

ALBINO MORANDO

***Evoluzione delle attrezzature per la  
lavorazione della vite e del vino.  
in Langa e Monferrato***

PER UN MUSEO DELL'AGRICOLTURA IN PIEMONTE:  
II — STORIA DELLA MECCANIZZAZIONE AGRICOLA

*Parco Regionale La Mandria - 17 Maggio 1980*

*Estratto dal N. II - 1980*

Associazione Museo dell'Agricoltura del Piemonte

Tipografia GRAFICA CHERESE - Tel. (011) 01627.87 - 10122 CHIERI (TO)

## ***Evoluzione delle attrezzature per la lavorazione della vite e del vino in Langhe e Monferrato***

### **1 - Premessa**

Oggi chi si accinge a scrivere di vite e vino, deve dedicare la maggior parte dello spazio alle macchine ed alle attrezzature atte alla coltivazione ed alla vinificazione. E con il rischio di dimenticare qualche principio di funzionamento, mentre sarà pressochè impossibile elencare tutti i modelli costruiti dalle varie ditte, visto che ogni anno ne escono di nuovi sempre più perfezionati.

Per farsene un'idea appropriata, basterebbe visitare la Fiera di Verona, specializzata per l'agricoltura in genere e quindi comprendente tutte le macchine per il vigneto, ed il S.I.M.E.I. di Milano dove sono presentate le attrezzature per l'enologia e l'imbottigliamento. Meccanismi sofisticati, funzionalità perfetta e linea accuratamente studiata, danno subito l'impressione che si tratta di un campo non secondo a nessuno, quasi a dimostrare che finalmente l'agricoltura non è più la cenerentola rispetto ad altri campi dell'industria o dell'artigianato.

Non è questa la sede per esprimere un giudizio in merito; l'accento alla situazione attuale è solo per un confronto con non tanti anni fa, quando la meccanizzazione del vigneto era neanche un sogno e quella della cantina un incerto inizio.

Ma andiamo a questo passato, limitando il discorso ad un ambiente più noto — Langhe e Monferrato — suddividendo le attrezzature destinate alla lavorazione della vite da quelle utilizzate per il vino.

---

(\*) Insegnante di Viticoltura ed Enologia, Istituto Tecnico Agrario specializzato per la Viticoltura e l'Enologia, Alba (Cuneo).

## 2 - Attrezzature per la lavorazione della vite

Per questa coltura, la meccanizzazione è sempre stata notevolmente in ritardo rispetto ad altre coltivazioni, a causa di motivi ambientali (pendenza dei terreni), colturali (sesti d'impianto ridotti e forme di allevamento non meccanizzabili), economici (mancanza di capitali), organizzativi (frazionamento delle aziende e polverizzazione degli appezzamenti), ecc.

Importanti anche i motivi psicologici. Se si tiene infatti presente che per queste zone la piccola proprietà era il coronamento di immani sacrifici e risparmi fatti « sulla propria pelle », è comprensibile come si cercasse di sfruttare al massimo il terreno, evitando di impiegarne una parte per le capezzagne indispensabili anche solo al traino animale.

Anzi, e ancora oggi molti casi lo testimoniano, in prossimità del confine (50 centimetri circa) si impiantava un filare di bordo e, dato che anche il vicino si comportava allo stesso modo, ne risultavano i « dubiett », cioè due filari alla distanza scarsa di un metro, con il confine al centro, perciò impossibili da lavorare. Le liti su queste « spanne » di terra sopravvivevano sovente alle generazioni e qualcuna... è rimasta.

L'agricoltura (chi coltivava vigneto aveva sempre anche altre colture, specie cerealicole, ed animali da cortile), ha sempre consentito di sfamare, anche se tra stenti, parecchie bocche; ciò significava tante braccia disponibili per il lavoro nel vigneto e anche questo aspetto ha, di fatto, ritardato lo sviluppo delle macchine.

La notevole diffusione del contratto a mezzadria poi, rendeva sempre difficile l'iniziativa dell'acquisto di attrezzature pagate dalle due parti, ma che rimanevano al proprietario.

