



Ca pan
ca vin



Si ringraziano

Novella Cantarutti

Olinto Contardo

Claudia De Stefano

Eligio Milanese

Paolo Scodellaro

Provincia di Pordenone

(L.R. 15/96)

Sangiorgioinsieme

Stampa

Lithostampa

Pasian di Prato

© Copyright 2004

Tutti i diritti riservati

Associazione Musicale

“BERTRANDO DI AQUILEIA”

Ca pan ca vin

A cura di
Sandra Lenarduzzi

Associazione Musicale
"BERTRANDO DI AQUILEIA"

Cantina Sociale
"VINI SAN GIORGIO"

E' un piacere proporre alla nostra comunità questo lavoro, che desidera valorizzare il nostro passato e il territorio che ci circonda. Il legame culturale ed affettivo con la tradizione ci consente di comprendere la vita dei nostri predecessori, la trasformazione dei terreni da Grave incolte a vigneto, l'insediamento dei primi canali irrigui, i primi vitigni, il fiorire della Cantina Sociale, la valorizzazione della produzione vinicola, lo sviluppo economico conseguente.

Il mondo globale ci offre grandi spazi e opportunità, ma rischia di allontanarci sempre più dalle nostre origini. Questo lavoro congiunto della Scuola Media e dell'Associazione Musicale di San Giorgio della Richinvelda ci permette di ricordare i cinquant'anni di vita della Cantina "Vini San Giorgio" celebrati lo scorso anno nel segno della continuità con il passato e dell'evoluzione dei tempi.

La manifestazione comunale "Le radici del vino", in cui si inserisce anche la presentazione di questa pubblicazione, bene interpreta il nuovo approccio alla nostra produzione più tipica e ne esalta l'immagine storico-culturale.

Claudio Truant
Presidente della Cantina Sociale "Vini San Giorgio"

Introduzione

Passato e presente sono il tema conduttore di questo lavoro che ancora una volta ritorna su un argomento che riguarda delle attività che hanno radici lontane nella nostra storia: la coltura della vite e la lavorazione del vino.

Si tratta del passato remoto dei proverbi (illustrati dagli alunni delle classi terze della Scuola Media di S. Giorgio, guidati dalla professoressa Claudia De Stefano) e dei canti popolari; di un passato più recente delle immagini in bianco e nero, di trasformazione dei nostri terreni incolti in zone irrigue particolarmente adatte alla viticoltura e di nascita della Cantina Sociale di San Giorgio della Richinvelda.

In questo “fertile” passato ha radici e da esso trae molteplici motivi il nostro presente. Ed ecco fiorire ed evolversi i canti, composti o elaborati con gusto moderno dal M° Olinto Contardo, ecco il momento di festeggiare il frutto delle fatiche e dell’impegno cooperativo di cinquant’anni con le celebrazioni del giubileo della Cantina “Vini San Giorgio”, documentate dalle foto a colori e da articoli giornalistici.

La scrittrice e studiosa delle nostre tradizioni Novella Cantarutti e l’enologo della Cantina Eligio Milanese, riflettono sulle attività intorno alla vite e al vino rispettivamente al tempo dei proverbi e all’epoca attuale, in cui il passato si è trasformato ma non è stato annullato. E il pane e il vino, invocati nei riti epifanici del passato, sono ancora alimenti importanti della nostra dieta ed immancabili nei convivii festosi e nei semplici pasti quotidiani.

Sandra Lenarduzzi

*“Forse una nuova
era economica...”*

Dalla trasformazione
delle Grave del Tagliamento
alla nascita della Cantina Sociale





Lavori di sistemazione delle Grave del Tagliamento in Comune di S. Giorgio con la rete irrigua, ad opera del Consorzio di Bonifica Cellina - Meduna di Pordenone (dagli anni '50 del Novecento).

Forse una nuova era economica per S. Giorgio della Richinvelda

Solennemente inaugurata la Cantina "Vini S. Giorgio", tra le meglio attrezzate delle Venezia, - Caratteristiche dell'opera e prospettive per la produzione

È stata inaugurata domenica 4, San Giorgio della Richinvelda una Cantina sociale — la «Vini San Giorgio» — che, se per ampiezza strutturale e capacità di ricezione non è proprio la più grande fra quante ne siano sorte in questi ultimi tempi nelle Venezia, è certamente la più aggiornata in fatto di attrezzature e la più rispondente ai criteri della tecnica che regola la lavorazione e la perfetta conservazione dei vini. Lo spillimberghese, al se, è una zona della quale, in fatto di vini, si attinge la linfa più preziosa; è la zona in cui il famoso Tokai — trapiantato dall'Ungheria per merito del senatore Pecile, padre di quel Pecile che fu Sindaco di Udine e uno dei pionieri del rinnovamento agricolo di San Giorgio — ha prosperato con una resa e risultati che hanno del miracoloso. Talché — ha sottolineato non senza qualche venatura di arguzia quel grande e simpatico tecnico che è l'ispettore compartimentale dell'agricoltura e delle foreste, prof. Viscardo Montanari — parlando di San Giorgio della Richinvelda e dei vigneti che si stendono in altri siti della meravigliosa piega spillimberghese non è improprio affermare che solamente da questo terreno è possibile ricavare il nettare che ha reso tanto celebri, in Italia e anche all'estero, i vini friulani. La natura ha creato in questo terreno quei contrasti e quella confluenza di suochi diversi i quali soli consentono di realizzare un prodotto di alto valore. Se pensiamo che il Merlot —

il quale assieme al Tokai e al Cabernet compone la triade di vini accompagnati da merita fama — si è già assicurato un ragguardevole sbocco in Svizzera acquistando un ambito diritto di precedenza, è facile intuire quali siano le prospettive per il suo futuro collocamento. Comunque, Svizzera a parte, la produzione friulana, che si è affermata brillantemente nei nostri mercati vicini e lontani, e che per qualche tipo di vino può dirsi meritevole di stare alla pari con i rinomati vini di Borgogna, come ha assicurato lo stesso prof. Montanari, oggidi tiene una quota piuttosto invidiata nella scala della produzione vinicola italiana, per cui è lecito prevedere che se i produttori sapranno giudicare in sé il concetto della consociazione, mirante a tenerli lontani da qualsiasi dannosa speculazione esterna, essi avranno consistenti vantaggi, faranno molta strada e, incrementando il proprio patrimonio, potenzieranno di riflesso la stessa Cantina.

Questo, in sostanza, è stato detto nella parte introduttiva della manifestazione tanto dal prof. Viscardo Montanari, quanto dal presidente del Consiglio di amministrazione della Cantina Sociale «Vini San Giorgio», conte Paolo Astimio Maniago, promotore di questa magnifica realizzazione, come dal sen. Zeffirino Tomé che, pur essendo giunto a benedizione avvenuta, ha desiderato parlare brevemente ed esultare la nuova conquista dei produttori vinicoli della zona. L'opera, così com'è stata rea-

lizzata e come si presenta agli occhi dei visitatori, è un autentico gioiello che onora l'edilizia del ramo, il progettista ing. Giuseppe De Luca di Vicenza, l'impresa dell'ing. Ennio Contri di San Donà di Piave che l'ha portata a termine a tempo di primato (il tutto è stato fatto in poco più di cinque mesi) e gli agricoltori che, stretti attorno al benemerito conte Astimio Maniago e ai consiglieri d'amministrazione, l'hanno caldeggiata utendendo il loro apporto al contributo veramente generoso erogato dal Governo.

Si parla di un costo che si aggira intorno ai 90 milioni. Se guardiamo attorno e riflettiamo sulle caratteristiche di questa Cantina — capace di custodire ben 20 mila ettolitri di vino in vasche ed altri 4 mila in bottiglie — e se pensiamo che, attraverso le celle refrigeranti, esse può mantenere inalterati i mesi per la durata di quattro anni, se ci soffermiamo a considerare che tutti i crolli del processo produttivo, dall'accoglimento delle uve alle agevolature, alla pigliatura, alla fermentazione e al travaso nelle vitree vasche di conservazione, si estrinsecano quasi meccanicamente, senza che alcuna interferenza possa incidere sul prodotto recando pregiudizio dal punto di vista igienico; se, infine, poniamo mente a tutte queste considerazioni, non si può non convenire che un simile sforzo finanziario trova nella impianto una contropartita di sicura garanzia non solo per i fu-

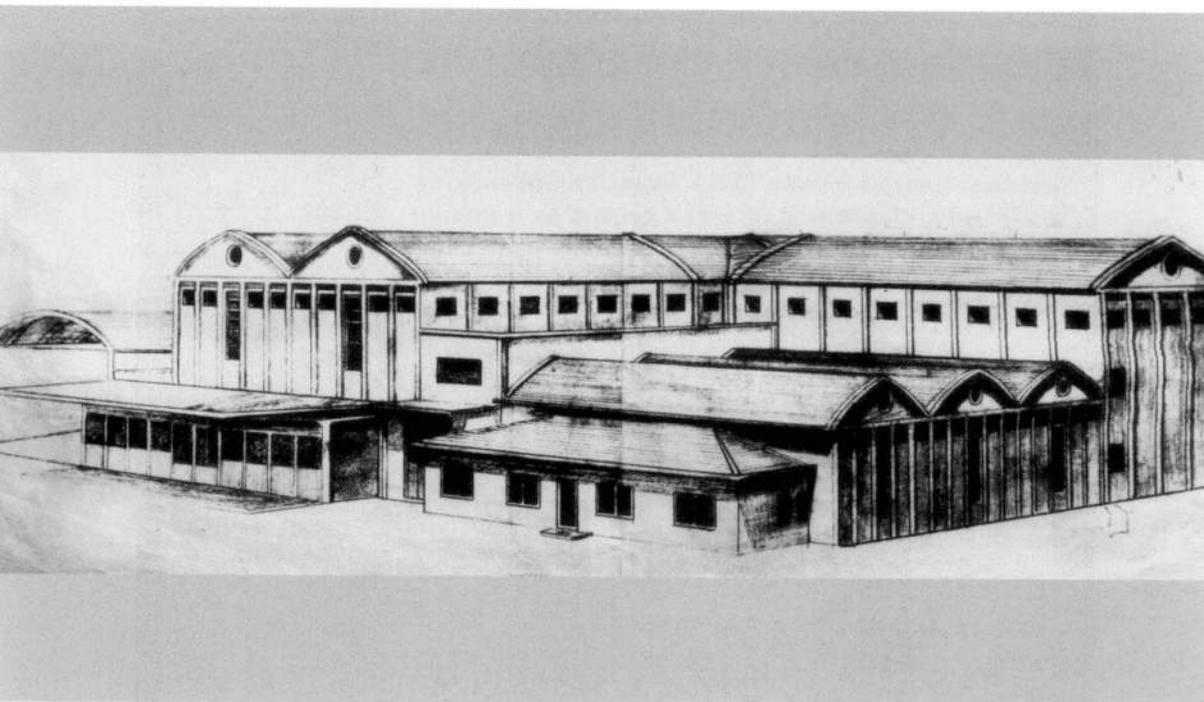
turi sviluppi dell'azienda, ma anche per i conferenti.

La direzione degli impianti è affidata all'ingegnere sig. Andretti. Il diagramma attuale della Cantina registra centocinquante soci e trecento conferenti abitanti, oltre che della stessa San Giorgio, e Pinzano, Spillimbergo, Piabene, Dignano, San Martino al Tagliamento, Valvaione, Arzene e Vivaro.

La popolazione ha festeggiato con grande esultanza l'evento dell'inaugurazione che era abbinata ad una serie di attrattive destinate a far confluire verso San Giorgio anche molti forestieri. Fra queste attrattive ricorderemo la Mostra degli apparati, una competizione ciclistica e una rassegna di macchine agricole e industriali che facevano bella mostra di fronte all'edificio della cantina. La benedizione agli impianti è stata impartita dal Vicario generale della Diocesi di Concordia, mons. Pravin. Vi hanno presenziato, compiendo quindi una ricognizione per vari settori interni, le Duchesse Felice Denizi di Pirano, l'ispettore provinciale per l'agricoltura prof. Fogli, i Sindaci Del Pozzo di San Giorgio, Serena di Spillimbergo, Facchin di San Martino al Tagliamento, Marsona di Valvaione, anche nella qualità di vicepresidente del Consiglio di amministrazione, il sig. Maniago, Sindaco di Arzene, gli esponenti degli organismi tecnici ed economici dei vari mandamenti, proprietari di aziende agricole, enologi, produttori vinicoli ed altri. Tutti i conferenti e gli addetti alla Cantina hanno preso parte, stretti attorno al conte Astimio Maniago e ai loro amministratori, alla manifestazione inaugurale, condividendo con i realizzatori dell'opera l'esultanza per l'avvenimento, che questa volta aveva un significato ben profondo, rappresentando esso non già una tappa raggiunta alla stregua di un atteso appuntamento, ma l'avvio di un sistema legato agli interessi di una collettività, e forse anche l'inizio di un'era economica destinata ad avere un suo peso

b. r.

"Il Gazzettino" di Martedì 5 Maggio 1953.



Progetto e realizzazione dell'edificio (1952/53).



La posa della prima pietra (30 giugno 1952).



La cerimonia di inaugurazione (3 maggio 1953).



Pan e vin sul tavolo dei festeggiamenti.



Due momenti della prima sagra del vino alla Cantina (1954).

Liq. Loc.

