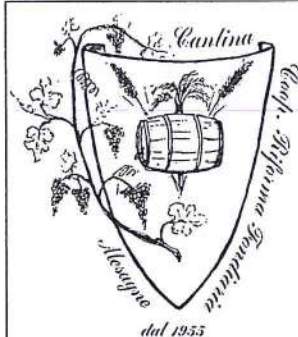


RADICI

SPECIALE
VENDEMMIA '97



Cantina Cooperativa
Riforma Fondiaria

Via Prov.le per Tutturano, 1

Tel. 0831/771325 - 775690

Fax 0831/776480

72023 MESAGNE (BR)

Speciale perché?

Se solo per un attimo pensassimo alla nostra cultura popolare e ai suoi proverbi e detti sulla vendemmia, sulla vinificazione fino al giorno di "Santu Martinu", si sarebbero già compresi i motivi che stanno alla base di queste pagine speciali. Esse non vogliono essere né una storia della vite a Mesagne, né una storia del vino. Con lo stile della rivista - rispettosa delle diverse sensibilità - si è cercato di analizzare e verificare alcuni aspetti di un periodo dell'anno che i mesagnesi vivono in maniera molto intensa. Sono nate così le pagine che seguono: sicuramente non sarà difficile trovare il "filo rosso" che le lega tutte insieme. Esse, tuttavia, vogliono essere qualcosa in più: essendo frutto di ricerca per valorizzare anche il minimo frammento trovato, vogliono essere un invito lettori, perché continuino a ricercare su questo argomento. E chi può dire che tra settembre ed ottobre del prossimo anno non debba realizzarsi un altro "Speciale vendemmia"? ***

La bella vita della Mesagne ellenistica: Fiumi di vino e dolci cortigiane



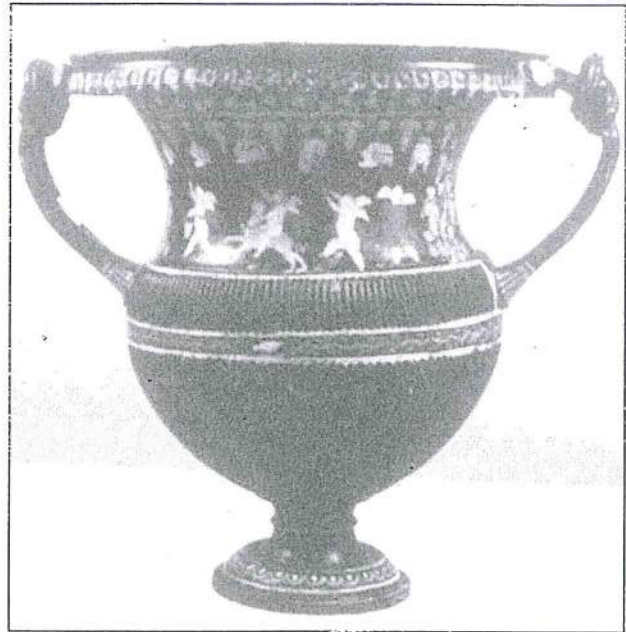
Cratere a volute a figure rosse

“Non piantare che un albero: la vite”. E ancora: “Un vino, ora di miele, e ora/asprigno più dei rovi/spillando...”. Davvero un gran bel beone, il poeta Alceo, vissuto per lungo tempo a Mitilene a partire dal 630 circa a.C., che amava mescolare sorridendo versi sopraffini e so-

praffina bevanda conviviale. E versava e versificava con uguale piacere: “Beviamo! Perché attendere i lumi? Il giorno vola. /Prendi le coppe grandi variopinte, amico. / Il vino! Ecco il dono d’oblio/ del figliolo di Semele e di Zeus. /E tu versa, /e le coppe trabocchino, /e l’una l’altra spinga”.

Anticamente, quelle "... coppe grandi variopinte ..." di cui narra il lirico arcaico, costituivano effettivamente un vero e proprio servizio da mensa per il consumo del nettare d'uva: erano gli elementi immancabili di un simposio "come si deve", gli strumenti senza i quali non ci si sedeva a tavola per il banchetto, la 'conditio sine qua non' per la conveniente riuscita di un pranzo. Spesso fra amici, spesso con l'intervento graditissimo, a tre quarti di strada dall'avvio del primo sorso, delle etère, donne raffinate ed esperte nell'arte della retorica e dell'eroticità, oltreché versate in musica e letteratura, che contribuivano amabilmente alla piacevolezza del convito: dell'arrivo nel bel mezzo della festiciuola di queste dispensatrici di diletto, sono talvolta arricchite le scene dei vasi figurati del mondo greco e magno greco.

Dei vasi tipici delle pratiche "potorie" abbon-



Cratere di tipo Gnathia



Pelike di tipo Gnathia

da anche il territorio mesagnese: numerosi esemplari sono custoditi attualmente nel museo archeologico della città, fra i cosiddetti crateri (usati per miscelare l'acqua con un vino altrimenti pezzatissimo, ingurgitando il quale difficilmente si sarebbe giunti ai "tre quarti" ravvivati dagli artifici delle cortigiane!), le 'oinochoai' (per mescolare), i boccaletti per attingere, gli 'skyphoi' ed i 'kantharoi' per trangugiare avidamente la bevanda obliante. Si tratta di contenitori che vengono normalmente rinvenuti solo nelle tombe di defunti di sesso maschile, poiché stanno a simboleggiare uno degli aspetti fondamentali della "quotidianità" virile, e cioè appunto il convivio: roba "da uomini" e non da femmine, insieme alle attività ginniche espresse dagli strigili, e dalle imprese guerresche rievocate dalle armi: andava cosé, la società antica, a Mesagne come ad Atene.

Per rendere ancora più "in tema" con le bevute il vasellame imbandito per il desco, intorno alla metà del IV sec. a.C. (qualche studioso dice pure nel secondo venticinquennio dello stesso secolo) i produttori ed i pittori vascolari presero a dipingere su di un tondo nero e lucido ricchissimi ramoscelli e tralci di vite, e abbondantissimi grappoli d'uva, insieme ad



Krateriskos di tipo Gnathia

oggetti ed elementi ornamentali quali le maschere, il tirso o l'edera che alludono direttamente al dio del vino, Dionisio-Bacco: nasceva la "ceramica di Gnathia", così chiamata e conosciuta in qualsiasi museo del pianeta per il fatto che i primi esemplari vennero rinvenuti nel 1845 dal Minervini ad Egnazia. Solo che, stando alle più recenti indagini dell'archeologia, tale produzione venne con ogni probabilità iniziata a Taranto, per poi espandersi immediatamente in varie officine della Magna Grecia, da Metaponto a Paestum: le rimarrà comunque per sempre la denominazione e l'equivocabile attribuzione che ha conferito celebrità al sito egnatino. Conosciuto, per errore ma pur sempre conosciuto, al Louvre o al British londinese.

Evocavano ed eccitavano, le pitture della "ceramica di Gnathia": pampini e cortei di satiri e menadi che si univano alle immagini di eros, divinità dell'amore, le scene dionisiache che si intrecciavano con quelle amorose, a scandire l'andamento di convegni in cui il vino la faceva

da padrone, ed "introduceva" spirito e carne agli altri piaceri dei banchettanti. Rendendo tutti più gioviali, disinibendo, liberando la generale estroversione. Altroché edonismo reaganiano degli anno Ottanta. Fra funzione e decorazione dei vasi, si instaurava pertanto una stretta relazione, nell'atmosfera godereccia in cui solevano immergersi i maschi aristocratici quando si trovavano a mangiare e, soprattutto, a bere. Nel segno di Dionisio ed Eros, quindi, proprio come ci trasmettono le raffigurazioni vascolari: l'uno tirava l'altro. Era la bella vita mesagnese nell'epoca ellenistica, ce lo confermano i reperti dell'"U. Granafei", coi suoi corredi funerari che testimoniano di grandi bevute e festosi "rendez-vous" dei nobilotti dell'epoca, fra fiumi di vino e voglia di lasciarsi andare. A quel tempo, dovevano conoscere Alceo e la sua sentenza: "Il vino è uno specchio per l'uomo". Sante parole: un brindisi per lui ...