Vediamo comunque, con un certo ordine, l'evolversi delle più importanti operazioni che il vigneto richiede.

### 2a - Impianto del vigneto

Se i reperti storici attestano la presenza di Ampelidee già nell'area mesozoica, occorre arrivare al quaternario per avere sicure segnalazioni della *Vitis vinifera* L. e della *Vitis sativa*. In merito alla coltivazione, si parla invece di 20-30 secoli a. C. Un po' tutti i popoli del Mediterraneo davano molta importanza all'impianto ed all'allevamento della vite come risulta documentato da scritti, dipinti ed oggetti atti al contenimento del vino reperiti in molte località anche di queste zone. Per certo, sulle colline delle Langhe e del Monferrato si coltivava la vite in epoca romana.

Nel Medio Evo la coltivazione subì un regresso ma sopravvisse alle invasioni barbariche. Ad ogni modo era tenuta in molta considerazione, visto che erano com-

minate pene severissime a chi rubava o danneggiava viti e pali per vigneto, oppure iniziava in anticipo la vendemmia.

Uno dei primi atti che menzionano la vite nel Medio Evo risale al 755 (F. GABOTTO, « Le più antiche carte dell'arch. cap. di Asti » - 1904); moltissimi altri seguono, indicando Calliano, Mirabello, Casale, Camino, Isola, Canelli, ecc. come altrettanti luoghi di compravendita di terreni vitati o di cessione di terreni con contratti particolari, in cui l'affittuario aveva l'obbligo di piantare vigne.

Tutto sommato, però, l'impianto del vigneto fatto tramite talea (la propaggine serviva invece a sostituire le fallanze), non ebbe variazioni degne di nota fino all'avvento della fillossera che fece la sua comparsa nel 1879 a Valmadrera presso Lecco e si estese rapidamente su tutta la penisola, anche se non così diffusamente com'era avvenuto in Francia.

Sta di fatto che nel giro di 50 anni tutte le viti non innestate dovettero essere sostituite con quelle a piede americano. Come può interferire questo fatto con la meccanizzazione? Molto, perchè la forzata sostituzione, consentiva di impostare i nuovi vigneti su sistemi più razionali, atti alle lavorazioni per lo meno con traino animale e quindi celava la possibilità di usare l'aratro a sostituire, in parte, zappa e vanga.

### 2b - Potatura delle viti

Che la potatura della vite avesse fondamentale importanza per la qualità e quantità della produzione era profonda convinzione già nel lontano passato, visto che L.G.M. COLUMELLA (I secolo d.C.) e PIER DE CRESCENZI (XIII secolo) hanno trattato approfonditamente questo argomento, soffermandosi sui principi che regolano la biologia della pianta.

In Langa e Monferrato, la vite era allevata maritata alle piante « alteni », in forme basse prive di sostegni, ma più diffusamente su sostegni costituiti da pali e canne legati con vimini, detti localmente « guret ».

Gli strumenti per la potatura sono stati, fino al secolo scorso, attrezzi da taglio tipo « puarin » e solo verso la fine dell'ottocento si sono diffuse le apposite forbici ancora oggi in uso.

In proposito, l'unica novità recente, comunque ancora poco diffusa, è costituita dalle forbici pneumatiche collegate, con leggerissimi tubi di politene, ad un compressore azionato da un motore che rimane fermo sulle capezzagne.

### 2c - Lavorazioni al terreno del vigneto

Il terreno del vigneto è sempre stato lavorato, al fine di eliminare le infe-

stanti, interrare i concimi e favorire l'immagazzinamento delle acque piovane. Gli attrezzi usati: zappe di varie forme e vanga. Questi attrezzi venivano fabbricati dal « martinet » artigiano che forgiava il ferro sull'incudine o tramite un maglio, temperava con dosate immersioni in acqua e, alla fine, rifiniva i tagli con la lima.

L'aratro, conosciuto già agli albori della civiltà, veniva però impiegato più comunemente nei campi anche perchè spesso le viti erano sistemate in modo tale da impedire il passaggio dell'animale da traino.