Il nostro bilancio si è chiuso in modo soddisfacente, tanto da potersi intener quasi lusingati per i risultati ottenuti. Abbiamo corroborato le nostre attività in condizioni del tutto disagiate. L'accumulo agrario è stato infatti decisamente costante; la società imperveramente ha esercitato un complesso di azioni negative, dirette ed indirette, sulle varie fasi vegetative della vite. Il prodotto è stato quantitativamente scarso e qualitativamente affatto difetto. Chi, infatti, non era che l'embrione di quella che è ora la nostra cantina. - Molte era l'incertezza che avvolgeva la nostra iniziativa e tanto, hanno misero in dubbio le forze vitali della vite, non pochi agricoltori

Ci siamo aperti un varco nella grande famiglia della cooperazione. Sincieramente tutti attorno alla nostra cantina e con Genova. Ne abbiamo tutte le ragioni: nonostante le avversità stagionali e le condizioni quasi proibitive di lavorazione, la resa netta in vino è stata del 40 per cento. -

Risultato fine che evidenzia le necessità del nostro sforzo fu la creazione di questo organismo cooperativo fu la lavorazione sociale delle uve. -

Continueremo e continueremo la Cantina a rimanere nell'evoluzione e nel progresso dell'agricoltura che è la nostra base della nostra esistenza. -

Le prospettive ci lasciano bene sperare. -

La situazione economica-finanziaria è del tutto soddisfacente. Tutte le nostre controparti (relative

(dal Verbale dell'Assemblea Generale Ordinaria dei soci della Cantina Sociale di S. Giorgio della Richinvelda del 13 settembre 1953)

“...Relazione del Presidente [co. Paolo d'Attimis]

Sig. Soci

Il primo Bilancio si è chiuso in modo soddisfacente tanto da potersi ritenere quasi lusingati per i risultati ottenuti. Abbiamo cominciato la nostra attività in condizioni del tutto disagiate. L'annata agraria è stata infatti decisamente contraria: la siccità imperversante ha esercitato un complesso di azioni negative, dirette ed indirette, sulle varie fasi vegetative della vite. Il prodotto è stato quantitativamente scarso e qualitativamente appena discreto. Gli impianti, poi, non erano che l'embrione di quella che è ora la nostra cantina. Molta era l'incertezza che avvolgeva la nostra iniziativa e tanti hanno messo in dubbio le possibilità della riuscita. Non pochi agricoltori sono rimasti in una condizionata attesa prima di decidere del loro atteggiamento. Tutti assieme abbiamo superato la prova, ed oggi, nel consuntivo della nostra attività, possiamo essere compiaciuti della strada percorsa. La nostra situazione patrimoniale è tranquilla [...].

Questo primo esercizio sociale lo dobbiamo considerare soltanto come banco di prova del nostro coraggio ed il punto di partenza per le nostre aspirazioni. Ci siamo aperti un valico nella grande famiglia della cooperazione. Stringiamoci tutti attorno alla nostra Cantina e con fermezza. Ne abbiamo tutte le ragioni. Nonostante le avversità stagionali e le condizioni quasi proibitive di lavorazione, la resa netta in vino è stata del 74 per cento. Risulta più che evidente la necessità del nostro sforzo per la creazione di questo organismo cooperativo per la lavorazione sociale delle uve. Indirettamente e direttamente la Cantina ci seguirà nell'evoluzione e nel progresso dell'agricoltura che è la risorsa base della nostra esistenza. Le prospettive ci lasciano bene sperare. La situazione economico-finanziaria è del tutto rassicurante...”

Abbiamo quindi chiuso il secondo anno di vita sociale nel modo prefisso con risultanze patrimoniali e di esercizio che rispondono ai nostri piani generali.

La breccia aperta nella faccenda della cooperazione agricola deve essere considerata una porta, una porta che ci apre la via per le più belle fortune di questa Carolina che assieme abbiamo voluto, che assieme abbiamo potenziato e che assieme faremo fiorire per il benessere del Friuli e nostro. Su questi punti fermi che ci abbiamo delineato intraprendiamo, fiduciosi del mondo e certi di noi stessi, la vita del nostro terzo anno.

In questo esercizio si compiranno fatti essenziali della nostra cooperativa. Noi costituiranno il perno ruotante e direttivo dell'attività sociale. 1) Terranno premiate i nostri sforzi cooperativistici. Lo Stato infatti ha decretato la concessione del contributo. 2) Ci siamo assicurati il conferimento di una cospicua quantità di uva dei nuovi soci della zona di Colloredo. 3) Stiamo potenziando la nostra organizzazione commerciale che ci metterà alla pari delle vecchie istituzioni vitivinicole. 4) Inquadriamo la Carolina negli organismi produzione-consumo come vuole il nostro indirizzo e come imporgono i tempi in cui viviamo.

Con rinnovato vigore, con viva dedizione stringiamo tutti attorno a questa grande opera che è e deve essere il nostro orgoglio.

Il Consiglio d'Amministrazione che mi onoro di presiedere si divida a tenere alta la nostra bandiera a ricordo della nostra volontà e a spingere gli nostri proponimenti e, uniti, assieme continueremo a bene operare per il raggiungimento delle più belle mete nella fortuna della istituzione che fermamente abbiamo voluto e decisamente abbiamo realizzato.

(dal Verbale dell'Assemblea Ordinaria dei soci del 26 settembre 1954)

“...Relazione del Presidente del Consiglio d'Amministrazione [*Virginio Tavani*]

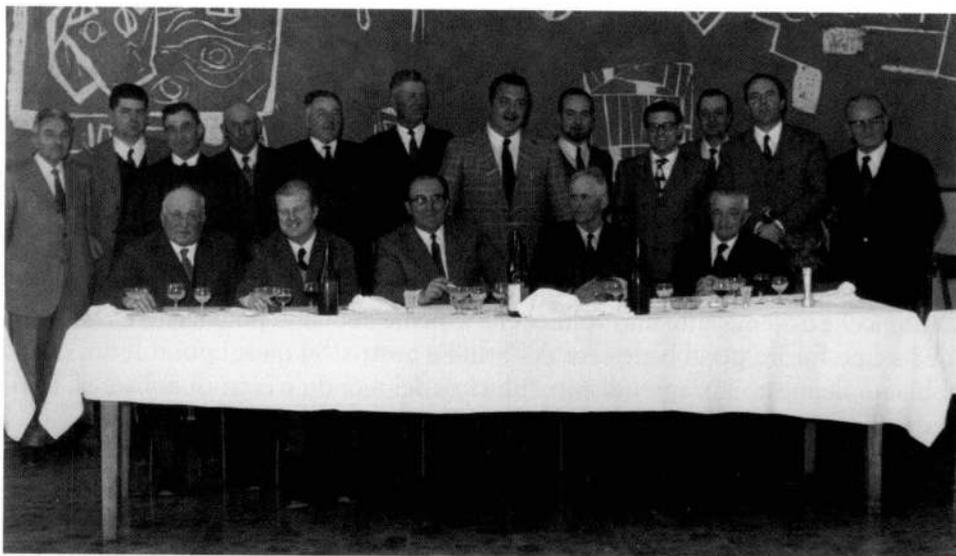
Abbiamo quindi chiuso il secondo anno di vita sociale nel modo prefisso con risultanze patrimoniali e di esercizio che rispondono ai nostri piani generali.

La breccia aperta nella famiglia della cooperazione agricola deve essere considerata una porta, una porta che ci apre la via per le più belle fortune di questa Cantina che assieme abbiamo voluto, che assieme abbiamo potenziato e che assieme faremo fiorire per il benessere del Friuli e nostro. Su questi punti fermi che vi abbiamo delineato intraprendiamo, fiduciosi del mondo e certi di noi stessi, la vita del nostro terzo anno.

In questo esercizio si compiranno fatti essenziali della nostra cooperativa. Essi costituiranno il perno ruotante e direttivo dell'attività sociale. 1) Verranno premiati i nostri sforzi cooperativistici. Lo Stato infatti ha decretato la concessione del contributo. 2) Ci siamo assicurati il conferimento di una cospicua quantità di uva dei nuovi soci della zona di Codroipo. 3) Stiamo potenziando la nostra organizzazione commerciale che ci metterà alla pari delle vecchie istituzioni vitivinicole. 4) Inquadreremo la Cantina negli organismi produzione-consumo come vuole il nostro indirizzo come impongono i tempi in cui viviamo.

Con rinnovato vigore, con viva dedizione stringiamoci tutti attorno a questa grande opera che è e deve essere il nostro orgoglio.

Il Consiglio d'Amministrazione che mi onoro di presiedere vi invita a tenere alta la nostra bandiera a ricordo della nostra volontà e a sprone dei nostri proponimenti e, uniti, assieme continuiamo a bene operare per il raggiungimento delle più belle mete nella fortuna della istituzione che fermamente abbiamo voluto e decisamente abbiamo realizzato...”



Il Consiglio d'Amministrazione festeggia il 20° anniversario dall'Atto Costitutivo (1971).

(dal discorso del Presidente [Angelo Lenarduzzi] per i 20 anni della Cantina, 27 marzo 1971)

“... questa cerimonia, per noi cooperatori, è molto significativa: festeggiare i 20 anni di vita dell'Istituzione, 20 anni densi di ricordi, di ansie, di speranze e di sacrifici per poter arrivare a quanto è stato realizzato a favore dell'agricoltura locale.

[...] permettetemi di riassumere brevemente le varie tappe della Cantina:

- dagli iniziali 48 soci fondatori, agli attuali 488;
- dalla prima raccolta di 7.000 q, a quella appena trascorsa, vicina ai 40.000, con premesse sicure di superare, tra non molto, i 50.000 q, in base agli impianti da poco effettuati;
- ampliamenti e potenziamenti graduali e ponderati dello Stabilimento sociale, coraggiosamente intrapresi dal Consiglio di Amministrazione e sostenuti dalle leggi regionali, nazionali e comunitarie, con contributi in conto capitale;
- centinaia di ettari di “Grave” riscattati dall'abbandono totale;
- associazione e vita attiva nella prima “FRIULVINI”, con le consorelle di Porcia e Rauscedo, di cui ricordiamo il fondatore e 1° Presidente, l'ingegner Napoleone Aprilis;
- associazione alla seconda “FRIULVINI” regionale con altre 8 Cantine sociali, per mezzo della quale ci si augura il raggiungimento di notevoli mete nella vendita in comune del prodotto.

A ciò si è giunti, incoraggiati pure dalla costante e aumentata fiducia degli agricoltori locali nella loro Istituzione e dalla loro solidale approvazione all'operato dei preposti alla guida.

Da parte nostra, facciamo voti che tale fiducia venga largamente ricompensata con un adeguato controvalore alle loro quotidiane fatiche e al loro amore per la terra...”

*“Pan e vin, pan e vin,
la grazie di Diu
gjoldarìn”*

Calendario dei proverbi,
modi di dire sulla vite,
l'uva e il vino di mese in mese



Si dice intorno al vino

Forse non pensiamo, richiamando alla mente un qualsiasi proverbio, che esso nasce dall'esperienza, anzi sono i proverbi frutto di esperienze molteplici attinenti alla vita di tutti i popoli che hanno illuminato nel tempo, sia intorno ai fenomeni naturali, sia nei riguardi del vivere e dei costumi.

Nelle epoche in cui la nostra gente era, in massima parte, legata alla terra che lavorava, fino a un secolo addietro o poco più, pochi erano in grado di frequentare la scuola, di imparare a leggere e a scrivere, di conseguire titoli ed esercitare professioni; gli stessi mestieri del boscaiolo, del falegname, del muratore, del mugnaio erano in funzione dell'agricoltura. Un contadino poi non era ignorante: pur non sapendo tenere la penna in mano, acquisiva dalla tradizione e dalla pratica il sapere necessario al suo lavoro, all'ambiente, alla sua natura, ai fenomeni naturali. E, nel sapere d'ognuno che si trasmetteva da una generazione all'altra anche attraverso la viva voce, l'oralità, avevano parte i proverbi.

Nel patrimonio dei proverbi, quelli meteorologici in particolare ossia attinenti ai fenomeni atmosferici, le stagioni, sono numerosi quelli che riguardano la vite soprattutto, ma anche il grano, e necessariamente, perché vino e pane sono alimenti essenziali almeno in Europa e nel bacino del Mediterraneo.

Dà titolo a questo libretto il primo verso di una vecchia cantilena epifanica (musicata dal M^o Olinto Contardo assieme ad altri brani che vengono qui pubblicati), dove si invoca per prima l'abbondanza del pane e del vino.

I ragazzi della Scuola Media di San Giorgio della Richinvelda che gli insegnanti hanno reso esperti ricercatori (più volte premiati) intorno all'acqua e al vino, sono da considerare autori ben guidati a comporre e illustrare libri che importano per il fatto che, nella stagione attuale, arida e dimentica, fermano sulla pagina memorie che si ingegnano a ravvivare, come in questo caso, con originali e spesso arguti disegni.