Vito Bianchi

Foto tratte da: "Nuovi documenti dalla necropoli meridionale di Mesagne" a cura di Assunta Cocchiario - Comune di Mesagne Museo Archeologico "Ugo Granafei" - Ministero per i Beni Culturali e Ambientali Soprintendenza Archeologica della Puglia.



Krateriskos di tipo Gnathia

CARAMIA rag. Giancarlo

Rappresentante Commerciale

CONSORZIO AGRARIO PROVINCIALE
- LECCE -

FERTILIZZANTI E ANTIPARASSITARI

Tel. 0831/773858 -737829 (abitazione)

0832/301584 (magazzino)

Contrada Palmitella

MESAGNE (BR)

Un po' di storia

Prima di fornire qualche cenno sulla viticoltura nella nostra zona, sarebbe opportuno dare uno sguardo sull'agricoltura mesagne in passato attraverso la lettura di alcuni dati ricavati da un articolo pubblicato da Luigi Scoditti, nel 1962, su uno dei periodici più autorevoli del settore, la Rivista di storia dell'agricoltura, stampata sotto la direzione dell'Accademia dei Georgofili, pp.55-64 dal titolo "Note storico-rurali su Mesagne nel Salento".

Egli ci dice che la coltura dominante, nei secoli scorsi, nella zona di Mesagne, era quella del grano, poi vi erano gli oliveti, limitata solo per il consumo locale la coltivazione della vite.

Un dato curioso invece è quello relativo alla coltivazione di fruttiferi, lo Scoditti scrive che a Mesagne era diffusa la coltivazione del giuggiolo, che poi veniva essiccato, del quale non esiste più traccia, al contrario dei fichi che ancora oggi è rappresentato da diverse piante.

Molto estese erano le macchie, pochi i boschi quasi sempre annessi alle masserie. L'uva veniva vinificata direttamente in camapagna e questo spiega la presenza di molti palmenti.

Su richiesta del Re di Napoli, nel 1783, si censirono le colture esistenti nel Regno, e Mesagne era rappresentato dai seguenti dati:

- La superficie complessiva del territorio mesagne era rappresentato da 11.321 ettari, di cui:

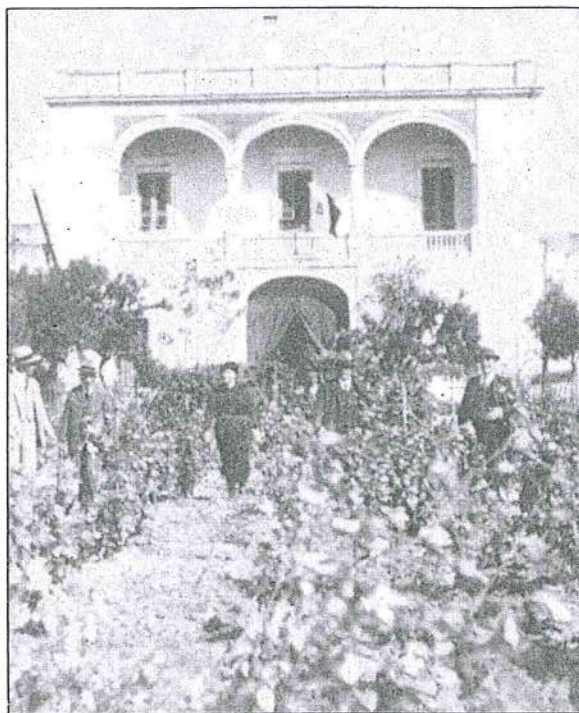
- Seminativi	Ha	7.700
- Oliveti	Ha	1.447
- Vigneti	Ha	371
- Giardini	Ha	246
- Pascoli e macchie	Ha	1.418

Nel Catasto Agrario del 1929 invece i dati erano cambiati nel modo seguente:

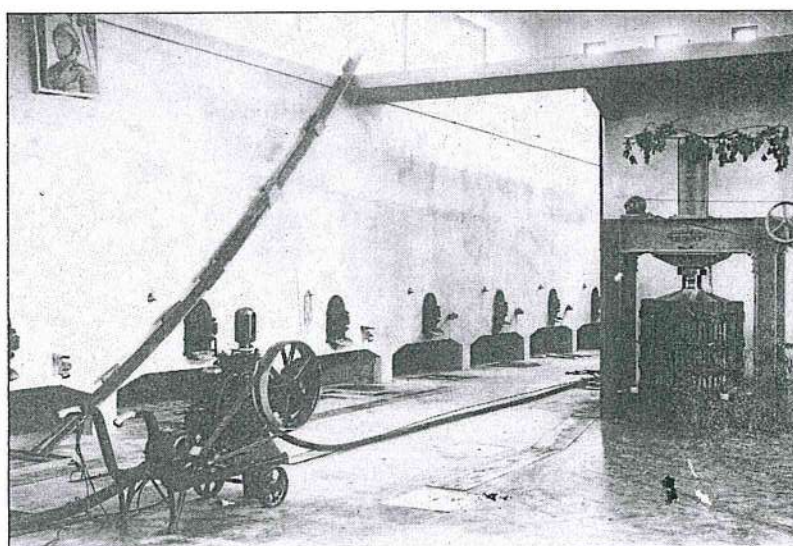
- La superficie complessiva risultava di ettari, di cui:

- Seminativi	Ha	4.718
- Oliveti	Ha	3.492
- Vigneti	Ha	927
- Ficheti e frutteti	Ha	2.187
- Pascoli e incolti	Ha	173
- Boschi	Ha	20

Assistiamo quindi ad una notevole diminuzione dei terre-

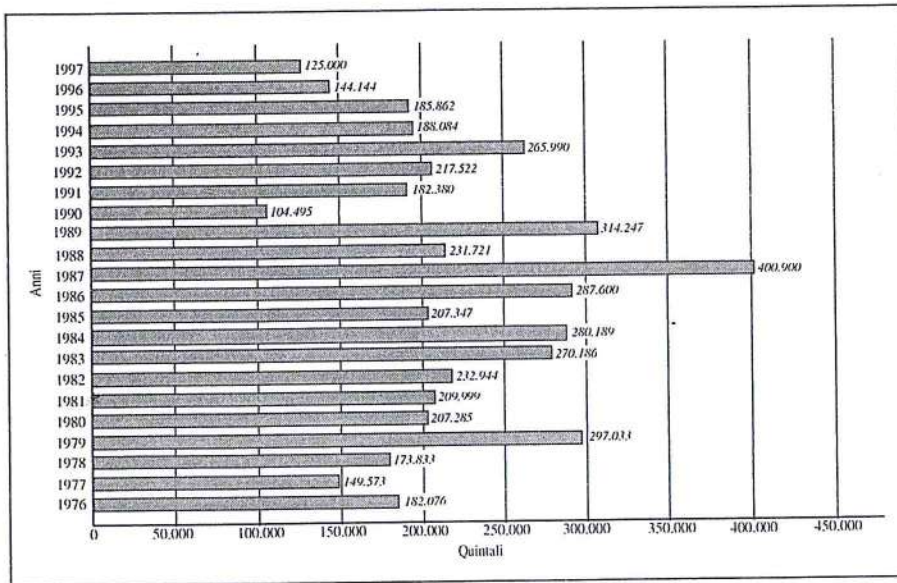


ni a seminativo ed un crescente aumento degli oliveti, vigneti e soprattutto dei frutteti, questo dato è molto importante perchè ci fa capire l'evoluzione della manodopera impegnata nell'agricoltura, questo sottolinea il passaggio da una agricoltura estensiva (pascoli e seminativi) ad una agricoltura intensiva (oliveti, vigneti e soprattutto frutteti).