Una novità degli anni 1890 è quella dell'aratro Oliver appositamente studiato per vigneto, avendo la bure indipendente dal resto dell'aratro in modo da consentire qualsiasi posizione di lavoro. La possibilità poi di avere anche le stegole mobili, permetteva di avvicinarsi maggiormente al filare con il vomere, senza arrecare danno alle viti.

Successivamente (secondo alcuni agricoltori anziani, verso il 1933-35), venne proposto l'aratro con l'orecchio (versoio) parzialmente regolabile, al fine di evitare, nel rovesciamento a valle, un eccessivo spostamento del terreno.

L'aratura del vigneto (tradizionalmente a scolare in autunno e a colmare in primavera) è stata fatta a traino animale fino verso gli anni '60, in cui iniziarono a diffondersi i motocoltivatori. Appena qualche tempo dopo (1965-1970) hanno invece trovato larghissimo impiego i cingolati da vigne, a carreggiata stretta (95-100 cm), ai quali è possibile abbinare qualsiasi attrezzo.

Importanza rilevante ha avuto in passato (si usa però ancora attualmente) l'aratro funicolare per lo scasso. Tale attrezzo è in grado di rivoltare il terreno fino alla profondità di 90-120 cm, in tempi abbastanza contenuti. I comandi per l'inversione di marcia venivano trasmessi all'operatore situato all'argano, tramite segnali acustici convenzionali o con bandierine di giorno, con lumi a petrolio o torcie elettriche di notte.

## 2d - Trattamenti antiparassitari

Fino verso il 1850-1855 la vite europea non innestata produceva senza dare problemi per quanto riguarda la difesa da parassiti. Con l'avvento dell'oidio (1848 in provincia di Cuneo) e successivamente nel 1879 della peronospora e della fillossera, non c'è più stata la possibilità di consumare un grappolo d'uva che non fosse trattato. Per distribuire i prodotti anticrittogamici si è adoperato un po' di tutto, ad iniziare dalle dita per spargere lo zolfo in polvere sui teneri germogli, al sacchetto di tela larga o juta che si riempiva di zolfo e poi si scuoteva sulla vegetazione, allo scopino di saggina intinto nella poltiglia bordolese liquida per spruzzarla sulle foglie.

Ma presto si costruirono le prime rudimentali impolveratrici a soffiato e a ventola che, sia pure con alcune modifiche, vengono tuttora usate.

O. OTTAVI nel 1892 sul N. 17 del Giornale Vinicolo Italiano, presenta un modello di impolveratrice denominato Don Rebo, valutandone i pregi nei confronti di altre attrezzature similari. Ciò significa che già era viva una certa concorrenza da parte delle ditte produttrici.

Anche le pompe a spalla per la poltiglia bordolese si diffusero rapidamente. Le prime, di legno, necessitavano di essere sempre ben idratate per non perdere il prodotto tra le doghe. Successivamente si costruirono in rame, metallo non corrosivo dal « verderame » e per questo preferito ancora oggi.

Il lavoro con la pompa a spalla è notevolmente faticoso e richiedeva all'operatore una certa prestanza fisica ed una resistenza notevole in quanto poteva protrarsi per più giorni consecutivi, con un peso medio da trasportare di 30 kg circa. Gli addetti a questo lavoro spesso cantavano per ingannare la noia di un movimento sempre uguale. Oggi il rombo dei trattori ed il sibilo degli atomizzatori non consentono più questa gioia.

Verso il 1950 si è diffuso il sistema di irrorazione con lunghi tubi di gomma che venivano trascinati lungo i filari, mentre la pompa a mano o a motore rimaneva ferma in una postazione vicino ai serbatoi pieni della soluzione anticrittogamica.

Già nel 1966 è iniziato l'impiego del mezzo aereo per la distribuzione degli antiperonosporici ed oggi, oltre a questi, sono molto diffusi i trattamenti da terra realizzati da appositi nebulizzatori pneumatici o a pressione, portati o trainati da trattore.

Quello che veniva fatto in una settimana dall'operatore con la macchina a spalla, oggi viene eseguito in 4-5 ore dal trattore e in pochi minuti dal mezzo aereo.