Vengono riportati qui proverbi sul vino non soltanto friulani; sono stati scelti infatti anche tra i proverbi italiani, motivi utili ad allargare...le fonti di ispirazione. Poiché i proverbi, soprattutto quelli meteorologici, spesso abbinati alle festività religiose e alle ricorrenze dei Santi, hanno richiesto spiegazioni a cui ha provveduto la professoressa Lenarduzzi al fine di rendere a tutti comprensibile il volumetto; esso risulta quindi non soltanto divertente ma istruttivo per chi oggi non sa più che

cosa significhi curare i campi e interrogare il cielo, per chi, e sono soprattutto le generazioni giovani, dimentica che l'uomo è figlio della terra che, quando è lavorata, produce e producendo ci nutre, per chi infine scorda che il cielo con gli astri e i fenomeni relativi non è affatto addomesticabile, nel senso che la nostra esperta civiltà tecnologica non può moderare la forza del sole, gli influssi della luna e non ha modo di provocare la pioggia o frenare le tempeste, arrestare gli uragani. Se siamo in grado di difenderci riscaldando o rinfrescando la temperatura negli ambienti, nulla ci permette di attutire l'asperità dei geli o l'ardore del sole; nessuno poi è capace di modificare i ritmi secondo cui la notte si alterna al giorno e si avvicendano le stagioni.

Gli anonimi autori dei proverbi o meglio le genti presso cui, nel tempo, sono andati formandosi, possedevano meglio di noi la coscienza dei limiti delle forze umane e fissavano nel proverbio osservazioni e regole.

L'interpretazione figurata che ai proverbi hanno dato i ragazzi può far sorridere, ma anche ammonisce: le numerose vespe alludono all'abbondanza di vino espressa dagli spinelli gocciolanti delle botti; l'uva nata di maggio cresce e matura con abbondanza tale che, per far correre i grappoli dalla vite al tino, serve perfino il paracadute; i tralci piangono spogli sotto la pioggia di giugno, ma i raggi del gran sole di luglio hanno perfino mani per assicurarsi la bottiglia di vino.

Molti Santi garantiscono, a seconda del tempo che fa nel giorno della loro festa, il meglio o il peggio dell'annata: *Sorèli a san Zuan/vin e pan* (24 giugno); se è imbronciato il sole a *san Bartolomio* (24 agosto), l'acqua che fa piangere il cielo rovina olio e mosto; in compenso, quasi, il sole di *san Gorgòn* (9 settembre), garantisce la vendemmia buona e l'uva matura e dolce che colma i tini per san Michele (29 settembre). Ottobre, a vendemmie ultimate, è il mese della vinificazione: *A san Luca* (18 ottobre) *a si bêf il vin ta la sucia*. E sono zucche solari nel colore e soddisfatte nell'espressione che l'autore attribuisce a quelle destinate ad accogliere il vino abbondante.

Novembre ha, destinati a san Martino soprattutto, che cade il giorno 11 del mese, molti proverbi che celebrano la trasformazione ormai avvenuta del mosto in vino: *A san Martin a si spina il vin*, ossia il primo che si spilla dalla botte ed era usanza consumarlo con le caldarroste.

Per il mese di dicembre, è rilevata ed effigiata l'usanza della notte di Natale destinata, quando è possibile, anche a sentire se è buono il vino che la botte colma contiene: *La gnot di Nadâl, met l'orèle sul cjalcon: se al cloche, buine sperance di vin*.

Con questa inedita consuetudine si conclude l'itinerario per proverbi intorno alla vite e al vino che i ragazzi della Scuola Media di San Giorgio hanno saputo rendere in immagini che cantano nell'invenzione arguta, nel segno, nel colore.

Novella Cantarutti

- Vuoi far vigna in ogni paese? Zappala ogni mese.

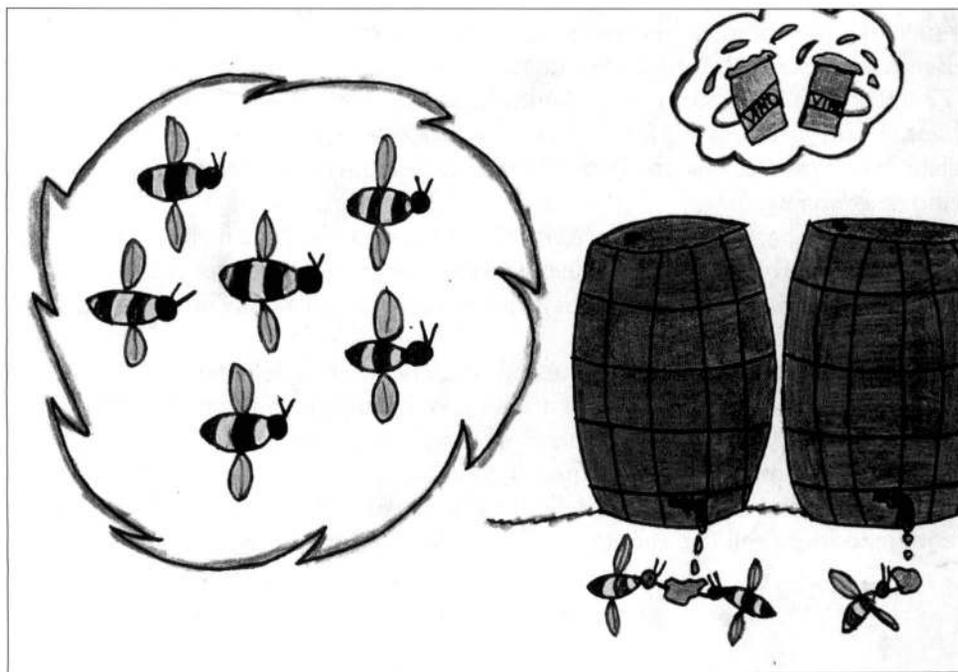
(La pratica della vangatura porta benefici al vigneto, in quanto contribuisce ad arieggiare il terreno)

- Anno da vespe, annata di vino buono.

(Buon segno per il vino l'abbondanza di vespe, attratte dall'uva particolarmente dolce)

- Anno bisestile empie sacco e barile.

(La particolarità dell'anno bisestile, "senza cjâf e senza sêst" per altri versi, si lega invece in questo proverbio ad un'abbondante produzione)



Anno da vespe, annata di vino buono.

ZENÂR / GENNAIO

- Pota alla luna di gennaio, se vuoi riempire le botti.
- Chi pota a gennaio, pota al grappolaio.
- La Luna di gennaio è la Luna del vino.
- Chi pota a mancanza di gennaio (*luna calante*), pota a uva.
- Luna di grappoli a gennaio, luna di racimoli a febbraio.
- Felice il bottaio che pota in gennaio

(Tutti questi proverbi fanno riferimento alla tradizione popolare, secondo la quale la luna calante di gennaio è la migliore per la potatura, che porterà frutti abbondanti e farà felice il costruttore di botti)

- Se gennaio empie i fossi, settembre colma le botti.
- San Pauli scûr (25/01), pan e vin sigûr.

San Paolo scuro, pane e vino sicuro.

(Secondo questi due proverbi, un gennaio piovoso, in particolare il 25, giorno di auspici per l'intera annata, promette un buon raccolto)

- S'a nevea a la Pifania (06/01); pan, vin, soscjis e lassa ch'a flochi.
- Se nevica all'Epifania: pane, vino, legna e lascia che fiocchi.*

- Ca pan ca vin, la luiania tal cjadìn...

Qua pane qua vino, la salsiccia nella terrina...

- Ca pan ca vin, ca lana ca lin...

Qua pane qua vino, qua lana qua lino...

- Pan e vin, pan e vin, la grazie di Diu gjoldarìn.

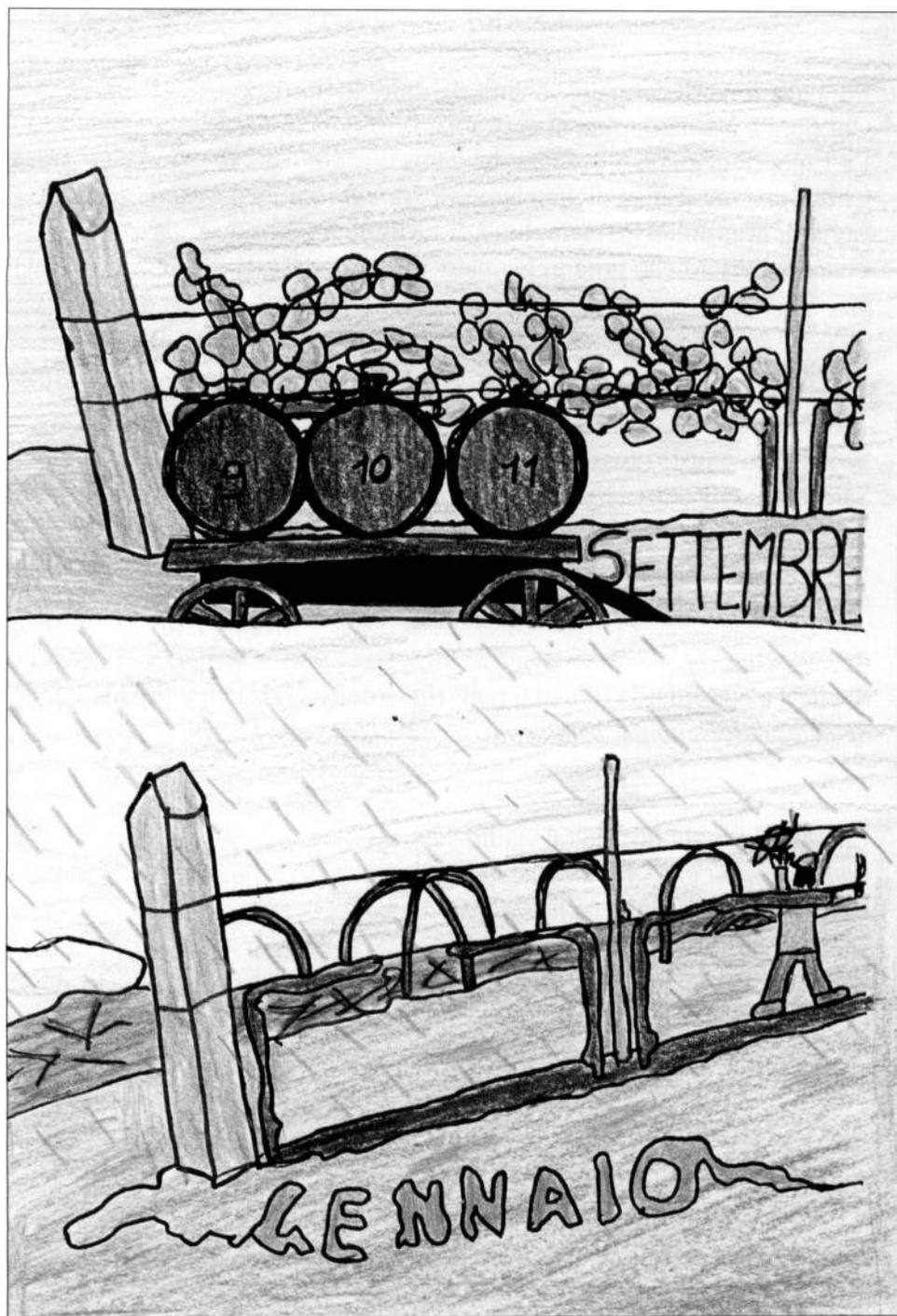
Pane e vino, pane e vino, godremo la grazia di Dio.

(Tradizionali invocazioni, cantilene propiziatricie in occasione del falò epifanico, da cui si traggono gli auspici per l'annata agricola)

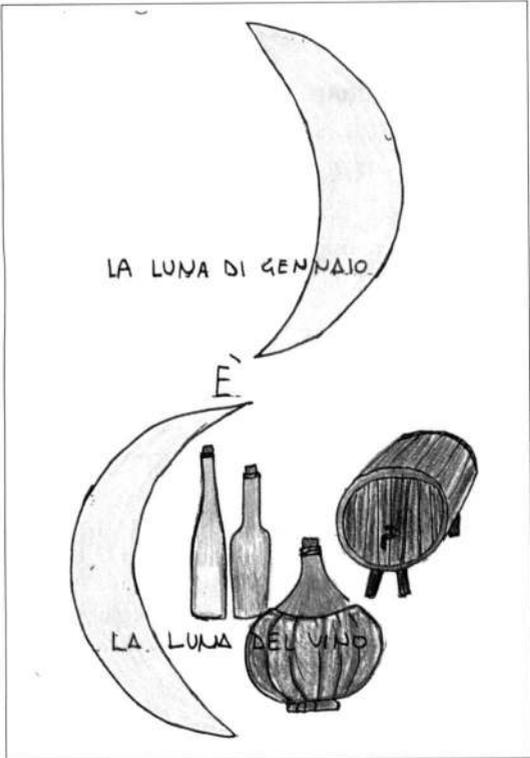
- A Sant Antoni dal vin (17/01), cjar cence rimpin.

A S. Antonio del vino, carne senza uncino.

(Si allude al fatto che a S. Antonio abate, protettore degli animali e dei raccolti, le riserve di carne cominciano a diminuire)



Se gennaio empie i fossi, settembre colma le botti.



Felice il bottaio che pota in gennaio.

FEVRÂR / FEBBRAIO

- Pota e zappa nel febbraio, se vuoi uva nel panaro.
- A San Valantin, la odula a fa il cantin: - Serpît, serpît, che mi fai il nit. *A S. Valentino l'allodola fa il cantino: - Serpît, serpît, che mi faccio il nido.*
- A febbraio il taglio è amaro.