Produzione di uva da vino 1976/1997

■ Serie I



Nei primi anni del XX secolo, tra il 1915-1920 fu introdotta la mezzadria miglioratoria per l'impianto di vigneti a piede americano; con questo tipo di contratto il proprietario forniva il terreno e le barbatelle selvatiche, mentre il mezzadro provvedeva all'impianto, agli innesti ed alla buona conduzione del fondo. Tutto ciò che riguardava i prodotti anticrittogamici, i concimi ecc., il costo veniva ripartito al 50%, il prodotto ottenuto invece era suddiviso 40% al mezzadro, 60% al proprietario, poi queste percentuali sono cambiate nel corso degli anni, la durata del contratto era fissato in 29 anni, ma ancora oggi sono in fase di risoluzione tanti di quei rapporti diventati oramai anacronistici e vengono regolati dalla legge 203/82.

Possiamo senza dubbio dire che il vigneto, pur se coltivato da sempre nella nostra zona, solo sul finire del XIX secolo iniziò a rappresentare una delle colture maggiormente rappresentative dell'economia cittadina.

Una delle cause che contribuì alla diffusione di questa coltura fu dovuta alla crescente do-

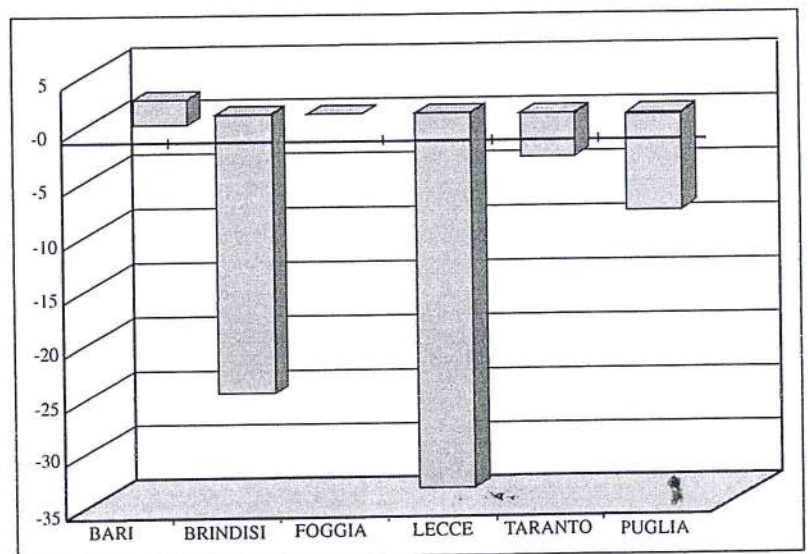
manda che veniva dalla Francia, dove i vigneti erano stati distrutti dalla fillossera, per cui molti di questi produttori si riversarono nella nostra regione investendo molti terreni a vigneto, ma non tardò neanche da noi a farsi conoscere questo parassita, distruggendo buona parte dei campi esistenti e per questo motivo si decise di adottare la tecnica della barbatella selvatiche con piede americano

(che non viene attaccato dalla fillossera), innestandolo successivamente. Questa tecnica è ancora oggi praticata da buona parte dei nostri agricoltori che prediligono il selvatico alla barbatella già innestata.

L'altra causa è da ricercare a quanto detto precedentemente a proposito della mezzadria miglioratoria, con l'introduzione di questo tipo di contratto furono molti coloro che misero i terreni a disposizione per l'impianto di vigneti, ma

Evoluzione superfici investite a vigneto

■ Evoluzione superfici investite a vigneto



senza dubbio quelli che determinarono una svolta nell'economia cittadina furono i grossi latifondisti presenti a Mesagne, tra questi troviamo la famiglia Granafei ed in particolare l'ammiraglio Aslan, il quale, dopo aver concesso diversi centinaia di ettari di terreno da impiantare a vigneto, fece costruire presso l'azienda di Castel Acquaro un modernissimo stabilimento vinicolo, inusuale nelle linee architettoniche, dal suo interno dava la sensazione di stare nella stiva di una grande nave. Qui, iniziò anche l'imbottigliamento ed esportò il nostro prodotto che ben presto si affermò sul mercato nazionale. Il marchio "Castel Acquaro" è menzionato in diversi testi di enologia.

Tra i vitigni maggiormente diffusi a Mesagne troviamo il Negroamaro, la Malvasia nera Brindisi ed in misura minore il Primitivo, ma vi erano anche altri vitigni, oggi quasi del tutto scomparsi, come il "Susumanieddhu" o il Maruggio chiamato comunemente dai nostri contadini "pagadebiti" per la generosità delle sue produzioni e ottimo come base spumanti.

Oggi, invece, grazie alla globalizzazione dei mercati si vanno introducendo nuove varietà non locali come il Montepulciano, il Sangiove-

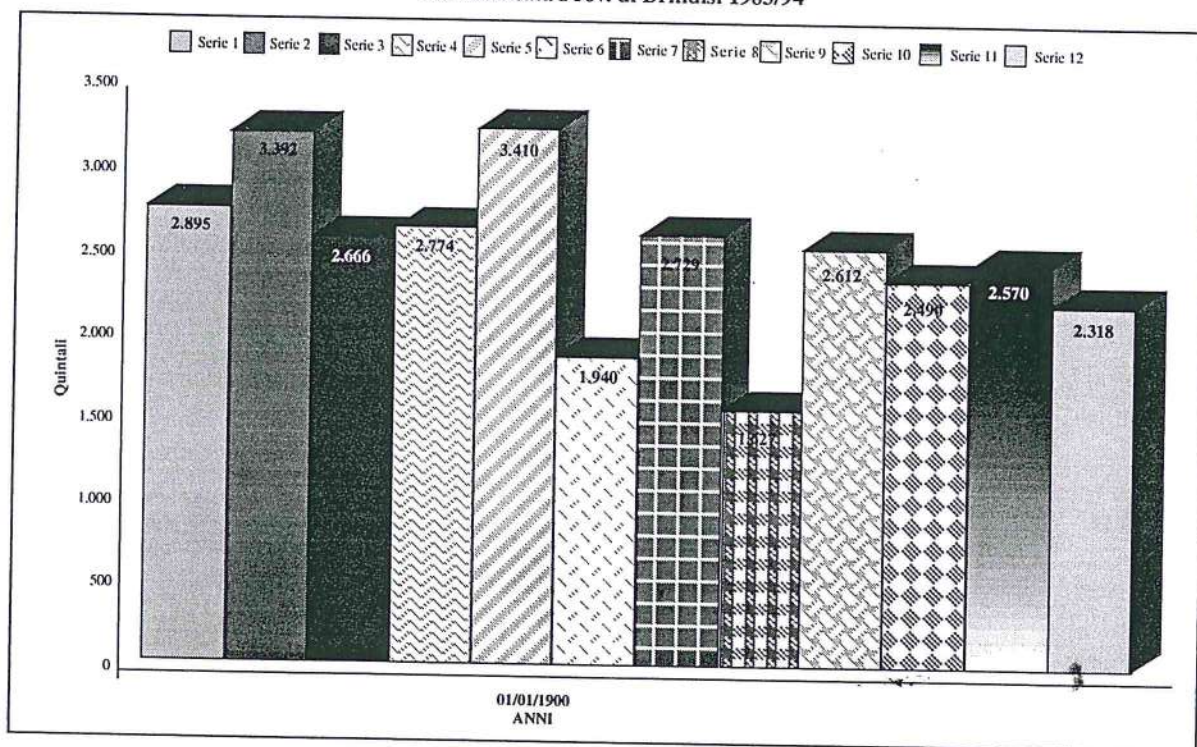
se, lo Chardonnay, il Pinot ecc., vitigni questi che non possono rappresentare certamente le nostre tradizioni e mal volentieri potranno affermarsi come vini v.q.p.r.d., cioè prodotti in regioni determinate perchè non tipici del nostro territorio.