## 2e - Vendemmia

E' la più gioiosa di tutte le operazioni che richiede il vigneto e, sulle nostre colline, è rimasta tale e quale come cento o mille anni fa.

Alcuni cambiamenti riguardano non tanto lo stacco dell'uva, quanto il trasporto della stessa. Anticamente si usavano le « sebre » o i « garoc » (piccoli recipienti di legno) o i « gurbon » (cesta) di salice, quindi si versava nell'« arbi » (bigoncia) sistemata sul « cher » a quattro ruote o sulla « barosa » o « cartun » a due ruote. Sotto la bigoncia si mettevano alcuni mazzi di « canet » (piccole canne) che attutivano gli scrolloni.

Quando, a causa del peso o del fango si restava impantanati, si andava dal vicino per chiedere aiuto, affinché venisse con i suoi buoi a « tachè treina » (effettuare il traino).

Negli appezzamenti ripidi era abbastanza in uso la brenta, portata a spalla e caricata nella bigoncia.

Oggi, le bigonce di legno rimaste sono poche, sostituite da recipienti in ferro o materiali plastici, mentre per i trasporti abbondano i motocoltivatori ed i rimorchi trainati da trattrici a ruote e a cingoli.

### 3 - Attrezzature per la lavorazione del vino

Mentre per la lavorazione della vite, specie in passato, le differenze di attrezzature tra la grande e la piccola proprietà erano trascurabili, nell'ambito delle cantine, soprattutto ad iniziare verso la fine del secolo scorso, la distinzione era molto netta, come daltronde lo è tutt'ora.

Nella cantina familiare il tutto si limitava al tino, le botti, la brenta ed alcuni mastelli per i travasi. Nella cantina padronale invece, la disponibilità di attrezzature era alquanto maggiore.

Può essere interessante in proposito riportare la dotazione di una cantina del 1576 sita in Villabella di Valenza (G. ALDO di RICALDONE - « I vini storici di Asti e del Monferrato » pag. 26-29 - C.C.I.A.A. ASTI).

« 1576, a li 28 di angosto. Lista delle vaselle che si ritrovano nella canepa deli heredi del quondam magnifico signor Bonifazio Visconti delli Signori di Lazarone.

*Et primo una vascella di tenuta di brente 24 cum cergi otto de legno, nova.*

*Più una de tenuta di brente 27 nova cum cergii n. 7 di legno.*

*Più una altra vasella de brente 12 nova cum cergii doi de ferro et tre di legno.*

*Più una vascella de brente 10 in circa cum cergi quatro de ferro.*

*Più una de brente dodeci in circa cum cergi quatro de ferro.*

*Più una vasella de brente otto cum cergi quatro de ferro.*

*Più una vassella de brente otto cum cergi quatro de ferro. (sic)*

*Più una vasella de brente sei cum cergi doi de ferro et quatro de legno.*

*Più una vasella de brente sette cum cergii quatro de ferro.*

*Più altre due vaselle di una tenuta cum cergii quatro de ferro per caduna vasella.*

*Più una vasella de brente otto cum cergii otto de legno.*

*Più uno vasselotto de brente tre cum cergii cinque de legno.*

*Più vasselotti doi di tenuta di tre brente per caduno cum cergii doi de ferro et doi de legno et lo altro cum cergi sette de legno.*

