

## UNA GIORNATA PARTICOLARE: LA VENDEMMIA

di Nicola Perrelli



I terreni di Mormanno non sono di sicuro i “terroir” dell’Aquitania, quei fertili terreni situati a sud-ovest della Francia che generano la materia prima per i vini più famosi del mondo, però vengono coltivati con la stessa dedizione e amorevolezza.

I *mormannoli* per la vigna hanno un attaccamento particolare. E’ un bene importante, quasi mai in vendita, un patrimonio che si lascia ai figli con la raccomandazione di custodirlo come un tesoro di incommensurabile valore. Per quanto l’attuale indifferenza dei giovani per la terra lasci al riguardo non poche perplessità; ma si sa la storia si ripete: domani ognuno di loro probabilmente diventerà un appassionato lavoratore nella vigna di famiglia.

Il legame con la vigna bisogna immaginarlo con la fame, i desideri, il piacere degli uomini del passato, ma soprattutto con il suo prodotto: il vino. Da sempre simbolo del lavoro più faticoso e della sapienza dell’uomo. Ma non solo. Il vino, come il cibo, una volta non era disponibile sulla tavola di tutti i giorni. Per i ceti popolari, nonostante la sua antichissima presenza, era una bevanda non sempre accessibile, a volte un lusso. L’uso quotidiano riguardava soltanto la classe agiata: contadini e artigiani lo consumavano, magari in eccesso e spesso di pessima qualità, nei giorni di festa, o all’osteria soltanto gli uomini.

Avere la vigna diventa così una necessità, quasi un bisogno primario. Possederla vuol dire avere più certezze, poter attenuare le diversità più vistose, quelle per intenderci legate alle classi sociali, e affrancarsi per certi versi dalla povertà e non solo da quella economica. Significa poter produrre in proprio il vino. L’alimento che la cultura contadina ha sempre ritenuto indispensabile per affrontare la fatica, conveniente per favorire le relazioni tra gli uomini e straordinario per sfogare conflitti e tensioni. Che il folclore e la memoria popolare hanno idealizzato celebrando le gesta dei grandi beoni, le bravate di quei personaggi che sono rimasti nell’immaginario per le abbondanti mangiate e le copiose bevute. Realtà o fantasie di chi aveva poco da mangiare e poco da bere ?

Fatto sta che a Mormanno solo poche famiglie non hanno la vigna. Rientra così a pieno titolo nel panorama delle ricorrenze importanti del paese la vendemmia: la festosa giornata dedicata alla raccolta dell’uva.

Dopo il lungo e duro lavoro di potatura, eseguito nell’inverno dell’anno prima, la successiva legatura fatta, per una questione di stile, esclusivamente con i salici, le varie ramature e tutti gli altri lavori, è arrivato il momento della verità: si spera nella buona annata. Il premio di tutto un anno di amorse cure.





Da fine settembre a metà ottobre ogni giorno è buono per vendemmiare. Da noi quello giusto, vale a dire quando si presume che l'uva abbia raggiunto la maturazione ideale, lo decide però la *piazza*, dove non si parla d'altro, e non il campo. E allora, tutti a vendemmiare nella stessa domenica, anche se piove a dirotto.

Nel week-end prestabilito i quattro "dipartimenti" vinicoli di Mormanno (Carrosa, Procitta, Donnabianca e Colle di Ferruccio), ammantati dalle calde tonalità dei colori dell'autunno, vengono presi d'assalto da vignaioli di tutte l'età e forze. Giardinieri, Fiat 500, motocarri Ape e anche qualche Fiat Punto metallizzata, carichi degli attrezzi preparati il giorno prima raggiungono, ai primi raggi del sole, i vigneti. Ci si divide compiti e funzioni e via al lavoro .

La vendemmia è una giornata particolare che fa dimenticare per qualche ora i problemi e lo stress. Il profumo dei grappoli appena raccolti ubriaca e il sapore degli acini maturi addolcisce palato e animo. Il dorato dei chicchi di malvasia e di moscatello d'Amburgo e il regale rosso scuro dell'uva *quagghiana* deliziano la vista. Mentre le chiacchierate, i canti e la colazione di metà mattinata a base di baccalà fritto con peperoni (*alla castruviddrara*) e vino dell'annata precedente, gustata tra i profumi della vigna e i brindisi al vino che sarà, rendono l'atmosfera ancora più allegra e gioiosa.

Tra un assaggio e un bicchiere, intanto il mosto finisce nei tini di fermentazione. E cominciano i problemi. Il "sapere" per fare il vino non è mai abbastanza. Occorrono scienza e coscienza. La prima per controllare con tecniche appropriate i complessi fenomeni chimici che avvengono durante la maturazione del vino, la seconda per dire "no" all'ostinazione, tipica della gente del Sud, che impedisce di coniugare le antiche esperienze con più innovativi metodi di vinificazione.

C'è ancora una profonda verità di cui non tutti sono convinti: il vino non è un prodotto di natura. Fortuna e destino c'entrano poco. La natura non fa il vino, la natura fa l'aceto. O quel vinello, tipico di Mormanno, che puoi bere solo se *t' appundiddrano a' nu muro* (tradotto: ti costringono con la forza e senza alcuna possibilità di fuga).

Ma oggi è il giorno della vendemmia e si pensa solo all'uva, è lei la vera grande protagonista. La troviamo dappertutto, nei cesti, nelle cassette stracolme, nei bagagliai delle auto, in ogni angolo del casolare. In bella mostra nei vassoi sui tavoli pronta per essere piluccata da ogni passante che gustandosela esclama ad alta voce, per il piacere e la soddisfazione del padrone di casa: "quest'anno è veramente buona".

La giornata si conclude per tutti, protagonisti e comprimari, davanti ad una tavola imbandita dei più buoni prodotti della campagna: salsicce, soppressate, funghi sott'olio, formaggio pecorino, noci e castagne. E tanto vino.

Con l'augurio che il vino del prossimo anno non faccia rimpiangere quello dell'annata precedente.

Ma questo si vedrà l'otto dicembre, a *perciavutti*.