Attualmente la superficie agraria di Mesagne è rappresentata da 12.235 ettari, di cui 11.951 coltivati. Nel 1996 la superficie occupata dai vigneti è risultata essere di 2.338 ettari, con una flessione negli ultimi 10 anni intorno al 15%, poco rispetto al dato provinciale che registra una diminuzione del 24%, per cui possiamo dire che la coltivazione della vite sta diminuendo a causa delle diverse abitudini alimentari, consumiamo meno vino, ma anche alla drastica politica di riduzione della produzione impostaci dalla Comunità Economica Europea.

Riportiamo di seguito alcuni grafici che potranno essere di aiuto per meglio comprendere lo sviluppo della viticoltura nella nostra zona.

Mario Vinci

Uva vinificata Prov. di Brindisi 1983/94



L'uva e il vino nella tradizione mesagnese

Passo dopo passo ...

... da Torre Guaceto ai cinesi

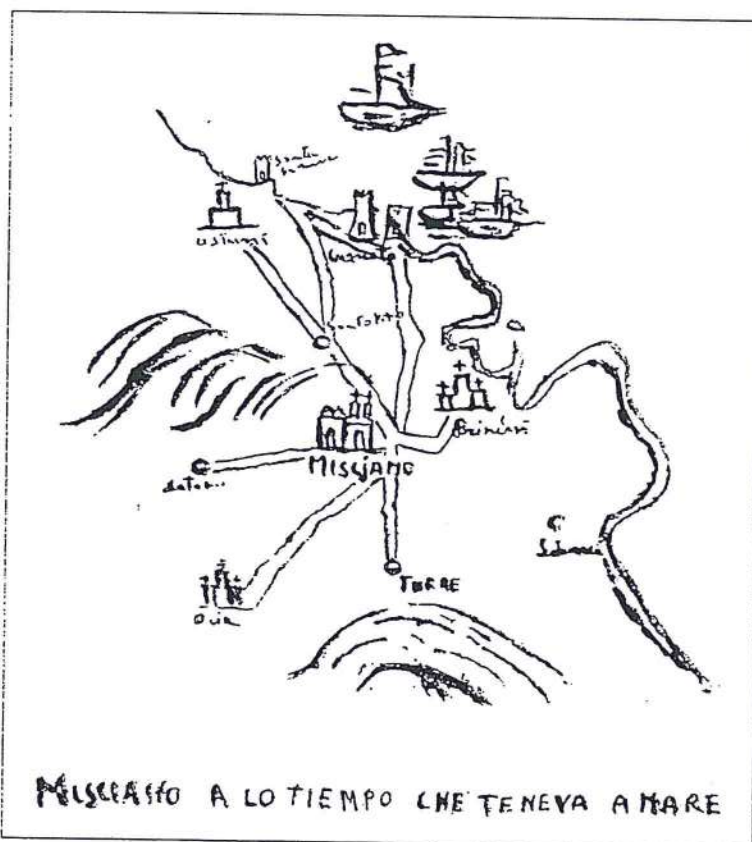
La conquista vitivinicola di ambiti territoriali in passato improduttivi, e di contrade rurali distanti dai centri residenziali, è legata a partire dal secolo XI, la nascita e lo sviluppo di una miriade di casali rurali mesagnesi. L'opera di valorizzazione in senso viticolo dei suoli, pur rispondendo inizialmente a motivi contingenti (la presenza di una chiesa rurale a Tobbiano e Crepacore, l'esistenza di una grancia monasteriale a Galesano, la prossimità di impianti di vinificazioni sparsi un po' dappertutto nel nostro territorio - i palmenti rurali - gli interessi dei proprietari e degli enfiteuti), non mancava di indurre effetti aggregativi, per cui la comparsa di un vigneto ne richiama altri nella stessa zona. L'area viticola, in questo modo, si allargava secondo ritmi che erano di convenienza sociale ed economica prima ancora che ambientali, formando quasi dei "quartieri" rurali di coltura specializzata: ed era poi breve il passo che trasformava questi nuclei produttivi in nuclei residenziali. Le numerose

chiesette rurali ed i casali delle campagne mesagnesi erano quasi certamente collegati a "quartieri" di vigneti e di oliveti. In qualche caso, l'indirizzo viticolo assegnato al territorio finiva per assumere proporzioni macroscopiche: dal XIII al XV secolo il territorio di Mesagne è caratterizzato come zona di viticoltura specializzata, tanto che la maggior parte del reddito degli abitanti della cittadina proveniva dal vino.

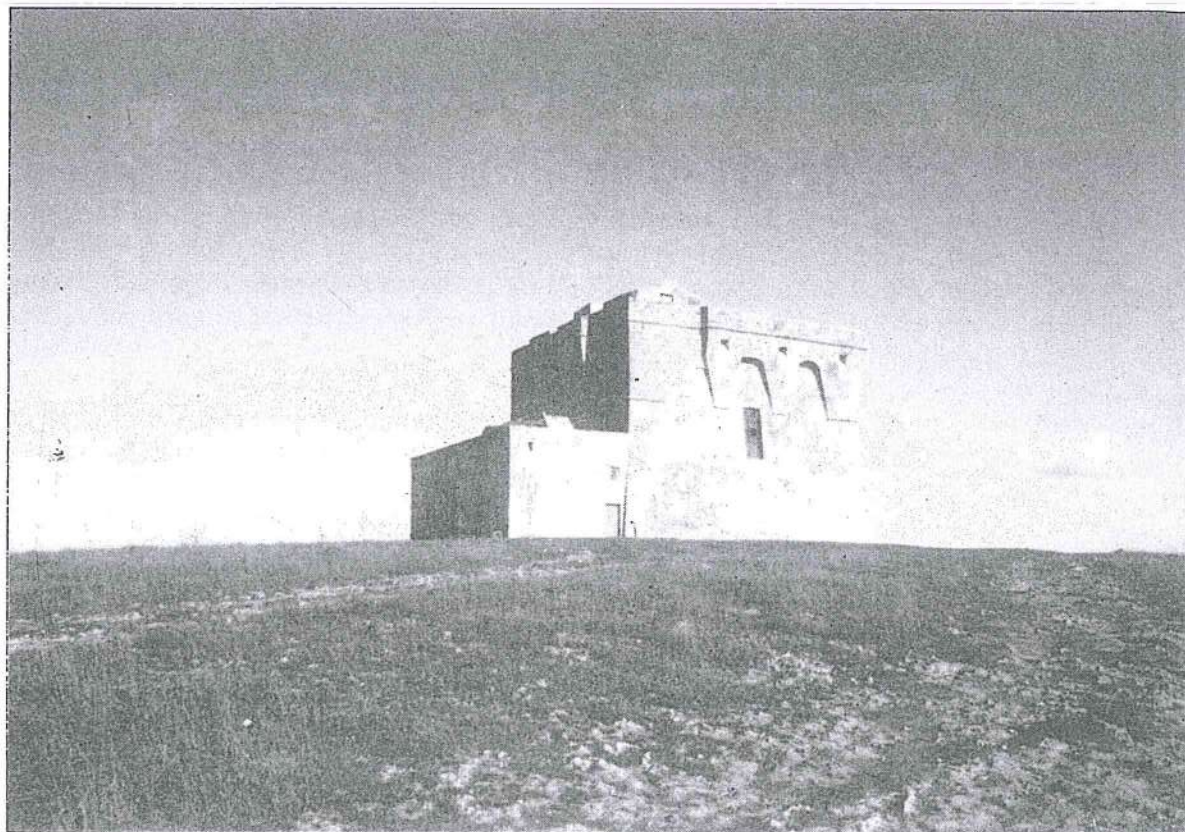
L'incremento del vigneto specializzato era reso possibile da forme contrattuali che offrivano condizioni particolarmente vantaggiose per il vignaiuolo. Questi patti agrari detti, di enfiteu-

si, si segnalano per la lunga durata della concessione, oscillante da quella vitalizia o a 29 anni, a quella sino alla terza generazione, e per il basso canone richiesto annualmente dal concedente; quasi sempre, essi includevano tra le clausole appunto l'obbligo di produrre migliori.

