

# UN SECOLO FA: I PROCESSI DI IMBOTTIGLIAMENTO NEGLI ANNI '20-'50

Lorenzo Tablino

Il periodo preso in considerazione (1920-1950) è caratterizzato, per il lavoro in cantina, da molta fatica e scarsa produttività. Sono anche anni di grandi crisi internazionali e di cambiamenti socio-economici importanti.

Inevitabile per il comparto enologico la tendenza a creare nuove macchine, oppure impianti innovativi, migliorando anche i processi produttivi per rendere le cantine e gli enopoli più competitivi sul piano dei costi e della qualità dei vini immessi sul mercato.

## Anni '20-'30

Tenimenti di Barolo e Fontanafredda - Serralunga d'Alba (CN). Si imbottigliava con una tireuse isobarica francese a sei becchi, si mettevano a mano le bottiglie, si copriva, si saturava con aria sino a 6 atm, poi entrava il vino. Si sterilizzava con acqua e acido solforico al due per cento.

I tappi in sughero monopezzo si mettevano con una macchina apposita, funzionante a martinetto, le gabbiette fatte a mano si giravano con una macchinetta, poi si battevano. Le bottiglie si sistemavano in carrelli da 50 pezzi, dopo venivano portate nel salone per l'etichettatura.

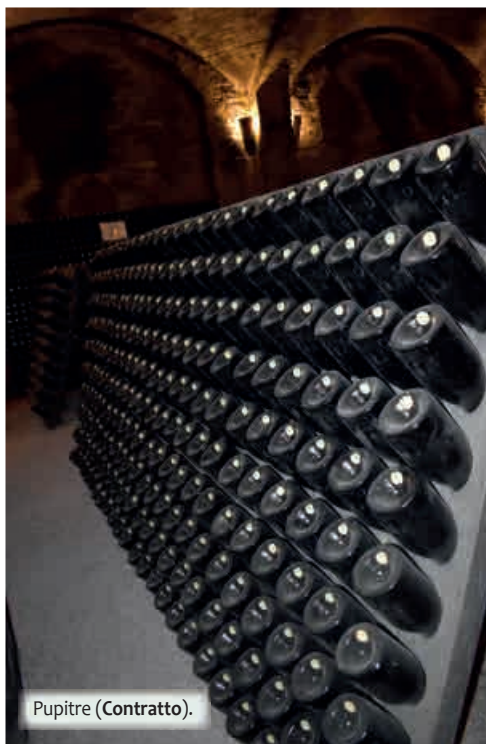
Il numero delle addette era impressionante, considerando ovviamente i parametri odierni: dieci operaie per produrre 300 pezzi/ora. Occorre considerare che i salari allora erano bassi.

## Anni '30-'40

La stabilità del Moscato d'Asti e dell'Asti Spumante rappresentava per enologi e tecnici un grosso problema.

Sconosciuti del tutto l'imbottigliamento sterile e la microfiltrazione, anche le tecniche microscopiche erano in fase em-

brionale. I sistemi di pastorizzazione erano solo ad immersione delle bottiglie in acqua calda, utilizzati comunque da poche aziende.



Pupitre (Contratto).

Alla ditta Cora avevano ideato un sistema originale: in un angolo dello stabilimento avevano ricavato una camera termica, coibentando il locale in modo approssimativo. Dentro sistemavano le bottiglie d'Asti in pignoni. Ce ne stavano 4 mila per volta. Scaldavano

con stufe elettriche l'ambiente a 42-43 gradi per un giorno. Qualche bottiglia purtroppo scoppiava, allora occorreva pulire bene tutto. Al termine si spegnevano le stufe e si lasciavano raffreddare le bottiglie, che venivano portate il giorno successivo in un altro locale per il confezionamento, l'imbottigliamento e la spedizione.

Alle fine degli anni '30 nella medesima cantina per la prima volta si usarono i nuovi tappi a vite per i vermut e liquori; le vetrerie non erano attrezzate con i calchi previsti per dei colli di bottiglie così diversi. Dovevano essere sagomati al millimetro. In queste prime fasi le difficoltà erano veramente molte.

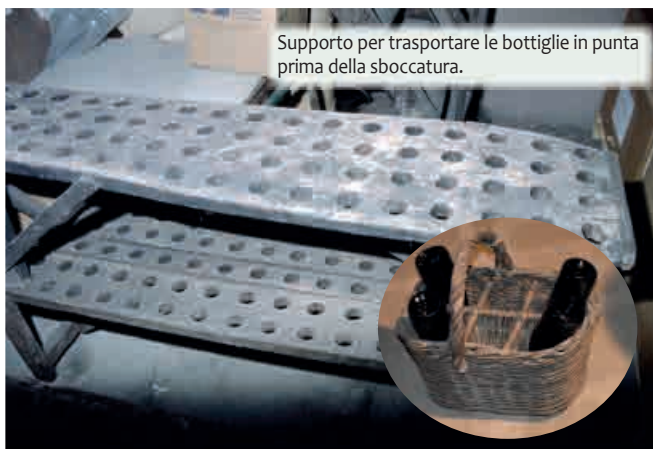
## Il difficile Dopoguerra: 1946-1952

Nel Dopoguerra a Calamandran, un paese in provincia di Asti, confinante con Canelli, capitale dello spumante italiano, un ex partigiano, che al termine del conflitto ha lavorato alcuni anni presso la ditta Gancia, diventa il protagonista eccellente della produzione della prima gabbietta italiana.

