

'A Vinnegna

L'ha mann't Carmela "jatta acrest"
sabato 06 ottobre 2007

<Quanne è tiemb' de vinnegna - "zi cc'è vegne, zi cc'è vegne"

Quanne è tiemb' de zzappa e put' - No sse vedene le nipute.>

Nonostante le temperature ancora calde, è arrivato Ottobre portando con se l'autunno che solletica i nostri nasi, profumando l'aria col tipico odore, frizzante e dolciastro, dell'uva matura.

Ottobre è il mese della vendemmia.

Come ogni anno in questi giorni i vigneti, già dalle prime ore dell'alba si animano. Tra i filari sotto i tendoni è un brulicare di persone, fèmmene e 'uèmmene che si dedicano alla raccolta dell'uva, un momento atteso un anno, un vero e proprio rito fatto di regole e di tradizioni antichissime che, pur mutando metodi e tecniche di esecuzione, si perpetuano ancora. È l'uva la reginetta della festa, è lei la grande protagonista. La troviamo nei cesti di vendemmia stracolmi, nei trattori carichi che vanno e vengono trasportando le tinodde, e soprattutto la troviamo nella bocca di tutti, che gustano ammiccando compiaciuti e soddisfatti.

Il lavoro nei campi è duro, ma è anche un importante momento di socializzazione. Stare insieme, giovani, vecchi e bambini, lavorare col sorriso sulle labbra e la felicità nel cuore, ritrovarsi tutti insieme a cantare accompagnati dal suono delle pizzicalore, e a scambiarsi battute scherzose.

C'è chi va in campagna ad assistere alla vendemmia col solo scopo di passare una giornata diversa dalle altre, c'è chi ci va perché innamorato della straordinaria atmosfera che si crea in questo giorno.

La vendemmia è il premio di tutto un anno di amoroze cure alle viti, è una festa che ricompenserà la fatica e gli affanni con la produzione del buonissimo vino...

Di buon mattino tutti cominciano a tagliare i grappoli che riempiono le tinodde da svuotare nei paramiende (il palmenti) delle cantine.

Aspettando il ritorno del trattore dalla cantina, a metà giornata ci si fermerà per rifocillarsi, mangiando all'ombra d'u tendone, pane cu' a murtagliata e alici salate, accompagnato da qualche racioppa (piccolo grappolo d'uva) e innaffiato col vino buon dell'anno prima.

A fine giornata, mentre gli uomini finiscono di portare l'uva in cantina, le donne di casa prepareranno "u capecanale" - ossia la tavolata tanto attesa da tutti, fatta di piatti tipici.

Tutti i prodotti della campagna sono presenti:

- insalate fatte con cicoria selvatica: zangùne (tarassaco), prugghiàzze (portulaca);
- spingitòra per gustare meglio il vino: finùcchie, àccia, melanzane e carciofi sott'olio, diaulicchie salate, formaggi, salsicce

per continuare poi con i piatti tipici:

- ciambotta (minestra di patate, peperoni, melanzane cotte nel sugo),
- peperusse a scacchiata (peperoni fritti e poi cotti nel sugo con capperi e olive), fichi settembrini, uva...

...colori, profumi e sapori che coprono la tavola sulla quale scorre vino, battute, risate e cantie balli, tutti possono alzarsi a cantare, tutti possono improvvisare il loro stornello, o un versetto per un brindisi.

Una festa, quella della vendemmia, che ricorda i simposi dell'antica Grecia.

La vite, fin dall'antichità è stata una delle colture più diffuse nel tarantino, e la sua coltivazione ci è stata insegnata dai coloni spartani.

Le anfore preziose, venute in luce negli scavi del Tarantino, e i cammei con la figura di Dionisio, dicono quale importanza abbia avuto per il popolo la ricchezza vinicola, che ha reso la regione famosa nell'antichità.

Grande nella Taranto greca, la rilevanza sociale del vino, che era il protagonista indiscusso delle feste dionisiache, celebrate in autunno fra fiumi di vino e che si concludevano con sbornie collettive benedette da Dionisio.

A tal proposito la leggenda dell'uva, narra che...