Con la vendemmia l'uva veniva trasformata



Mesagne. La strada per la rada di Porto Guaceto
in un disegno planimetrico del XVII secolo



GUACETO - La torre

in vino e deposto in cantine di cui erano solitamente provviste le abitazioni, veniva conservato in botti vinarie di diversa capacità o in giare di terracotta comunemente chiamati *capasanni*.

Il vino puro può essere identificato come il custode di ciò che si ricerca con l'atto del bere: l'appagamento di una sete sana, il raggiungimento dell'euforia, l'evasione verso spazi senza limiti, il lenimento di qualcosa che fa soffrire, un mezzo d'incontro con gli altri, un momento di condivisione.

Tipici esempi di questa civiltà si possono trovare, anche se ormai sottoforma di labili tracce, nelle numerose masserie di cui il circondario di Mesagne è provvisto, nei *palimenti*, nelle antiche cantine cittadine. Queste ultime erano il luogo di raduno dell'intera popolazione, dove gli osti offrivano il *fuoco* e i condimenti per chi portava da mangiare, nel nome del vino e con il vino nascevano importanti alleanze e venivano conclusi vantaggiosi contratti.

La qualità del vino di Mesagne possiamo dire

sia rimasta, durante i lunghi secoli della nostra storia, salda e cara agli uomini; la documentazione medievale raccolta in alcuni scritti dei patri scrittori, raccontano di una tradizione che continua, di una produzione che cresce al punto che i sovrani angioini, forse rinnovando antichi privilegi, ordineranno il divieto d'importazione del vino dai territori non compresi nel comprensorio brindisino.

Il vino mesagnese acquistava, secondo un'antica opinione, durante il trasporto marittimo un gusto particolarmente piacevole al palato umano (*Si trattava, molto probabilmente, di mosto che dopo lunghi mesi di navigazione diventava vino, il gusto acidulo, delle uve appena pigiate, lasciava il posto a dell'ottimo vino dal palato morbido e corposo n.d.r.*). Una volta arrivato a destinazione il vino allietava, piacevolmente, le tavole imbandite di festanti banchetti lontani dal luogo in cui era stato amabilmente prodotto.

L'esportazioni di questo nobile prodotto impose ai mesagnesi la necessità di richiedere, ai propri regnanti, la facoltà di servirsi di un sito

portuale in cui svolgere le operazioni di carico delle navi.

Per questo motivo chiesero ed ottennero nel 1343, dalla regina Giovanna I d'Angiò, la gestione del porto di S. Sabina. Nel 1362 Roberto d'Angiò, principe di Taranto, proibì l'esportazione dai porti, eccezione fatta per il porto mesagnese dichiarato zona franca.

Questo legame tra il vino e il porto, fra i mesagnesi ed i nuovi mercati orientali che si aprivano attraverso la via Adriatica e Mediterranea, li rese consapevoli di una realtà che andava sempre più sviluppandosi ed affermandosi tra il XIV e XVII secolo. In questo periodo di enorme sviluppo economico i cittadini di Mesagne inviarono un'istanza al Principe per la concessione di un porto più grande e meglio fornito strutturalmente per l'attracco ed il carico delle navi che divenivano sempre più numerose. Tale concessione non tardò ad arrivare ed essi, festanti, cominciarono a caricare le navi dal nuovo porto di Guaceto.

Era questo un luogo baciato dagli dei con la sua vegetazione lussureggiante, la ricchissima fauna, con la rada di grande ampiezza in cui le navi gettavano l'ancora ed in fondo al quale si apriva il porto, e con la sua imponente torre munita di cannoni e soldati a guardia dei tesori che la terra aveva loro benevolmente donato: il vino, l'olio ed il grano.

Questa concessione la ritrovano attestata nel 1407 in un diploma del re Ladislao, ed ancora nel 1463 data in cui i cittadini chiesero al re Ferdinando I d'Aragona di dichiarare il porto di Guaceto territorio mesagnese, infine la testimonianza del 14 febbraio 1492 in cui, in una lettera di Giovanna III inviata al Consiglio Otrantino, si riferisce del suddetto porto. Tale era il

flusso dei prodotti mesagnesi che venivano imbarcate sulle navi, che i cittadini decisero di tracciare una vera e propria strada che conduceva da Mesagne direttamente al porto: la via vecchia Serranova- Monopoli.

Comunque, agli inizi del XVII secolo, la domanda di vino sui mercati orientali, su cui si riversava buona parte della nostra produzione, calò paurosamente. Il numero delle navi in partenza dai vari porti diminuì notevolmente, tanto da indurre il sovrano a chiuderne molti.

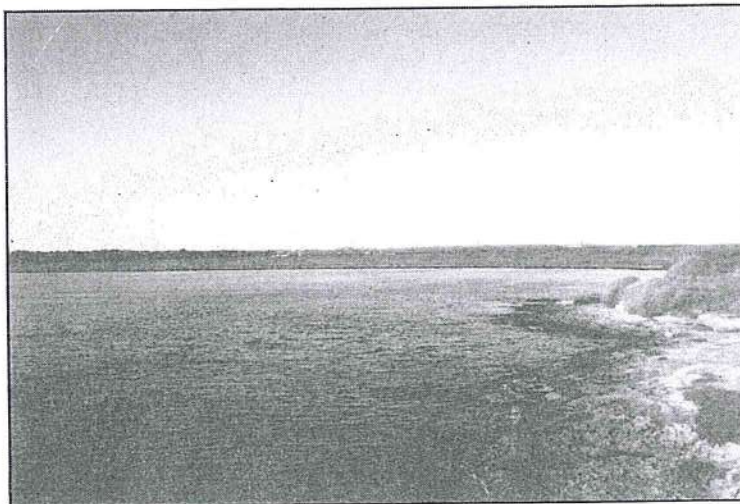
La concessione del porto di Guaceto ebbe termine nel 1650 quando la Regia Camera dispose la chiusura dei porti disabitati al fine di evitare il contrabbando ed il rifugio di navi straniere. In detto decreto era anche citato il porto di Mesagne.

Nel XVIII secolo i mesagnesi si servirono per le loro esportazioni, sempre più esigue, del porto di Brindisi. Nel XIX secolo l'esportazione del nostro vino si concentrò soprattutto sul mercato francese dove la fillossera aveva pesantemente danneggiato i locali vigneti. Non dispiacque neanche la presenza del nostro prodotto sui mercati medio-orientali.

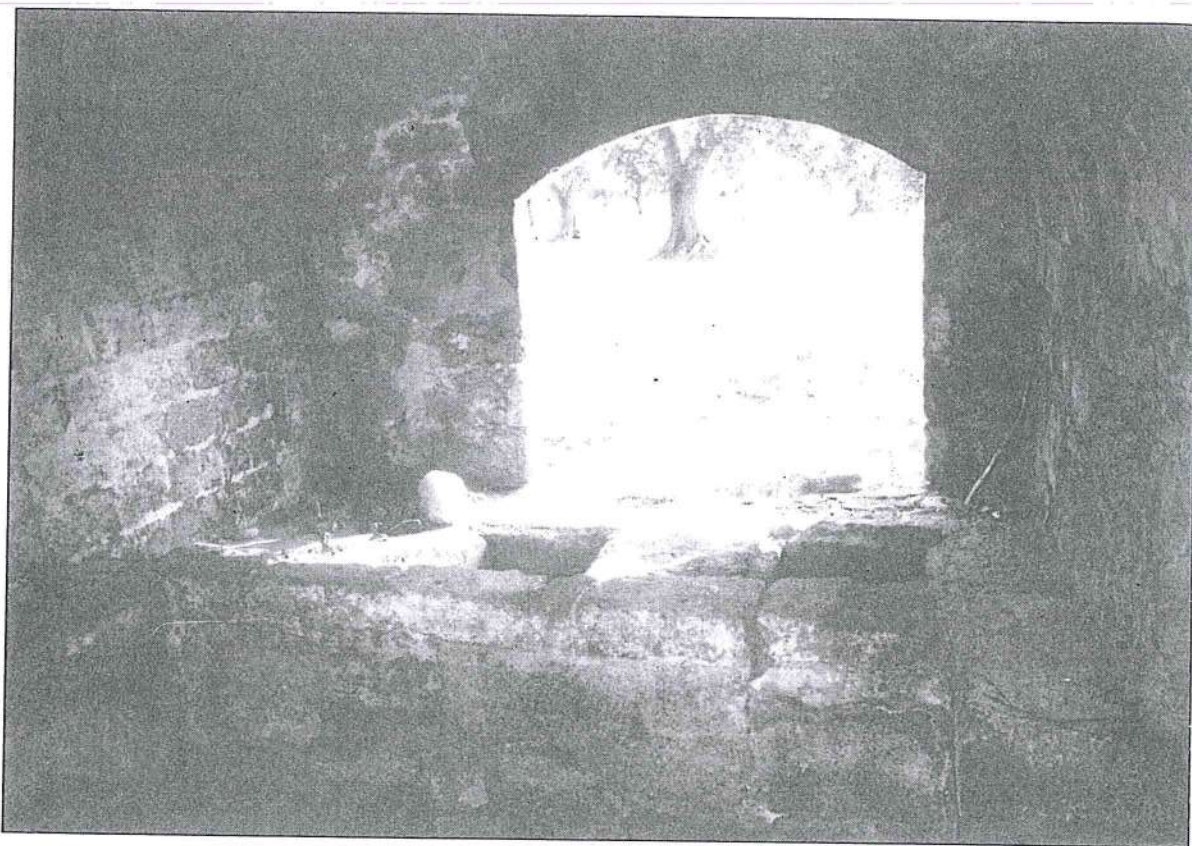
Numerose botti -che avevano preso il posto delle antiche anfore messapiche e romane - del nostro miglior vino, venivano imbarcate sulla Valigia delle Indie per raggiungere