*Più uno vasselotto de brente tre cum cergii cinque de legno.*

*Più una vasella tale quale de brente sei cum cergii nove de legno.*

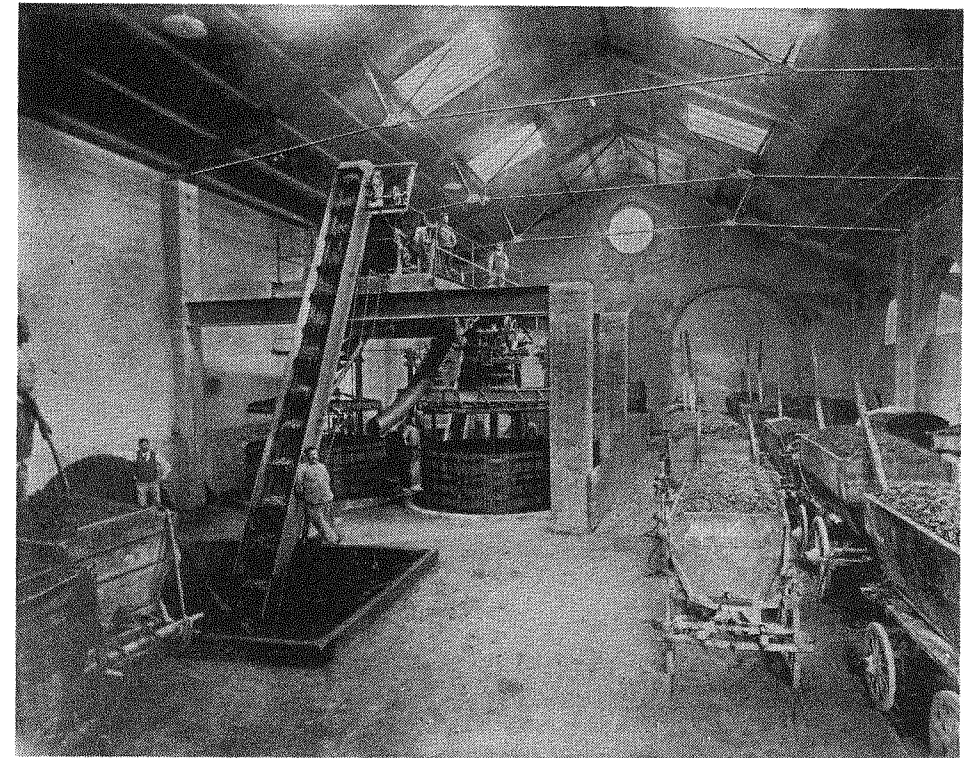
*Più uno vasselotto de brente quatro cum uno cergio de legno.*

*Et le sopradette vaselle hanno tute le sue creste.*

*Più brente due da torgio, uno arbiolo piccolo per il torgio.*

*Più concerti quatro cum uno gorniotto de torgio.*

*Più una barile de cavallo cergiata de legno cum doi barilotti una per il vino sotto e l'altro per lo agristo. Uno cebro.*



Organizzazione di una cantina per la lavorazione del moscato nel Canellese, intorno al 1930 (foto dell'Istituto Tecnico Agrario specializzato per la Viticoltura e

*Più una caponara, uno schalotto per le vasselte, una manara per il torgio, uno assone de olmo longo de piedi 10, una casia tale quale ».*

Come si può notare, una capacità più che ragguardevole e con l'implicita dichiarazione della presenza del torchio, a quei tempi certamente molto raro.

### 3a - Pigiatura dell'uva

Fin verso la fine del secolo scorso l'uva è stata pigiata con i piedi entro le tine. Comunque già verso il 1860 il LOMENI aveva ideato una pigiatrice a rulli lisci di legno. A poco a poco queste attrezzature sono state modificate e, verso la fine del secolo, già si parlava di pigia-diraspatrici funzionanti sia a rulli che per forza centrifuga.

Sul N. 21 de « Il Giornale Vinicolo Italiano » del 1892 vi è la presentazione di una pigiatrice a rulli scanellati di legno, realizzata dal Sig. Pellegrino Marchi di Sarzana, già dotata di un cilindro a spostamento automatico tramite molla, per evitare rotture in caso di passaggio di un corpo duro estraneo.

Prezzo della macchina, provvista di cavalletto e bigoncia sottostante, lire 180. Nella stessa settimana la « Barbera fina » da bottiglia era quotata sulla piazza di Asti da 40 a 500 lire l'ettolitro; il Moscato da lire 44 a 50.

Sulla stessa rivista, al N. 44 del 30 ottobre 1892, vi è la presentazione della « nuova » pigiatrice diraspatrice GAROLLA che schiacci gli acini per forza centrifuga: potenza assorbita 2 cavalli; produzione oraria fino a 200 q; costo lire 1.000. E' già la macchina per una grande impresa.