(A seconda del proverbio, potatura e zappatura sono consigliabili e non in questo mese; il tipico canto dell'allodola invita ad iniziare il lavoro)

- Se di febbraio corrono i viottoli, s'empiono di vino e d'olio anche i ciottoli.
- Se per la Candelora (2/2) il tempo è bello, molto più vino avremo che vinello.
- S'a nevea a San Valantin (14/02), tal caratel a nol entra il vin. *Se nevica a S. Valentino nella botte non entra il vino.*

(Pioggia o neve a febbraio promettono un buon raccolto, tranne che per il giorno della Candelora e per S. Valentino)

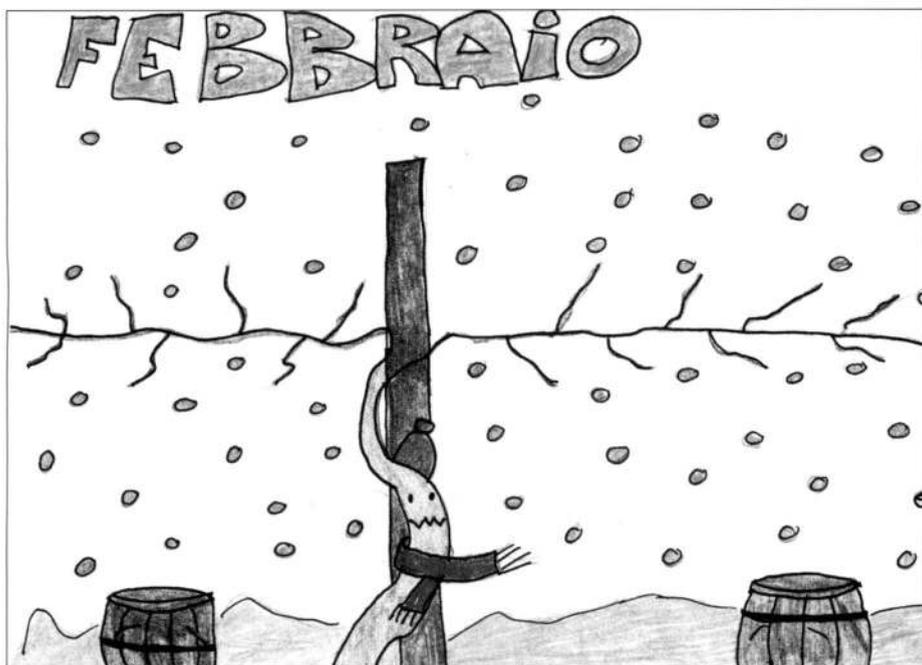
- Luna di grappoli a gennaio, luna di racimoli a febbraio.
- A San Valantin, mies pan e mies vin. *A S. Valentino, mezzo pane e mezzo vino.*

(Per questa ricorrenza, sono circa a metà le riserve di frumento e vino)

- San Faustino (15/02), poco pane e tanto vino.

(Secondo questo proverbio, invece, le riserve di pane sono diminuite, mentre quelle di vino sono ancora abbondanti)

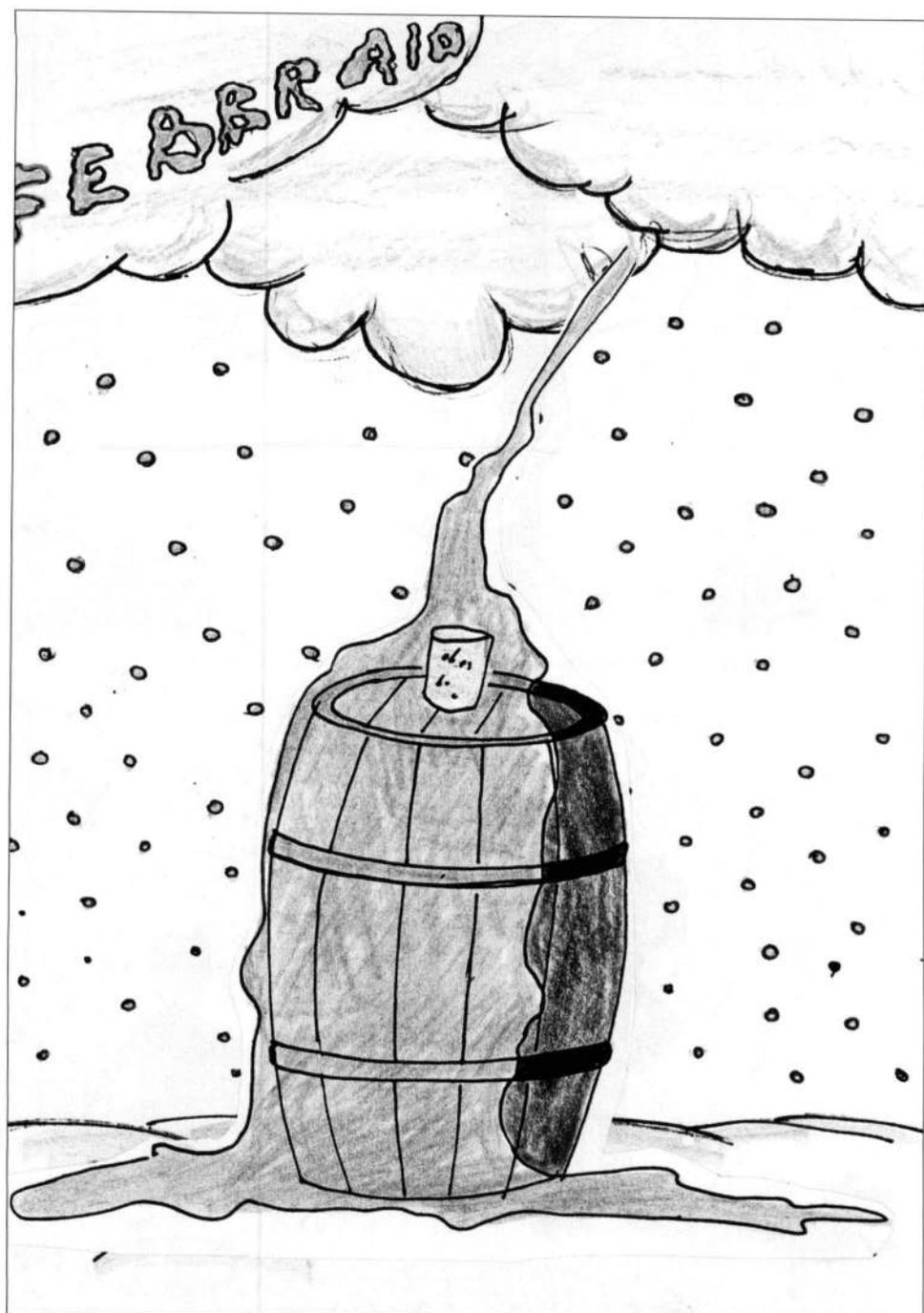
- A Carnevale a tutti piace bere un boccale.
- Se febbraio avesse tutti i giorni di gennaio, farebbe gelare il vino nelle botti.



Se febbraio avesse tutti i giorni di gennaio, farebbe gelare il vino nelle botti.



A Carnevale a tutti piace bere un boccale.



S'a nevea a San Valantin, tal caratel a nol entra il vin.

MÂRS / MARZO

- Luna o non luna, potate di marzo se volete l'uva.
- A marzo taglia e pota se non vuoi la botte vuota.
- Chi nel marzo non pota la sua vigna, perde la sua vendemmia.
- Chi pota in marzo o è asino o è pazzo.
- Chi pota in marzo e zappa in agosto non si aspetti né pane né mosto.

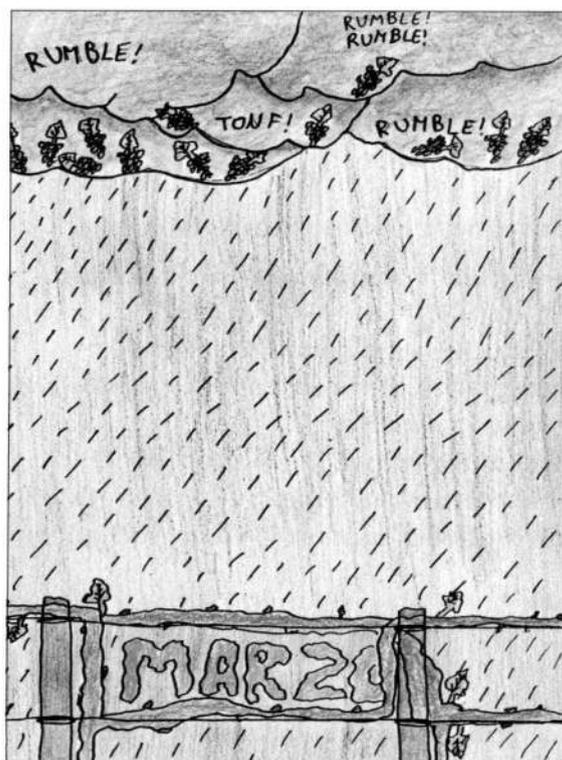
(Sta scadendo il tempo utile per la potatura e secondo gli ultimi due proverbi è già troppo tardi)

- Quando di marzo a notte tuona, la vendemmia sarà buona.
- Se di marzo tuona già, tini e botti compriamo in quantità.
- Marzo secco e caldo fa il vignaiuol spavaldo.
- Quando c'è la neve marzolina, addio la cantina.
- La nebbia di marzo non fa male, ma quella di aprile toglie vino e pane.

(I tuoni di marzo sono un buon indizio per il raccolto, così pure le temperature miti, mentre non lo è la neve; un tempo nebbioso non comporta conseguenze)

- L'uva marzolina non va in cantina.

(Non è ancora il momento giusto per la fioritura)



Quando di marzo a notte tuona, la vendemmia sarà buona.

AVRÎL / APRILE

- Se ad aprile potar vai, contadino, molta acqua berrai e poco vino.
- No stâ mai lâ di avrîl a scjerpî, se no tu bêfs aghe e no vin. *Non potare in aprile, altrimenti bevi acqua e non vino.*
- Vite in april potata, ha mai la sete al vignaiuol levata.

(I tre proverbi confermano che è troppo tardi per la potatura)

- Tralcio nato in aprile, poco vino mette in barile.

(Un tralcio precoce non è produttivo)

- Aprile freddo sera e mane, grande copia di vino e pane.
- La nebbia di marzo non fa male, ma quella di aprile toglie vino e pane.
- La rugiada di aprile riempie la botte.

(Temperature ancora fresche sono favorevoli, così pure la rugiada, ma non un tempo nebbioso)

- Vinars Sânt: tânt vin e tânt sânc. *Venerdì santo: tanto vino e tanto sangue.*
(È il momento del travaso e dell'uccisione degli animali per il pasto pasquale)

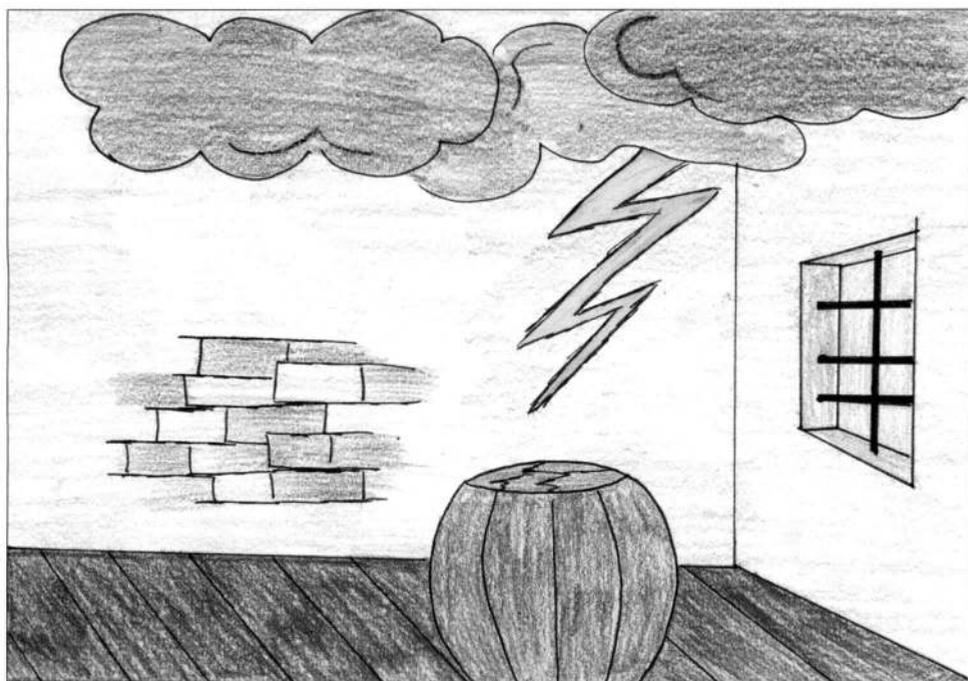
- A Natale, mezzo pane; a Pasqua, mezzo vino.