re, dopo lunghi mesi di navigazione, territori tanto lontani dal nostro.

Nel XX secolo in seguito ai due conflitti mondiali si ebbe, in Italia, una pesante crisi economica con conseguenti gravi ripercussioni nella vita sociale della popolazione. Ma con grande forza di volontà e con duro lavoro gli italiani seppero reagire a questo flagello, rimettendo in piedi, anno dopo anno, l'economia nazionale;



GUACETO - Il porto



MESAGNE - Un vecchio palmento in contrada macchie

anche l'agricoltura cominciò a rifiorire specializzando, tra l'altro, le proprie colture.

Ed alle porte del terzo millennio un antico mercato si riapre per il nostro vino. La popolosa provincia cinese di Shan Dong, a sud di Pechino, (l'antica Shan tung dai ricchi giacimenti minerari, dalla tipica produzione di sesamo e dai porti commerciali di Yentai, Weihai e Tsingtao nella magnifica baia di Chiaochow), prende contatto con i nostri produttori mesagnei per la fornitura di vino da tavola.

Un rappresentanza formata da imprenditori di questa penisola orientale, guidati dal sindaco della città, da alcuni politici e da funzionari dell'Ambasciata della Repubblica Popolare Ci-

nese a Roma ha visitato le nostre aziende vitivinicole rimanendo entusiasti del prodotto.

E come mille anni fa le navi attraccate, questa volta, al porto di Brindisi ripartiranno con il nettare di Bacco per portarlo in paesi lontani, perché nel nostro vino c'è tutto quello che la storia ha lasciato passando.

In questa terra dove la vite nasce tra le pietre, e queste pietre guardano il mare ed il mare guarda l'Oriente.

E la Storia continua!

Tranquillino Cavallo

Cuggio'
Vivai Piante

C.da Cuggiò
Tel. 0831/555765
Cell. 0337/987063
72023 MESAGNE (BR)

Sursati ti Marvasia

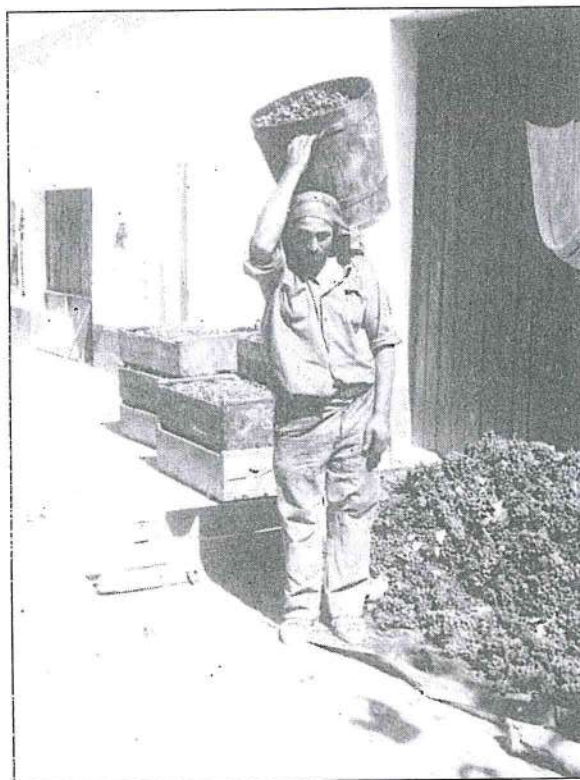
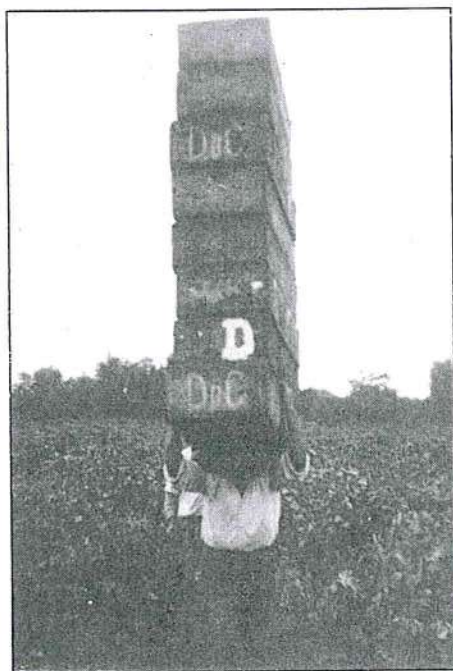
Sò comu li sursati ti piaceri
ca fatti a panza sazia, ti cce sia,
ti mènntunu nnu mundu t'alligria
azandu allegamenti lu bicchieri.

Sò comu li sursati a fantasia
ca, sobbr'a nna ötrascina ti dittèri
ccussì, alla bona, com'è ddi doveri,
mènntunu prièsciu senza economia.

Sursati cunclusivi a cunclusioni
ti nna salònga longa ti ddittèri
ddo nc'è forsi nnu picca ti poisia.

Sursati tutti quanti fatti in comunioni
comu quandu a feòta ti purpetti,
veni ti scena poi la marvasia.

Nel 1984 Bardicchia scrive questa poesia a mo' di premessa all'omonimo opuscolo che, poi, non contiene nessun altro componimento o aforisma che possa far pensare al titolo. Del resto nella produzione bardicchiana ci sono pochissimi esempi di componimenti che hanno come tema il vino. Qualche poesia riguarderà l'ubriachezza, come il bel componimento, quasi una canzonetta in ottave, intitolato *Mbriacu amaru*, pubblicato nel 1988 sul n. 4 dei



Quadernetti di "Farfugghi".

Nella poesia *li sursati ti marvasia* sono *sursati ti piaceri*, mettono gioia, anche perché la *panza* è sazia, anche se *ti cce sia*, e il bicchiere ha spesso l'onore di essere sollevato e... svuotato. Dietro tiene la fantasia e con essa *nna ötrascina ti dittèri*, di mille rime create da improvvisati rimatori che prendono per *doveri* coniugare *sursati* e *poisia*. Bevute da fare *senza economia*, in *comunioni* e con *prièsciu*, solo così si potrà, forse, avere *nnu picca ti poisia*, anche se *alla bona*, almeno fin tanto che c'è vino. E non è *feòta ti purpetti* senza che sia *ti scena poi la marvasia*, ossia il vino. Ed era festa grande soprattutto perché c'erano *li purpetti*, ed un invito a gustare un tale cibo era non solo gradito ma era segno di profonda amicizia e riconoscenza. Nel componimento, un sonetto ma con una rima mancata nel verso 13 (o nel verso 10?), notiamo alcuni motivi formali, quali le frequenti ripetizioni e, in particolare, le anafore delle due quartine e delle due terzine (*Sò comu; Sursati*) e, soprattutto, la metonimia di *Sursati ti marvasia*.