La maggior parte dei viticoltori continuano però a pigiare con i piedi, sia perchè sono convinti che il lavoro esca meglio, sia perchè... mancano le lire per comprare la pigiatrice.

### 3b - Vinificazione

Il tino di legno domina incontrastato fino all'avvento del cemento, che però già alla fine del secolo comincia a prendere decisamente piede.

Una ditta di Zurigo, la BORSARI, già negli anni 1890 costruisce vasche in muratura di grande capacità, dotate di portella in legno e boccaporto per le follature, alcune delle quali ancora oggi in funzione.

Le follature si fanno a mano, con lunghe aste di legno munite di pioli in punta. E' un'operazione raticosa che occorre però eseguire almeno una volta al



Esercitazioni sulla filtrazione del vino, eseguite dagli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario specializzato per la Viticoltura e l'Enologia, Alba (foto dell'Istituto stesso)

giorno. Di solito la macerazione si prolunga fino a dopo la semina del grano e solo a quel punto, dopo aver assicurato il pane per l'anno dopo, si procedeva alla spillatura del vino nuovo che si valutava nelle sue caratteristiche accompagnandolo magari alla « bagna cauda ».

### 3c - Torchiatura delle vinacce

Il torchio era già conosciuto da Greci e Romani per i quali serviva spesso oltre che per le vinacce, anche per le olive.

Realizzare un torchio a vite di legno non era certo cosa facile; infatti se già qualche difficoltà esiste per « filettare » con martello e scalpello la « vite », è facile immaginare quanto tempo e abilità richiedesse la realizzazione della « madre vite ».

Ciò non ostante, almeno ogni paese o grossa borgata aveva il suo torchio, di solito di proprietà del signorotto del luogo, il quale torchiava oltre le sue vinacce, quelle di tutti gli altri contadini, prelevando a mò di tassa una parte del torchiato.

Oggi è facile vedere numerosi esemplari di torchi di legno del XVII e XVIII secolo perfettamente conservati, presso i musei di Langa e Monferrato e soprattutto nel Museo Martini di Storia dell'Enologia, a Pessione.

### 3d - Conservazione del vino

Il vino nuovo veniva travasato (di solito meno del necessario) e conservato nella botte di legno.

Per i travasi si usava la brenta (49,284 litri) e solo verso la metà dell'ottocento iniziarono a diffondersi le pompe a mano, limitatamente alle grandi cantine. E' verso la fine del secolo che la pompa comincia a prendere piede anche presso gli agricoltori, ma molti le impiegheranno solo 30-40 anni dopo.

Un maggior impegno richiedeva, invece, la lavorazione del Moscato che per essere mantenuto dolce necessitava di successive filtrazioni effettuate con i sacchi olandesi. Questi dovevano essere lavati ripetutamente e quando mancava l'acqua si andava ai torrenti Tinella e Belbo che per l'occasione si tingevano di colore ambrato.

Il Moscato, conosciuto già verso il 1200 e fors'anche prima, veniva abitualmente lavorato come un passito. Dal 1800 si iniziò a filtrarlo per avere quello che oggi è ritenuto uno dei più piacevoli vini da dessert del mondo.

Verso la fine del secolo scorso erano noti, anche se poco impiegati a causa dell'alto costo, i filtri a pastiglie con un funzionamento pressoché simile a quelli

impiegati oggi. Però, nelle cantine dei viticoltori i sacchi olandesi sono rimasti in uso comune fino a pochi anni fa ed in qualche caso fino ai nostri giorni.

### 3e - Imbottigliamento

Nel passato, una delle più comuni cause di alterazione dei vini era dovuta all'abitudine di prelevare giornalmente dalla botte la quantità necessaria per famiglia, lasciando scolorito il recipiente. Questo a causa anche di una penuria di piccoli recipienti quali bottiglioni, pinte, fiaschi, ecc.

L'abitudine a tappare bottiglie o pinte non era comunque molto diffusa, se non presso le famiglie nobili che usavano sigillare con ceralacca. Il sughero era poco diffuso e il tappo dei poveri consisteva in pezzi di legno dolce tornito oppure ancora più semplicemente in un pezzo di « tuturo » (tutolo della spiga di mais