(Un tempo, le riserve di vino in questo periodo erano dimezzate)

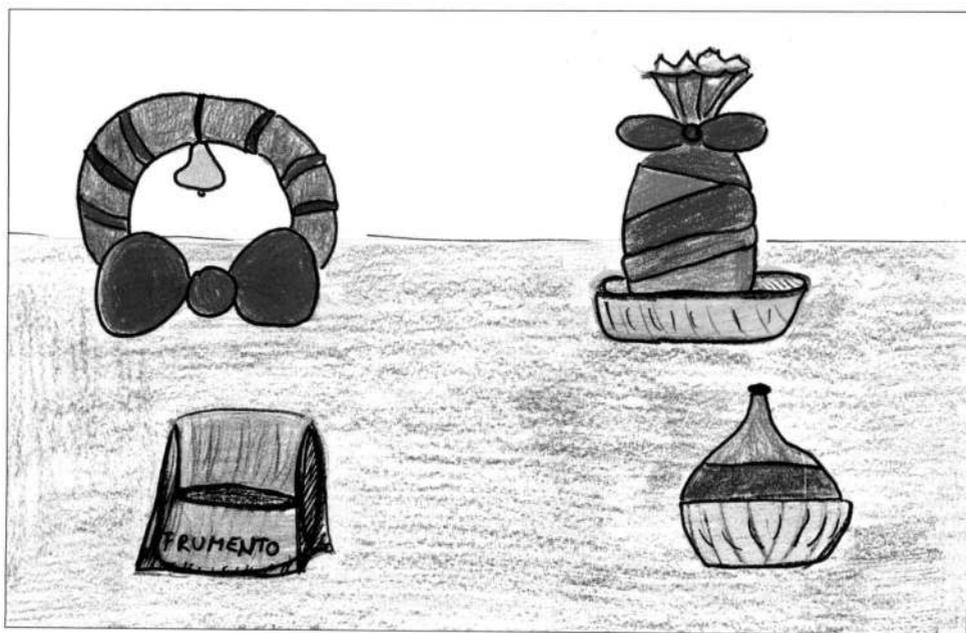
- Se piove il dì di Pasqua avrai più uva che frasca.
- S'al plouf il meis di avrîl, il vin al ven bon e zentîl. *Se piove il mese d'aprile, il vino è buono e amabile.*
- Quando tuona in aprile è buon segno per il barile.
- Se tuona d'aprile prepara un barile.
- Se per San Marco (25/04) gocciola lo spino, sarà abbondanza di grano e vino.

(Piogge e temporali in questo mese fanno ben sperare)

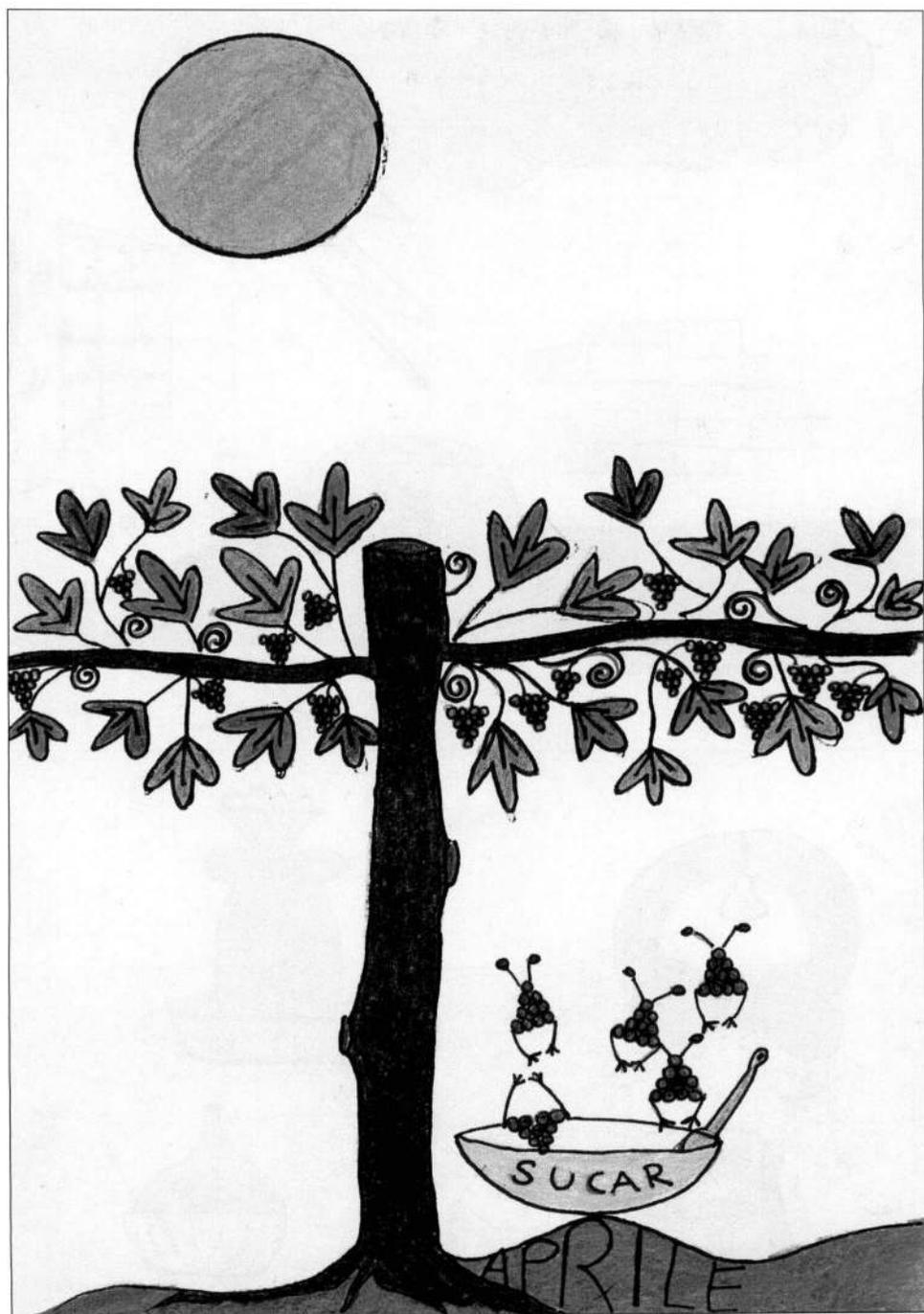
- Lune d'avrîl, ûe zentîl. *Luna d'aprile, uva minuta.*



Se tuona d'aprile, prepara un barile.



A Natale mezzo pane, a Pasqua mezzo vino.



Vin d'avrîl, pôc e zintîl.

- La gemma d'aprile non riempie il barile.
- Cuant che la ûe nas di avrîl, si bêf par sutîl. *Quando l'uva nasce in aprile, si beve un prodotto debole.*
- S'a nas l'ûa in avrîl a ven zentîl, s'a nas in mai a 'n ven assai. *Se l'uva nasce in aprile è minuta, se nasce in maggio è abbondante.*
- Vin d'avrîl, pôc e zintîl; vin di mai, bon e assai. *Vino d'aprile, poco e amabile; vino di maggio, buono e abbondante.*
- Se la vite fiorisce in aprile, non sperare di riempire il barile.

(In tutti questi proverbi si afferma che la fioritura precoce della vite comporta un prodotto passabile, non abbondante)

- Per San Marco (25/04), la vite butta l'arco.

(I germogli della vite sono in fase avanzata)



S'a plouf
il meis di avrîl,
il vin al ven bon
e zentîl.

MAI / MAGGIO

- Non raccoglie né pane né vino chi pota di maggio e zappa d'agosto.
- Tutto maggio si lega la vite; se maggio è assai lungo se ne lega anche di giugno.

(La potatura è ormai fuori tempo massimo, mentre è il momento di legare i tralci)

- S'a nas l'ù a in avrìl a ven zentìl, s'a nas in mai a 'n ven assai. *Se l'uva nasce in aprile è minuta, se nasce in maggio è abbondante.*
- Vin d'avrìl, pôc e zintìl; vin di mai, bon e assai. *Vino d'aprile, poco e amabile; vino di maggio, buono e abbondante.*
- Ue di mai, ùe assai. *Uva di maggio, uva abbondante.*

(La fioritura di questo mese comporta un raccolto copioso)

- Acqua di maggio, vino a novembre.
- Ploa di mai, vin assai. *Pioggia di maggio, vino abbondante.*
- Maggio piovoso, vino costoso.
- La pioggia di San Bernardino (20/05) ruba pane, olio e vino.
- Se piove per S. Petronilla (31/05), poco mosto dall'uva zampilla.

(Se le piogge sono abbondanti, lo sarà pure il raccolto, ma non evidentemente se sono eccessive, in particolare il giorno 20 e l'ultimo del mese)

- A San Pellegrino (05/05), poca paglia e poco vino.

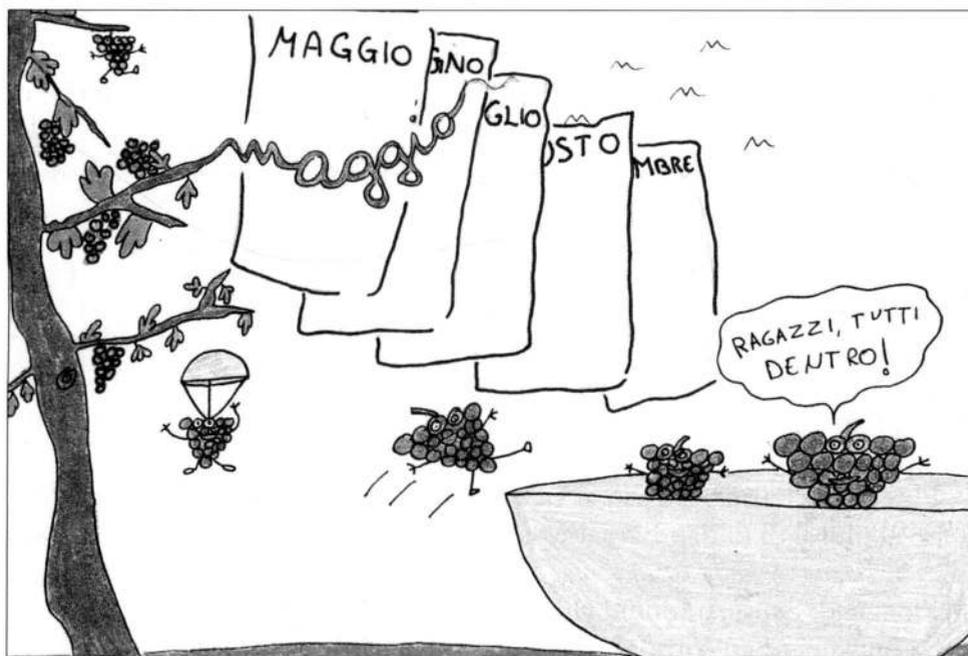
(Le riserve di paglia e vino stanno calando)

- Dopo il dì di Sant'Urbano (08/05), più non gelano tralci e grano.

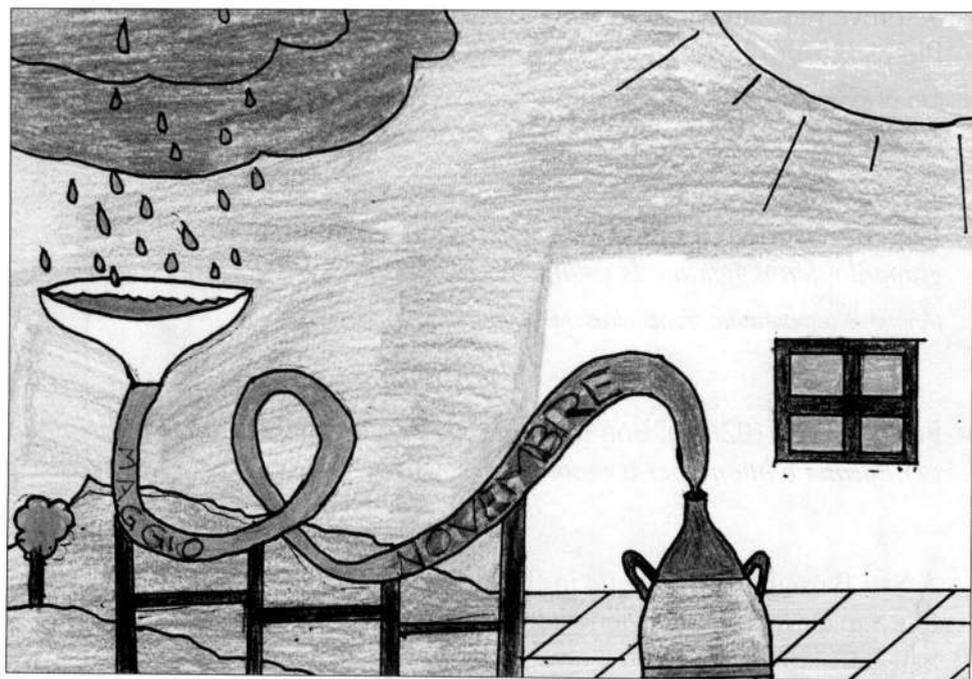
(Per questa data è finito il tempo delle gelate)

- A San Bernardino (20/05), al flurìs il pan e il vin. *A S. Bernardino fiorisce il pane e il vino.*

(La fioritura del grano e dell'uva è a buon punto)



Acqua di maggio, vino a novembre.



Ue di mai, ùe assai.

ZUGN / GIUGNO

- Tutto maggio si lega la vite; se maggio è assai lungo se ne lega anche di giugno.