Per comodità lo chiameremo Giorgio. Presso la Gancia era addetto al reparto imbottigliamento e aveva imparato molte cose utili, in particolare riguardo la lavorazione degli spumanti.

Filtri da sistemare con molta precisione, riempitrici con protezioni in rete per evitare che i frammenti in vetro delle bottiglie scoppiate colpissero l'addetto, l'attenzione continua per il lavoro "sotto pressione"; il tappatore con il verricello da tirare in basso, le difficoltà nel mettere il trapezio d'argento al collo delle bottiglie, la chiusura in filo di ferro per bloccare il tappo.

Il lavoro degli spumantisti richiedeva sempre molta professionalità.



Supporto per trasportare le bottiglie in punta prima della sboccatura.



Pareggiatrice isobarica (Contratto).



Tappatore (Contratto).

Giorgio aveva chiesto alle operaie che mettevano il filo di ferro intorno al tappo chiarimenti e spiegazioni.

"Si chiamano gabbiette" - avevano detto - "per costruirle si utilizza del sottile filo zincato che arriva da Genova".

Da persona curiosa, era andato a vedere. Le gabbiette erano contenute in ceste di vimini e sistemate in file una sull'altra. Il lavoro delle donne era particolare: si metteva la gabbietta sul tappo appena inserito nella bocca della bottiglia di spumante. Si sollevava la bottiglia in modo che il tappo diventas-

se più piccolo e si tirava il filo di base della gabbietta formando un secondo occhiello che veniva poi tagliato e il relativo baffo rimasto ribattuto.

Tutto il collo bottiglia veniva poi battuto in modo da eliminare spigoli ed altro che potesse danneggiare il trapezio di alluminio. Si producevano al massimo 800 bottiglie l'ora.

Giorgio purtroppo dovette smettere dopo pochi anni: non poteva continuare causa i dolori allo stomaco. Il dottore di Asti era stato chiaro: "Deve smettere". Giorgio ha aperto una bot-

tega da barbiere a Calamandrana, nella zona Quartino. Non mancano i clienti, ma nella sua mente il ricordo va sempre alla Gancia, a quei fili attorcigliati e tagliati per fare gabbiette.

Vorrebbe provare a produrle in proprio, il settore degli spumanti è in crescita, la guerra è finita da alcuni anni ed è in atto la difficile ricostruzione del Paese.

Giorgio pensa di realizzare uno strumento per costruire gabbiette.

Serve una macchina che aiuti a modellare il filo, rendendo più veloce il lavoro. Un ciclista amico lo aiuta. Ad una corona di bicicletta con relativo pedalino e catena vengono fissate quattro bacchette che terminano con uncino e che girano in sincronia con la corona; si ancora il filo agli uncini con un doppio passaggio a quattro tagli su una testa inserita e si forma la gabbietta a cintura fissa con occhiello e baffo laterale.

Giorgio va alla Gancia. Percorre il vecchio portone, rivede i compagni di lavoro, il vecchio salone di imbottigliamento. Molti lo salutano.

Parla con Benzi, il responsabile della produzione. "Sono venuto per farvi una proposta, potrei fornirvi tutte le gabbiette di cui avete bisogno. Vi costeranno meno e soprattutto non vi mancheranno mai. Organizzerei la produzione in proprio, distribuendo il lavoro a domicilio. Vi consegnerei le gabbiette imballate, pronte per l'uso".

Pochi giorni dopo la Gancia si dice interessata.

Per mesi Giorgio cerca delle famiglie, per lo più contadine. Il discorso è chiaro: "potete integrare il vostro reddito producendole quando non ci sono lavori in campagna". C'è curiosità per la proposta di Giorgio, il lavoro nella vigna ha alti e bassi e il prezzo delle uve è quasi sempre un'incognita, spesso non garantisce un reddito adeguato, specie nelle piccole cascine o tra i mezzadri.

"Vi fornirò filo e attrezzatura di lavoro ed ogni mese passerò a ritirare le gabbiette".

Aderiscono trenta famiglie tra Calamandrana, Canelli e San Marzano Oliveto. Giorgio ha 39 anni e per lui ha inizio una nuova avventura.



Macchina per costruire le gabbiette.

Lorenzo Tablino  
renzo.tablin@sisnet.it