Riproponiamo il testo scritto da una scolaresca di 22 anni addietro. È solo il segno dell'interesse costante che un periodo dell'anno ha nella vita di una cittadina

Tempo di vendemmia

Sono i primi pomeriggi dell'autunno. Il sole, ancora caldo, invita al riposo pomeridiano, ma per le vie del nostro paese c'è gran movimento. Le contadine entrano ed escono dalle case, e si fermano a parlare silenziosamente e qualche volta anche animatamente: vanno in cerca di vendemmiatrici. Per lo stesso motivo auto e moto passano tentamente, fermandosi spesso.



...a questa festa erano ammessi anche i bambini, che potevano godere, oltre che del piacere dell'uva anche di quelle assolate giornate di primo autunno.

È tempo di vendemmia.

Alcuni contadini preparano tini e vasche e forbici sui loro mezzi di trasporto. Nelle piccole cantine del centro i moscerini fanno festa e si respira un aspro odor di mosto.

Una folla numerosa, fitta e rumorosa occupa il piazzale della Porta Grande e le vie adiacenti. Si parla di affari: chi vende, chi compra, chi fa da mediatore, chi organizza la propria vendemmia, chi cerca lavoro per i giorni successivi. Gente di ogni età, vi sono anche i forestieri venuti per comprare uva.

Al mattino, quando il sole non è ancora sorto, il gallo non ha cantato e alcune stelle brillano ancora nel cielo, nelle case si accendono le luci; qualcuno bussa alle porte per svegliare amici, parenti o conoscenti che devono andare a lavoro.

Si parte la vendemmia li attende.

Giunti in campagna le donne, cantando, tagliano l'uva e svuotano le vasche piene nelle tine. Gli uomini la pressano bene e la trasportano al ca-

mion.

Verso mezzogiorno, nel nostro paese, il traffico si fa più intenso.

Si torna a casa, la vendemmia è finita.

(tratto da: MESAGNE - Momenti di vita. Giornalino della classe 3 sez. B Scuola Elementare "Giovanni XXIII°" - Anno scolastico 1974/75 - Ins. Mario Caforio)



Tra antichi vitigni e tradizionali tecniche E quell'uva divenne vino!



“Eh, sì! Allora il vino era genuino e anche più buono!”

- Ma spesso diventava aceto!

“Sì, va bene, però era genuino...”.

Quante volte si è sentito fare questo discorso: ma ci siamo mai domandato cosa bevessero i nostri nonni?

Innanzitutto, i vigneti erano molto diversi da quelli, che possiamo vedere oggi. I ceppi venivano piantati ad una distanza maggiore, per cui la resa per ettaro era inferiore, a vantaggio della qualità. Questo permetteva, infatti, un maggior grado zuccherino dell'uva - era possibile qualche volta far segnare al mostimetro anche i 30° - per cui, per vinificare, c'era bisogno di aggiungere paradossalmente acqua al mosto.

Non vi era d'altronde l'abuso di concime (al massimo un po' di letame), come talvolta attualmente succede, e per questo l'uva era più sana e poteva maturare più a lungo sulla pianta. Per questo, i trattamenti si limitavano al massimo ad un po' di rame e un po' di zolfo.

Tutte le assistenze, infine (aratura, scalzatura, potatura), venivano fatte a mano o con l'aiuto del cavallo, per cui la vite era sicuramente meno "stressata", e il prodotto migliore.

Andiamo ora a visitare le qualità di una, che venivano coltivate nella nostra zona.

Sicuramente la Malvasia ed il Negro Amaro, che sono ancora adesso i vitigni principi, quelli che caratterizzano i vini del Salento. Ma a questi, si aggiungevano a volte il Susumaniello (Zuzumannièdu), che si presentava con grappoli piccoli e acini piccoli, ma molto colorati, per aumentare appunto l'intensità del colore del vino. Altre volte, invece, si aggiungeva l'Ottavianello che - vitigno importato dalle colline ostunesi - all'intensità del colore accompagna un profumo ed un sapore particolari, tra il fruttato ed il floreale. Il Primitivo, che adesso è raro nella nostra zona, mentre è molto coltivato nel Tarantino, sembra che sia stato introdotto in Puglia nel XVII secolo dai Benedettini. Questo vitigno deve il suo nome non alla vetustà della sua coltivazione, bensì alla precocità della maturazione. E' una pianta che permette tre raccolte, ovviamente non tutte abbondanti, per cui i racemi (femminelle) che si lasciano a maturare sulla pianta danno un vino dolce e altamente alcolico. Ha un grappolo medio alato, con acino tondo dolce, molto scuro, con caratteristico sapore di vaniglia.

E poi, ancora, c'è l'Aleatico (se ne trova ancora poco), con grappolo piccolo, con acini nero-rosastri, con profumo floreale e sapore di moscato. Ha tendenza ad appassimento spontaneo sulla pianta e per questo è indicato per la produzione di vino liquoroso (Aleatico di Puglia). E il Francavidda, vitigno del quale ora non c'è quasi più traccia, ma che una volta veniva coltivato per l'abbondante produzione.

Per le uve bianche da vinificare, invece, dobbiamo ricordare soprattutto la Malvasia bianca nostrana, con grappoli grandi e alati ed acini piccoli, i quali a maturazione diventano di color giallo-oro e dolcissimi. Essa può essere vinificata da sola o tagliata con il Moscato bianco (Muscriddoni) o il Moscato selvatico, per conferirgli il particolare aroma.

* * *

Partendo da questi meravigliosi prodotti, si cercava di ottenere il miglior risultato possibile. Ma quali erano le tecniche di vinificazione, che usavano i nostri nonni?

Innanzitutto la tradizionale vinificazione in rosso, facendo cioè macerare e fermentare dopo la pigiatura le parti solide (bucce, ma anche vinaccioli e talvolta raspi) con il mosto, rimontandoli spesso in modo da renderli umide e far cedere quanto più colore e tannino possibile.

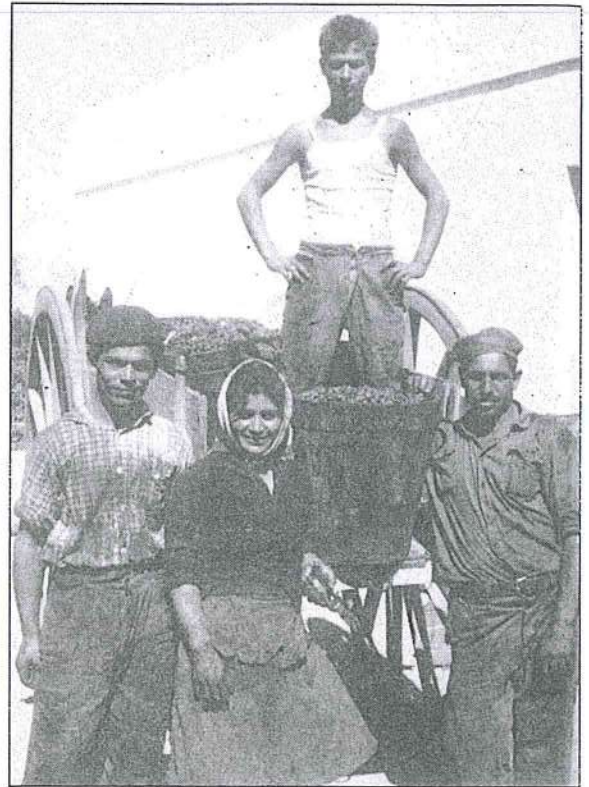
Le uve indicate per questo procedimento erano la Malvasia, il Negro Amaro, il Susomaniello, l'Ottavianello e il Primitivo.

