegetazione aumentava, era l'ora del solfato di rame. Fatti questi trattamenti, c'era sempre il rischio e il timore di improvvise grandinate. Quando iniziavano lampi e tuoni, spesso si sentivano suonare le campane: era il sacrista Camillo che

richiamava tutti a recitare una preghiera affinché l'imminente temporale non facesse danni.

Se tutto andava bene, seguiva un'abbondante vendemmia che si trasformava in una festa. Dopo aver pulito perfettamente le grandi botti e tutti i contenitori come i tini e le tinozze, tutti insieme ci avviavamo verso la vigna, le donne con le "*caàgne*" sottobraccio, gli uomini, appena tornati dai lavori stagionali in Svizzera, si caricavano i "*gabe del co*" sulle spalle e, mentre attendevano che venissero riempiti di uva, assaggiavano qualche acino per calcolare il contenuto zuccherino.

Io, curioso, ero particolarmente attratto dai "*gabe del co*", che erano dei contenitori che si appoggiavano sulle spalle a loro volta protette da un cuscino di fieno o di paglia chiamato "*bastina*" e, al centro, avevano un'apertura che lasciava spazio alla testa (in dialetto "*co*"). Mi divertivo a caricare sulle mie spalle questa curiosa gerla, naturalmente vuota; più tardi anch'io ho dovuto portare il *gabe* colmo di uva e ho dovuto sperimentare quanto era pesante e quanta fatica ci voleva a portarlo fino in cantina.

La raccolta vera e propria era riservata alle donne che, mentre tagliavano i grappoli e li deponevano nei cesti, cantavano canzoni della tradizione contadina; qualcuno dice che erano "costrette" a cantare per evitare che...mangiassero l'uva ma forse ciò è esagerato! Le donne usavano le forbici, io invece la tagliavo con il "*podetì*" di cui ho parlato prima, del quale andavo molto fiero tanto da ingelosire i miei coetanei quando lo mostravo a loro.

Nello staccare i grappoli aggrovigliati, molti acini inevitabilmente cadevano per terra e il nonno, chinandosi "devotamente" a raccogliarli, mi sussurrava in un orecchio di

farlo anch'io dicendomi che " *i Frà de S. Pol a ià fàcc sento brentine de ì, coi pur grà*" ("i frati si S.Paolo hanno ricavato ben 100 brentine solamente con gli acini"): una frase ovvia e lapalissiana ma per me sibillina, sulla quale meditavo spesso.

Un giorno arrivò a trovarci nella vigna don Felice Ongaro, il parroco di allora, severo ma generoso verso le famiglie bisognose, del quale ero chierichetto e dal quale ebbi le prime lezioni di catechismo. Messo via il breviario che abitualmente leggeva mentre camminava per i campi, si intrattenne qualche minuto col nonno interessandosi sulla quantità e sulla qualità del raccolto, lo vidi sorridere e mentre se ne andava, a voce alta fece una battuta dal sottile doppio senso: " *regordìv, Giosep, che ogni du gambe, s-ciàd*" ("ricordatevi, Giuseppe, che ogni due gambe di vite una deve essere di uva schiava"). Io non capii ma vidi che le donne... ammiccando tra di loro , sorridevano divertite.

La sera si tornava a casa e io mi soffermavo ad ammirare il tino stracolmo di uva da pigiare; io volevo entrare nella tinozza ma sento ancora le parole del nonno che mi diceva: "sei ancora piccolo, quando crescerai chissà quanta uva schiaccierai". E bisogna dire che fino all'acquisto della degrassatrice, ne ho pigiata tanta di uva!!! Il mosto così ottenuto era poi versato in grandi botti di legno insieme alle vinacce per la fermentazione, la quale aveva una grande importanza per avere un vino eccellente.

Questi ricordi sono in me vivi ancora oggi perché ho vissuto in casa del nonno con gli zii Dino e Angelica per gran parte delle vacanze scolastiche. Finite le elementari e i tre anni di avviamento al lavoro iniziai a lavorare un fabbrica ma ciò non mi impedì di coltivare la mia passione per la vite anche perché nel

frattempo il nonno Giuseppe aveva lasciato in eredità a mia mamma il campo di S. Stefano dove c'erano ancora pochi vitigni messi a dimora agli inizi del secolo, poco prima della Grande Guerra.

Purtroppo il nonno poco dopo ci ha lasciato. Conservo ancora una bella foto in bianco e nero che rappresenta lui con un foulard al collo: dicono che fosse di un rosso vivo. Il campo di S. Stefano fu diviso a metà con la zia Lina, la sorella della mamma; lo zio Bepo, marito di Lina, gentilmente ci permise di usare la sua cantina, in attesa di averne una tutta nostra.