...< Quando il giovane Dionisio approdò in Puglia, con il suo corteo di satiri e menadi, vi trovò dei campi sassosi dove cresceva una vegetazione scarsa e stentata. Aveva portato con se un ramoscello di vite, mentre passeggiava per i campi, sfiduciato, con il calzare dorato fece saltare lontano i sassi, scoprendo la terra arsa dal sole, e scavata una buchetta nel terreno, ve lo piantò. Poi andò a cercare un po' d'acqua per innaffiarlo e per ammorbidire il terreno intorno alla pianta, ma quando tornò, il vento impetuoso aveva già sradicato il ramoscello e lo stava trascinando via. Cercò un sostegno ma non vi erano che sassi, non un bastoncino, non una canna, qua e là tra le pietre, biancheggiavano solo ossa di animali divorati dai lupi. Ne scelse tre e ne fece sostegno alla piantina.

Erano un osso di leone, uno di scimmia e uno di maiale.

Il ramoscello crebbe e diede bellissimi grappoli. Ma la pianta aveva assorbito le caratteristiche dei tre ossi che l'avevano sostenuta. Gli uomini se ne accorsero quando spremettero l'uva e assaggiarono l'ottimo vino che ottennero.

La prima coppa li rendeva coraggiosi come il leone, la seconda gai e divertenti come le scimmie, ma la terza, ahimè, li

faceva terribilmente somigliare al maiale.>

Così i tarantini spiegano ai forestieri le caratteristiche e i pericoli del loro vino corposo...

Il successo della bontà dei nostri vini è dato innanzitutto dalla qualità delle nostre uve

- sia da tavola, come la duraca, la reggina, l'italia, la cornola,
- sia da vino, come sannicola, moscato, primaticce, malvasia

E anche l'uva ha la sua storia...

IL PRIMITIVO

È il vino storico per eccellenza di questa terra, erede dell'antico "merum" (da cui deriva il termine dialettale mieru) citato ed elogiato nelle odi di Virgilio ed Orazio.

La storia del Primitivo si confonde, a tratti, con la leggenda. Proveniente in Puglia, con ogni probabilità dall'Illiria oltre 2000 anni fa.

L'origine e la definizione di primitivo si deve ad un uomo di chiesa, Don Francesco Filippo Indelicati, primicerio della chiesa di Gioia del Colle, il quale notò che tra i vitigni da lui amorevolmente coltivati c'era una pianta che giungeva a maturazione prima di tutte (da qui il nome: primativus o primaticcio), dava un uva gustosa e dolce e si poteva vendemmiare già sul finire di Agosto.

Il primitivo giunge a noi per merito di, Don Tommaso Schiavoni Tafuri il quale sposò la contessina del casato Sabini di Altamura, che portò in dote delle barbatelle scelte di quella vite così particolare.

A Manduria e dintorni, la pianta ha trovato, sin da allora un ambiente favorevole e ottimale, soprattutto nelle lingue di terra che costeggiano il mare, il clima ha favorito quell'appassimento naturale del frutto, che fa aumentare gli zuccheri ed elevare la gradazione alcolica.

Una particolarità del primitivo, molto gradita ai contadini, è che il primitivo regala ben due "raccolti" - uno a fine agosto e uno agli inizi di ottobre.

LA MALVASIA

Anche se il vino era sicuramente prodotto da secoli, l'origine del nome Malvasia trae origine da una leggenda molto sfiziosa...

...un povero contadino, Adimaro, lavorava a mezzadria le vigne di un signorotto.

Un giorno mentre trasportava il vino dolce, denso, profumato, che otteneva dal lavoro nelle vigne, per farne offerta alla chiesa, lungo il cammino incontrò il suo padrone. Sapendo che avrebbe subito un'ispezione e temendo la condanna che il suo padrone gli avrebbe afflitto, con atto di fede chiese aiuto:

"Signore, fa che succo di malva sia...".

Fermato per l'ispezione, il suo padrone gli chiese cosa trasportava, e Adimaro rispose: "succo di malva" - ma il padrone certo di essere stato derubato, volle assaggiare quello che trasportava, al primo sorso fece subito una smorfia di disgusto e Adimaro così capì che le sue preghiere erano state esaudite.

Il suo padrone lo lasciò passare e Adimaro portò in chiesa il suo buon vino, che da allora si chiamò Malvasia.