Se l'annata era stata piovosa e l'uva più bassa di gradazione, i mosti venivano aiutati con la "Quatara". Con questo termine si indicava un paiolo di rame, in cui veniva fatto bollire mosto con fichi secchi e mele cotogne, fino a ridursi a un terzo del volume iniziale. Si filtrava e si aggiungeva al mosto in fermentazione per aumentare il grado zuccherino.

Anche l'Aleatico, talvolta, veniva vinificato in rosso, da solo o assieme alle uve nere sopra citate. ma il miglior risultato si otteneva - come si ottiene tuttora - con la vinificazione in bianco ("alla fiorentina"), senza cioè lasciare a contatto il mosto con le parti solide, dopo la pigiatura.

Se ne ottiene un vino ambrato e profumatissimo. Stessa sorte era destinata alla Malvasia bianca ed al Moscato, per un vino paglierino chiaro.

Ultima nota va riservata per una tecnica che ha reso famosa la nostra zona: il "Filtrato". Parten-



do dalle uve più sane e con più alta concentrazione zuccherina, si otteneva un mosto che veniva filtrato con speciali sacchetti di cotone (sacchi olandesi); si otteneva una "lacrima" con una discreta gradazione alcolica ed amabile, allo stesso tempo. Veniva travasato molto spesso, in modo da non farlo fermentare completamente, per mantenere quelle caratteristiche.

E tutto questa "ricchezza" dove veniva conservata? Soprattutto nelle botti e nei "capasoni", orci di terracotta smaltati. Entrambi avevano bisogno di manutenzione e cure particolari: i bottai regolarmente revisionavano le doghe dei barili, che poi dovevano essere curate a regola per non far ammuffire o inacidire l'interno. I capasoni, invece, dovevano essere perfettamente puliti e senza scrostature dello smalto, prima di essere riempiti.

Infine i travasi e le colmature venivano fatte scrupolosamente durante le giornate serene e secche, rifuggendo quelle di scirocco e stando attenti alla luna; si preferiva cioè mettere mano al vino con luna piena o calante per ottenere i migliori risultati.

Quanta fatica, quindi, per ottenere un buon bicchier di vino!

Sandro Guarini

L'indiscussa affermazione di un particolare prodotto dal gusto poliedrico E a San Martino il novello diventa vino

Ogni stagione riflette in modo suggestivo il ritmo e la vita nel mondo dei campi e dell'uomo.

Se con la primavera la natura si risveglia dopo il riposo invernale, l'autunno è carico di colori, di profumi che coincidono con i raccolti dei doni della terra che hanno raggiunto la piena maturità.

Tra questi doni c'è l'uva che occupa uno dei primi posti. L'autunno è la festa del raccolto di questo prodotto. Il vino nuovo ha sempre simboleggiato questo momento di festa e da qualche anno il vino nuovo è stato sostituito dal "Vino Novello".

Questo si presenta elegante, vivace, di un gradevole colore rubino intenso, di un odore spiccatamente fruttato, ricco di profumi, dal sapore fresco, molto pregevole, appetibile ed armonico. E' indubbiamente un vino di stagione che si esalta in un breve arco di tempo, che deve essere degustato entro l'inverno e, quindi, destinato al consumo immediato.

Il D.M. del 6 ottobre 1989 ha aperto ufficialmente l'epoca del vino novello fissandone il grado

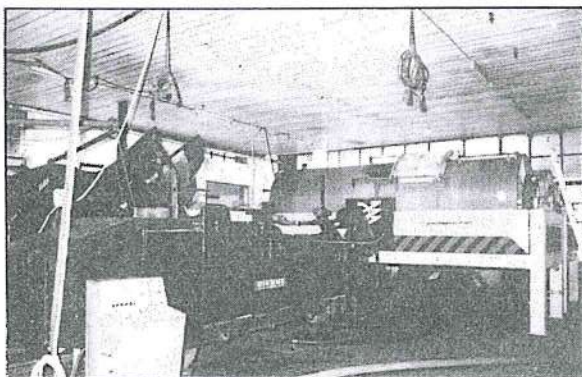
alcolico minimo a 11°, gli zuccheri residui 10 gr. per litro, ed un periodo di vinificazione carbonica con non meno di 10 giorni di sosta nel fermentatore, fissando l'imbottigliamento non oltre il 31 dicembre di ogni anno.

La Cantina Cooperativa della Riforma Fondiaria di Mesagne sin dagli inizi degli anni novanta produce il Vino Novello, dalle migliori uve dei soci, mediante il processo di macerazione carbonica, pratica che consiste

nell'introdurre l'uva intatta, raccolta in cassette che non superano il peso di 18-20 Kg., in speciali vasche sature di anidride carbonica. L'uva sosta, per almeno 10 gg., in modo da stimolare



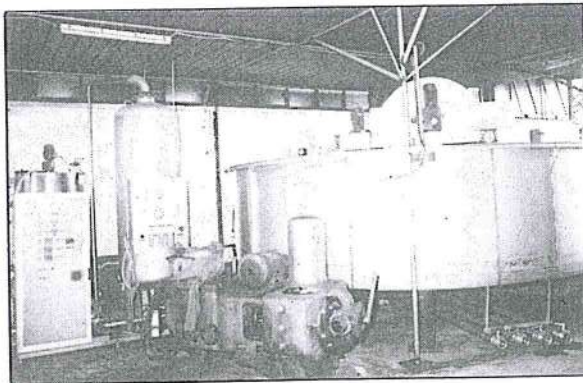
Foto: Carla Castorini



una fermentazione intracellulare che trasforma una parte di zuccheri in alcool senza l'intervento dei lieviti, arricchendo il vino di sapori e profumi.

Passati dieci giorni l'uva viene pigiata ed il mosto vino ottenuto si fa fermentare a temperatura controllata intorno ai 18°. Ultimata la fermentazione il prodotto viene filtrato e posto in vendita.

Il Vino Novello è perfetto come aperitivo, idea-

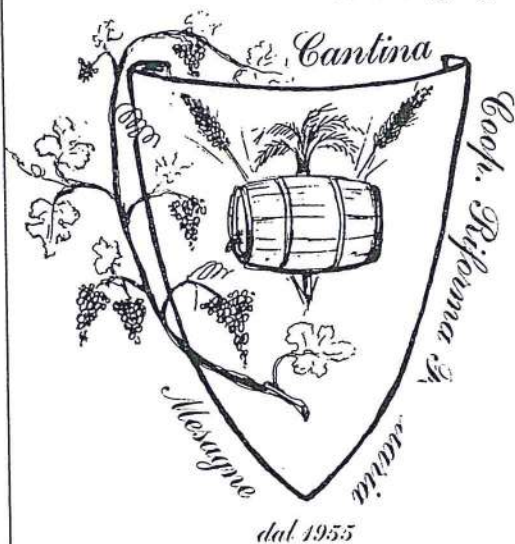


le a tutto pasto, gradevole in chiusura di cena, ottima sulle carni, indicato anche con la pizza, sgrassante con i fritti, eccellente con i salumi, ottimo da degustare con i formaggi stagionati, accompagna inoltre, con un certo impegno, quasi tutti i piatti a base di pesce.

Quindi dal 6 novembre tutti invitati presso la Cantina Cooperativa della Riforma Fondiaria di Mesagne a degustare il Vino Novello.

Franco Canuto
Enologo

Se ami il buon vino e ti piace l'olio genuino
Cantina Cooperativa della Riforma Fondiaria - Mesagne
... l'orgoglio della nostra terra



Cantina Cooperativa
Riforma Fondiaria

Via Prov.le per Tutturano, 1
72023 MESAGNE (BR)
Tel. 0831/771325 - 775690
Fax 0831/776480

Punti vendita:

a MESAGNE presso la sede sociale;
a LECCE "La Cantinola" viale dello Stadio, 3;
a OSTUNI "La Cantinola" largo Bianchieri, 41;
a Ceglie Messapico in via Bari.