Il mio papà ed io mettemmo a dimora molti altri vitigni finché il campo risultò completo; nel frattempo costruimmo la casa, sotto la quale allestimmo anche una bella cantina, in cui trovarono posto un piccolo tino e due capienti botti. Ricordo che, dopo una stagione particolarmente abbondante, le botti si riempirono fino all'orlo e il mio papà, tutto soddisfatto, mi disse: "bravo, sei un campione".

Purtroppo alla quantità inizialmente non corrispondeva la qualità. Io e il mio papà trovavamo discreto il nostro vino, ma mia moglie Franca, invitata a darmi una mano a vendemmiare, una volta mi disse: *"per la ciola che ho bevuto fino adesso, non è necessaria la mia presenza tra i filari"*. Piuttosto offeso, incassai e ci pensai su. Un po' più diplomatici i miei cognati nonché amici Paolo e Dino, i quali mi dicevano che il mio vino era un po' "svanito" mentre un altro amico, Egidio, rincarò la dose dicendomi che aveva bevuto "un bel calice di...aceto". Costatai il "pollice verso" anche dei miei figli che, diventati grandicelli, assaggiavano il mio vino del quale non erano però soddisfatti.

Tutto ciò mi spinse a frequentare un corso di vitivinicoltura che si teneva a Grone.

Dopo quel corso, cambiò ...il *corso* del mio approccio alla vigna: iniziai a cambiare quasi totalmente i vitigni mettendo a dimora i migliori che esistevano in commercio anche se, prima di vederne il frutto, ci volle molto tempo; ma, dopo anni di paziente attesa, potei finalmente raccogliere dolcissimi grappoli da trasformare in ottimo vino.

Purtroppo c'era un nuovo problema: il vino, pur migliorato, presentava ancora dei difetti dovuti alle condizioni non ottimali delle vecchie botti di legno. Decisi di interpellare l'amico Beppe che dalla Val Calepio veniva a trovarmi in cantina, il quale mi consigliò di non usare più le botti di legno neanche per la fermentazione. Decisi di acquistare un contenitore d'acciaio a cui aggiunsi una bella botte di rovere ricevuta in regalo da mio figlio Andrea, da sua moglie Marilina e dalla nipote Mayra.

Tutto era pronto per fare vino eccellente. Mancava un'ottima annata che puntualmente arrivò nel 2013: i grappoli perfettamente maturi vennero vinificati con ogni cura e il prodotto soddisfece appieno il mio palato fine e quello altrettanto esigente dei miei famigliari e dei miei amici. Decisi di portare quel vino al primo concorso del "*Vi de Bers*" e la giuria lo scelse come il migliore tra quelli presentati. Emozionatissimo, ritirai il premio con rispettivo diploma, una cerimonia a cui seguirono graditi applausi degli amici presenti; chissà che cosa avrebbero detto di questo indubbio miglioramento del mio vino i miei tre amici di cui ho parlato sopra e che nel frattempo erano passati a miglior vita.

Tante persone mi fecero anche alcune domande sul percorso da me fatto per ottenere un simile... elisir. Glieli elencaì:

- il cambio dei vitigni, più adatti al nostro terreno;
- la potatura estrema, che consiste nel lasciare poche gemme;
- l'uso di contenitori nuovi eliminando quelli vecchi, seppure a malincuore pensando alla fatica e ai soldi dei genitori per acquistarli tanti anni prima
- e naturalmente il corso fatto a Grone che mi aveva in parte spinto a tali cambiamenti.

Nella speranza che ciò che ho scritto serva a quelli che, come me, amano ancora dedicarsi alla vitivinicoltura, sia pure a livello amatoriale, termino dedicando questo mio breve lavoro, oltre che ai miei amici ricordati sopra, a Franca mia moglie che involontariamente mi ha fatto cambiare tutto il sistema permettendomi di passare dalla sua *ciola* al mio *elisir*, ai miei figli Andrea e Angela per la spinta continua al miglioramento, alla sorella Daniela che ben sa dell'importanza del vino a casa nostra e al fratello Adelio per aver anche lui contribuito a suo tempo a pigiare l'uva nel piccolo tino di S. Stefano e per aver provato sulle sua pelle le cinghie della cosiddetta "macchina della vite", un contenitore nel quale mettevamo zolfo o solfato da spruzzare sulla vigna.

Germano