(Si continua il lavoro di legatura dei tralci, se il mese precedente ha favorito un'abbondante vegetazione)

- Se giugno sguazza, poco vino in tazza.
- Giugno, luglio e agosto, né acqua né donne né mosto.
- Zugn massa bagnât, né pan né vin. *Giugno troppo bagnato, né pane né vino.*
- Se piove per San Barnabà (11/06), l'uva bianca se ne va; se piove mattina e sera se ne va la bianca e la nera.
- Ploe a San Barnabà, il vin al va. *Pioggia a S. Barnaba, il vino va a male.*
- Se al plûf il dì di San Barnabè, cole la ue fin ch'a 'nd è. *Se piove il giorno di S. Barnaba, cade tutta l'uva.*
- Pioggia di Sant' Antonino (13/06), distrugge pane, olio e vino.
- Se piove per San Vito (15/06), il vino se n'è ito.
- S'al plouf il dì di San Vît , il raccolt de ùe al va falît. *Se piove il giorno di S. Vito, il raccolto dell'uva va fallito.*
- Se piove per San Michele (29/09) si riempie il paniere, se piove per San Pietro (29/06) l'uva gli va dietro.

(Un giugno eccessivamente piovoso è negativo, in particolare nei giorni di S. Barnaba, S. Antonio, S. Vito e S. Pietro)

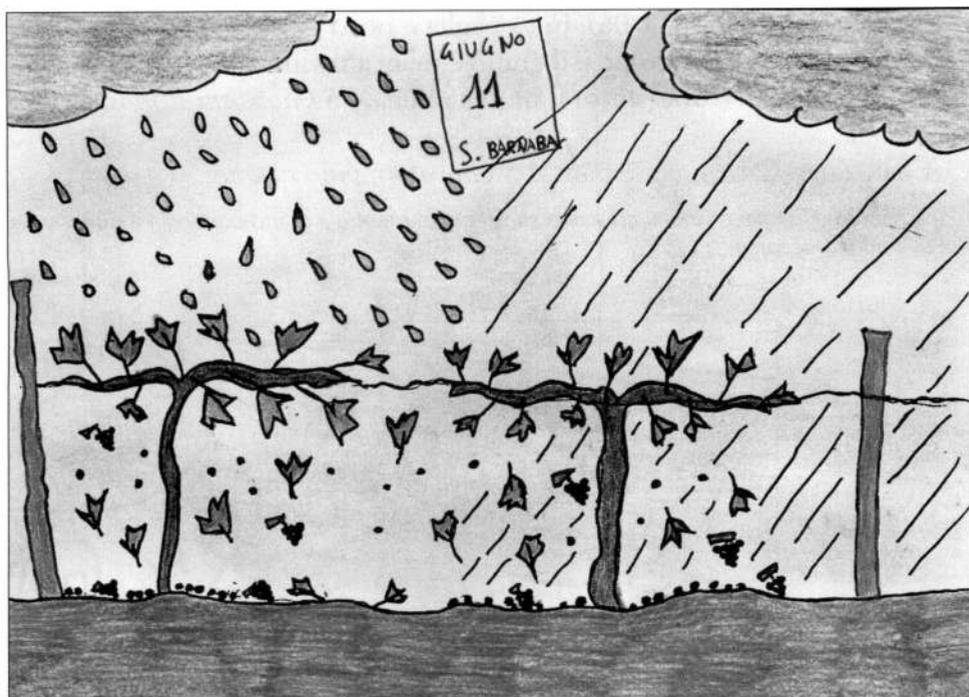
- Frescure di zugn, il rap in cuâr e la ruvine dal mulinâr. *Fresco a giugno, il grappolo danneggiato e la rovina del mugnaio.*

(Anche le temperature troppo fresche sono dannose)

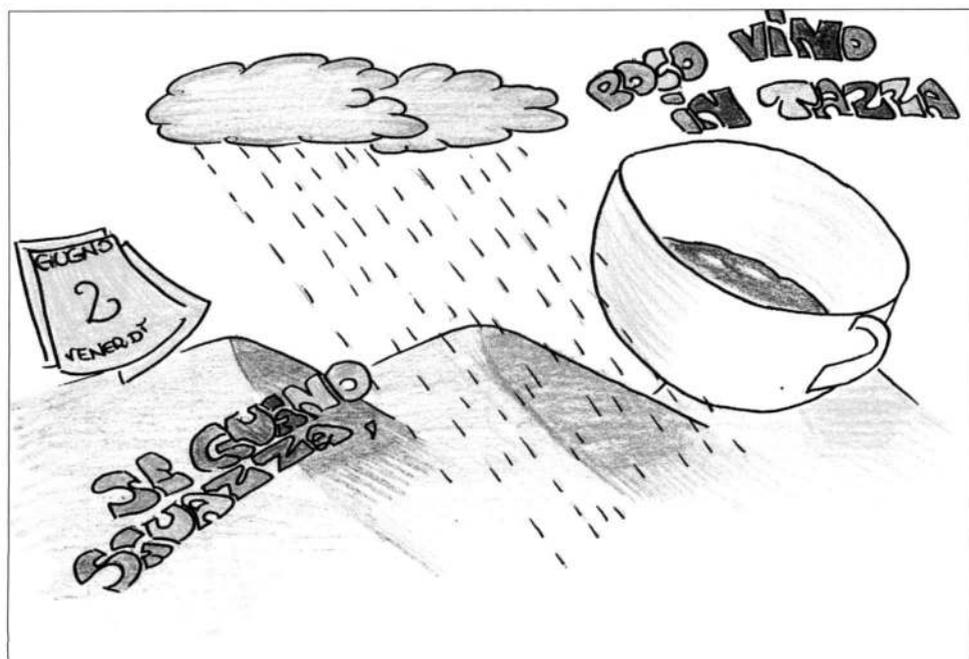
- San Marcelin (02/06), bon par l'aga e bon pal vin. *San Marcellino, buono per l'acqua e buono per il vino.*

- A San Barnabè (11/6) la ùe in flôr e' je. *A S. Barnaba l'uva fiorisce.*
- Per San Barnabà l'uva viene e il fiore va.
- San Barnabà, la ùe a ven e a va. *S. Barnaba, l'uva viene e va.*

(Finita la fioritura, si formano gli acini)



S'a plùf il dì di San Barnabè, cole la ùe fin ch'a 'nd è.

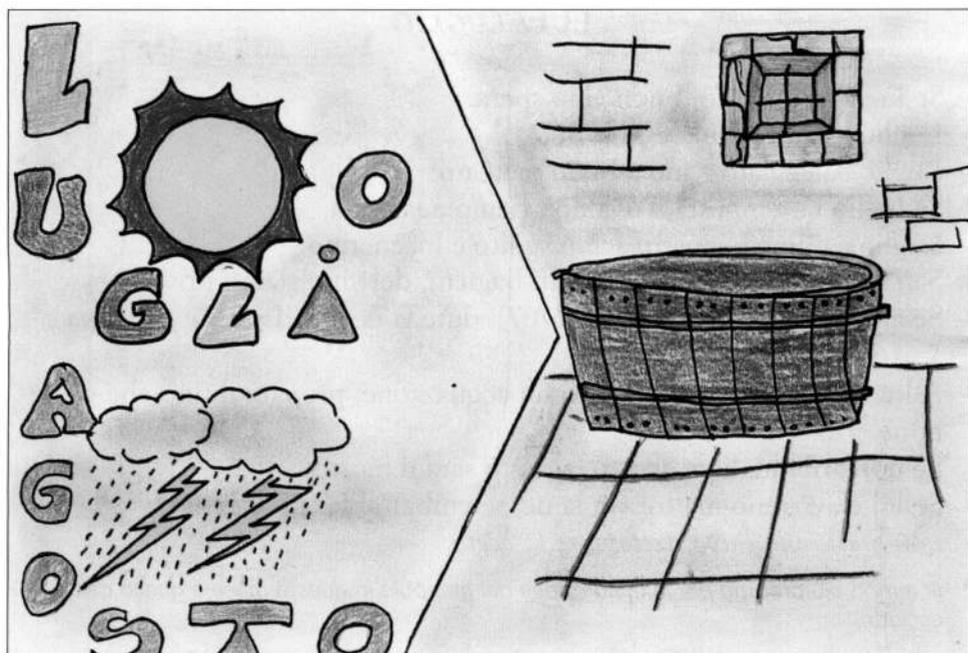


- Per Sant' Antonino (13/06), poca paglia e poco vino.
- Per San Paolino (22/06), c'è il grano e manca il vino.
- A San Gjuan (24/6) e' entre il most ta l'ue. *A S.Giovanni il mosto entra nell'uva.*
- A San Zuan (24/6), vin e pan. *A S.Giovanni, vino e pane.*

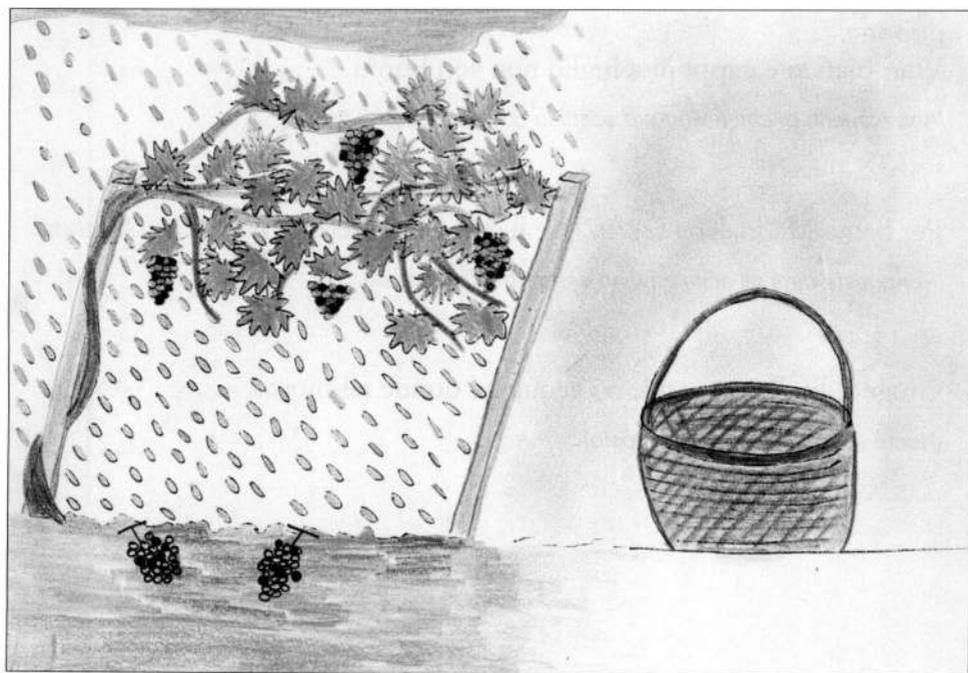
(Le riserve di paglia e vino si riducono sempre più, mentre il grano comincia a maturare e l'uva ad ingrossarsi)



A San Zuan,
vin e pan.



A luglio il solleone, ad agosto un acquazzone, prepara il tino che va benone.



Se luglio fa tempesta, l'uva non riempie la cesta.

LUI / LUGLIO

- Se luglio è asciutto, buon vino spera.
- Luglio asciutto, vino e prosciutto.
- Luglio soleggiato, vino a buon mercato.
- Se luglio fa tempesta, l'uva non riempie la cesta.
- Luglio caldo e bagnato, acino stento e incenerato.
- San Giacomo (25/07) con i tetti bagnati, del vino siamo privati.
- Se al tampieste a Sant'Ane (26/07), dute la ûe a si dane. *Se grandina a S. Anna, tutta l'uva si danna.*
- A luglio il solleone, ad agosto un acquazzone, prepara il tino che va bene.
- Se non arde luglio e agosto, agresto sarà il mosto.
- Se lui e avost no madressin la ûe, setembar al fâs asêt. *Se luglio e agosto non maturano l'uva, settembre fa aceto.*

(Il tempo più propizio per la maturazione del grappolo in questo mese è quello caldo e asciutto)

- Quando il sole è nel Leone, buon pollastro col piccione e buon vino col popone.
- Vino bianco e capponi a luglio non son buoni.

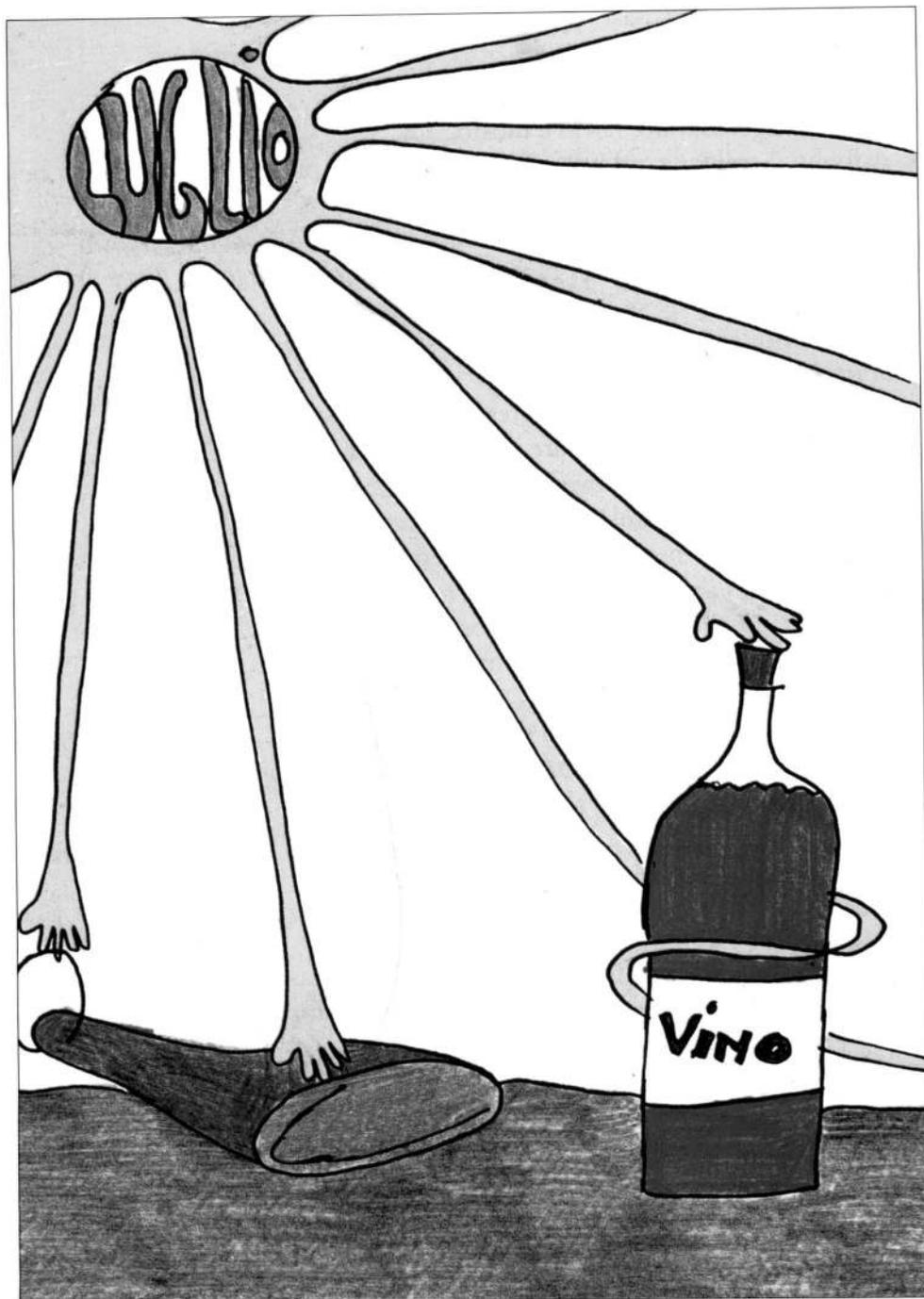
(Abbinamenti di cibi e vino più adatti in questo mese)

- Per Santa Maddalena (22/07), se il grappolo è serrato il vino è assicurato.

(Per questa data gli acini devono essere ben ingrossati)

- Giugno, luglio e agosto, né acqua né donne né mosto.

(Non è ancora il tempo del mosto)



Luglio asciutto, vino e prosciutto.

AVÔST / AGOSTO

- Se piove ad agosto, piove olio, miele e mosto.
- Acqua d'agosto, olio, lardo e mosto.
- A luglio il solleone, ad agosto un acquazzone, prepara il tino che va bene.
- L'aghe di avost e je mane e most. *L'acqua d'agosto è manna e mosto.*
- S'a plouf di avôst, al plouf gran e môst. *Se piove in agosto, piove grano e mosto.*
- S'a plouf di avôst, tânt mêl e tânt môst. *Se piove in agosto, tanto miele e tanto mosto.*
- Se non arde luglio e agosto, agresto sarà il mosto.
- Quant ch'al ven avost, prepare i barii pal gnûf most. *Quando viene agosto, prepara le botti per il nuovo mosto.*
- Agosto matura, settembre vendemmia.
- Se lui e avost no madressin la ûe, setembar al fâs asêt. *Se luglio e agosto non maturano l'uva, settembre fa aceto.*
- Ricco è l'agosto che dà grano e mosto.
- Il sol d'agosto prepara un buon mosto.
- D'agosto, l'uva fa il mosto.
- A San Lorenzo (10/08), l'uva si tinge.
- Se piove a San Cassiano (13/08), il mosto costerà men del grano.
- A San Baldovino (21/08) si fa il vino.

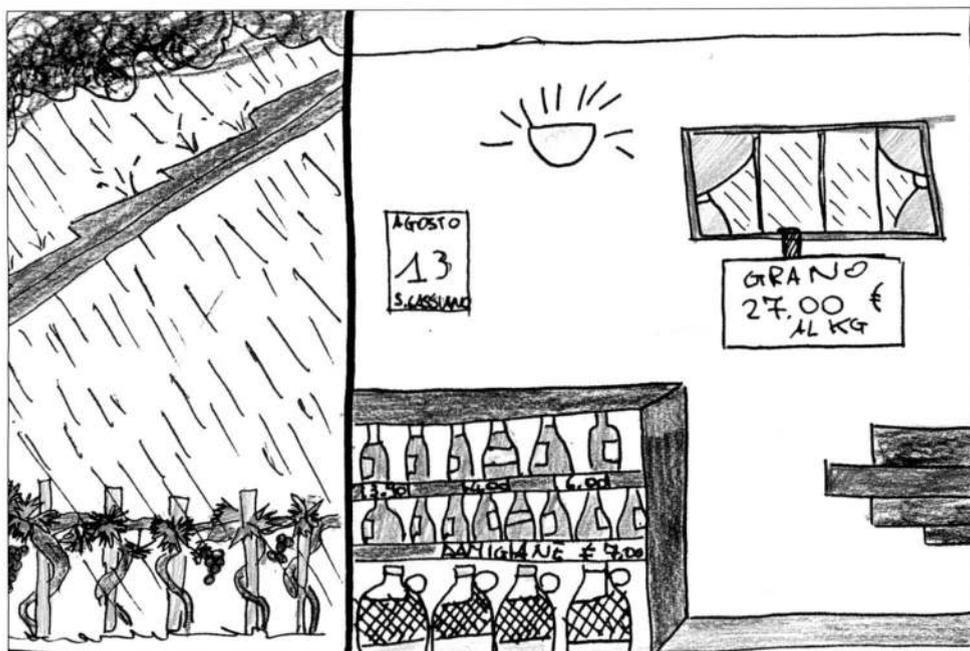
(E' il mese chiave per la maturazione dell'uva, quindi caldo e piogge sufficienti garantiscono il raccolto e autorizzano il coltivatore a preparare i recipienti necessari)

- Di settembre e di agosto, bevi il vino vecchio e lascia stare il mosto.
- Giugno, luglio e agosto, né acqua né donne né mosto.

(Conviene esaurire le riserve e non azzardarsi con il mosto)

- Non raccoglie né pane né vino chi pota di maggio e zappa d'agosto.
- Chi vuole buon mosto, zappi la vigna d'agosto; chi vuol l'uva grossa, zappi e scavi la fossa.
- Bisugna svuangià li plantis in avôst par vè bon môst. *Si devono vangare i filari in agosto per avere buon mosto.*

(Un'ultima vangatura è utile perché contribuisce ad arieggiare la pianta)



Se piove a S. Cassiano, il mosto costerà men del grano.



Biel soreli la Sunte, bondance di bon vin, ma se nulât sarà acidin.

- Chi si bagna il primo d'agosto non arriva a bere il mosto.
- Dice la capra: non venga il mese d'agosto; con la carne ci fanno l'arrosto, con l'otre trasportano il mosto.

(Allude al fatto che l'otre per il vino, "baga" in friulano, era fatta con la pelle dell'animale)

- Biel soreli la Sunte (15/08), bondance di bon vin, ma se nulât, sarà aci-din. *Bel sole all'Assunta, abbondanza di buon vino, ma se è nuvoloso, sarà acidino.*
- Brina a metà agosto porta in rovina il mosto.
- Se a San Bartolomio (24/8) l'è bon timp, l'è bon timp dute la vendeme. *Se a S. Bartolomeo fa bel tempo, fa bel tempo tutta la vendemmia.*
- L'acqua del 24 agosto rovina olio e mosto.

(In alcuni giorni le piogge sono dannose - per non parlare di una brinata fuori stagione - e pregiudicano l'andamento del tempo durante la vendemmia)



L'acqua del 24 agosto rovina olio e mosto.

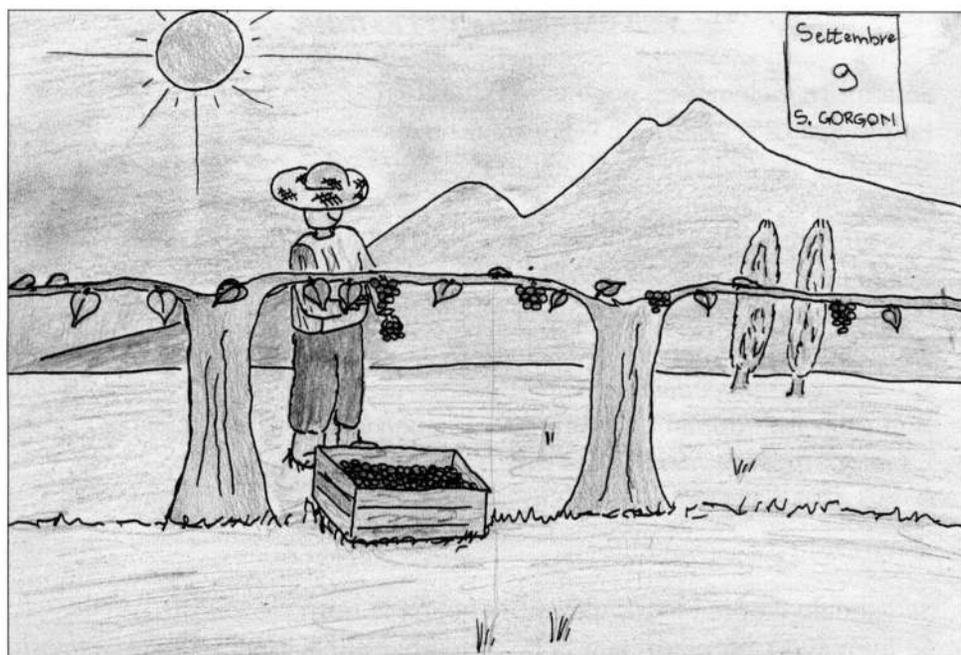
SETTEMBRE / SETTEMBRE

- Settembre inclemente, poco vino o niente.
- La pioggia di settembre è veleno per l'uva.
- Setembar ajarôs al met il vignâl in crôs. *Settembre ventilato mette in croce il vigneto.*
- E je gustose l'arie setembrine cuant che prepare plene la cantine. *E' piacevole l'aria settembrina quando riempie la cantina.*
- Il vento settembrino si mangia castagne e vino.
- S'a plouf il dì di San Gorgon (09/09), la vendeme va malon. *Se piove a S. Gorgonio, la vendemmia va malissimo.*
- Bun timp il dì di San Gorgon, la vendeme va benon. *Bel tempo a S. Gorgonio, la vendemmia va benissimo.*
(E' l'ora del raccolto ed è necessario il bel tempo)

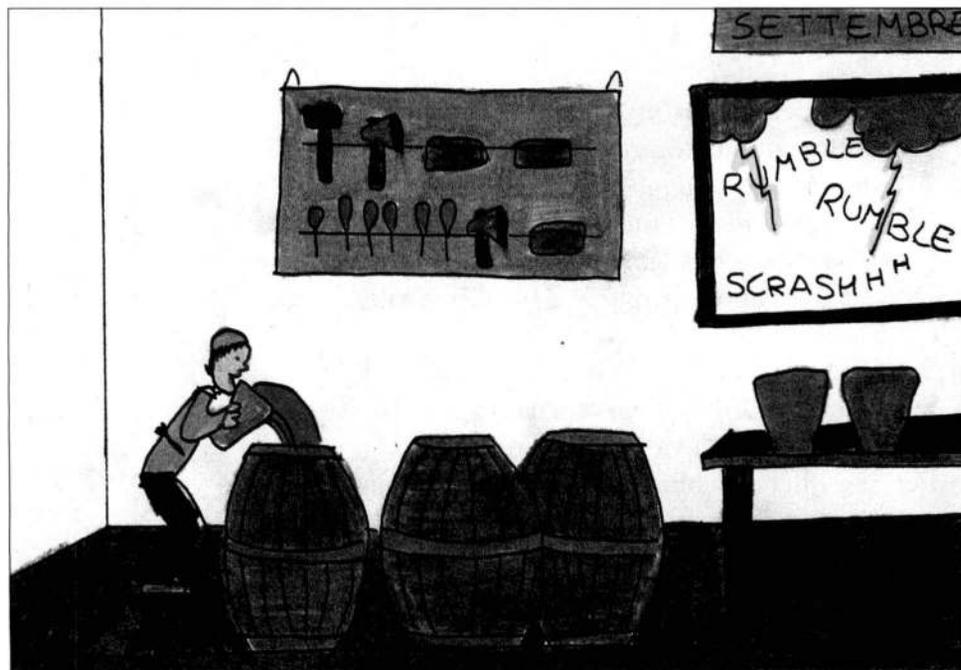
- Se gennaio empie i fossi, settembre colma le botti.
- Se lui e avost no madressin la ûe, setembar al fâs asêt. *Se luglio e agosto non maturano l'uva, settembre fa aceto.*
(Il raccolto di questo mese dipende dall'andamento del tempo dei mesi precedenti)

- A Sant'Eufemia (03/09), comincia la vendemmia.
- Settembre vuol maturare, ottobre vendemmiare.
- Agosto matura, settembre vendemmia.
- Se in settembre senti tuonare, tino e botti puoi preparare.
- Da settembre prima la bianca che di pendere è già stanca.
- Di setembar, l'ûe je pronte e il fic al pendole. *A settembre l'uva è matura e il fico pende.*
- San Matteo (21/09) addolcisce i grappoli.
- San Michêl (29/09), il vin tal cialdêr. *San Michele, il vino nel secchio.*
- Per San Michele l'uva è come il miele.
- Per San Michele chiudi la botte del buon vino.
- Agosto prepara la cucina, settembre la cantina.
- Di settembre e di agosto, bevi il vino vecchio e lascia stare il mosto.

(A seconda dei luoghi e delle varietà, dai primi di settembre alla prima metà d'ottobre è il tempo utile per la vendemmia, a cominciare dalle uve bianche e quindi si può parlare di tini, botti e recipienti vari, di cantina, mosto e vinificazioni)

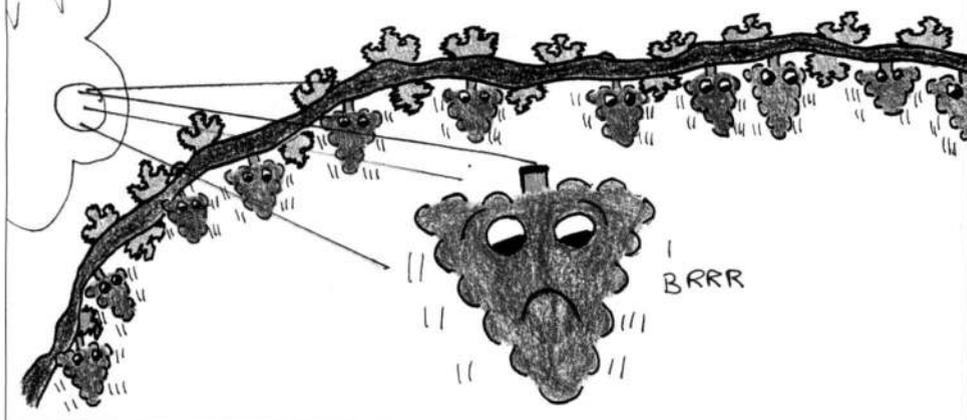


Bun timp il di di San Gorgon, la vendeme va benon.



Se in settembre senti tuonare, tino e botti puoi preparare.

SETTEMBRE



Setembar ajarôs al met il vignâl in crôs.



La pioggia di settembre è veleno per l'uva.

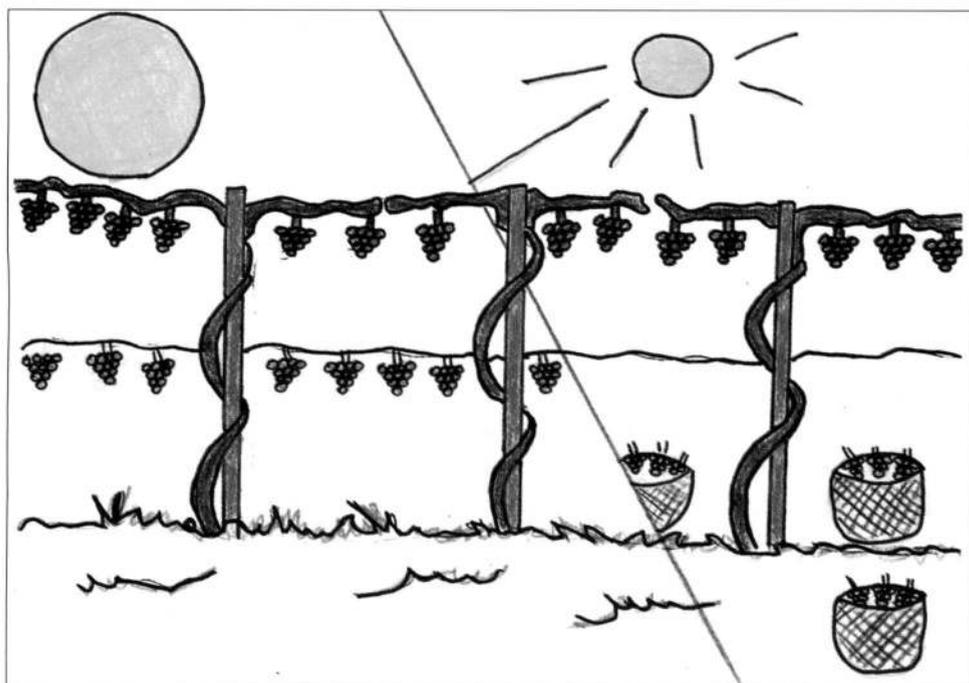
OTOBRE / OTTOBRE

- Settembre vuol maturare, ottobre vendemmiare.
- Per Santa Giustina (07/10) ogni uva è marzemina (*cioè molto dolce*).
- Ottobre mostaio, novembre vinaio.
- Otubar, il vin tal brantiel. *Ottobre, il vino nel tino.*
- Ottobre, il vino è nelle doghe.
- D'ottobre in cantina da sera a mattina.
- A San Serafin (12/10), ciastinis e un bocâl di vin. *A S. Serafino, castagne e un boccale di vino.*
- A San Luca (18/10) a si bêf il vin ta la sucia. *A S. Luca si beve il vino nella zucca.*
- A San Crispino (25/10) si assaggia il vino, a San Simone (28/10) si mette il tappone.

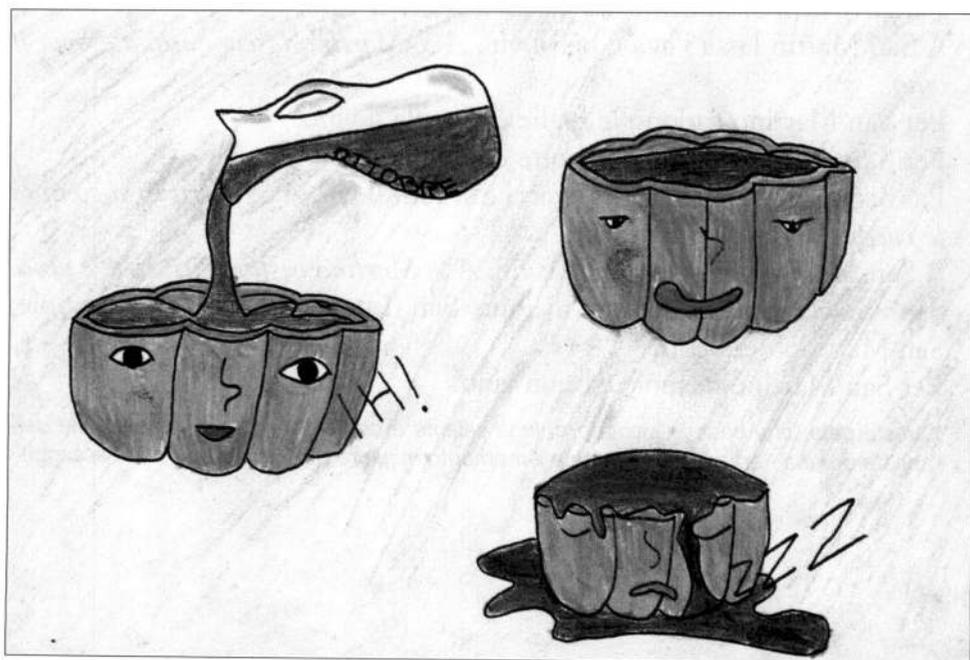
(E' ancora il mese delle vendemmie per le uve tardive, ma è soprattutto il mese della vinificazione)

- Se ottobre è birichino, addio mosto, addio vino.

(Per ultimare vendemmie e vinificazioni è necessario ancora il bel tempo)



Settembre vuol maturare, ottobre vendemmiare.



A San Luca a si b f il vin ta la sucia.

NOVEMBRE / NOVEMBRE

- Ottobre mostaio, novembre vinaio.
- Acqua di maggio, vino a novembre.
- Da San Simon la femena imbriga l'on; da San Martin (11/11) (a)la femena (el)ghe torna il vin.
A S. Simone la moglie ubriaca il marito; a S. Martino restituisce il vino alla moglie.
- A San Martin, a si spina la bota dal vin. *A S. Martino si spilla la botte del vino.*
- Per San Martino si spilla il botticino.
- Par San Martin ogni môst al doventa vin. *Per S. Martino ogni mosto è vino.*
- Le campane di San Martino aprono le porte al vino.
- Da novembre a San Martino il mosto gorgogliando diventa vino.
- San Martin, te bote dut il vin. *S. Martino, nella botte tutto il vino.*
- Da San Martin, si tasta il vin. *Per S. Martino, si prova il vino.*
- San Martin, in cantina al bol il vin. *S. Martino, in cantina bolle il vino.*
- Ocjis, cjastinis e vin a son plats di San Martin. *Oche, castagne e vino sono piatti di S. Martino.*
- Caldarroste a S. Martino annaffiate col buon vino.
- A San Martin lassa l'aga e bêf il vin. *A S. Martino lascia l'acqua e bevi il vino.*
- Per San Martino cadono le foglie e si spilla il vino.
- Per San Martino si buca la botte del miglior vino.
- Par San Martin, si compra la vacja e si vënt il vin. *A S. Martino si compra la vacca e si vende il vino.*
- A San Martin castagne, suche e vin. *A S. Martino castagne, zucche e vino.*
- San Giacomo (25/07) dei meloni, San Luca (18/10) delle nespole, San Martino dei beoni.
- Per San Martino nespole e buon vino.

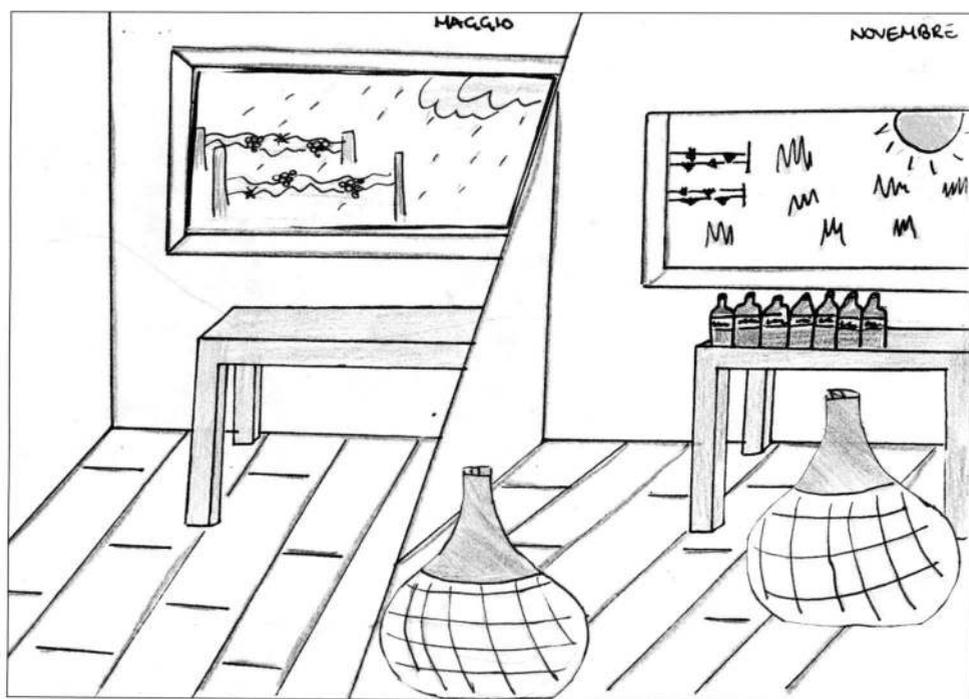
(Questa data, che cade in periodo di luna calante e coincideva con la conclusione dell'annata agraria, era giorno di festa e il momento migliore per i travasi e i primi assaggi)

- Chi vuol far buon vino, zappi e poti a San Martino; più presto se ami il legno, più tardi se ami il frutto.

(Si possono iniziare le potature, precocemente se si ha necessità di legname, tardivamente se si desidera una produzione maggiore)

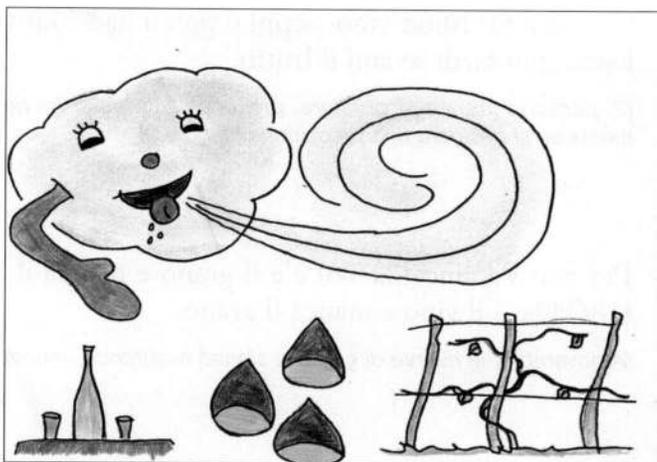
- Per San Paolino (22/06) c'è il grano e manca il vino; per San Frediano (18/11) c'è il vino e manca il grano.

(A novembre, le riserve di grano si stanno esaurendo, mentre abbondano quelle di vino)



Acqua di maggio, vino a novembre.

Caldaroste a
S. Martino annaffiate
col buon vino.



Per S. Martino,
si lascia l'acqua
e si beve il vino.



Da novembre a
S. Martino il mosto
gorgogliando
diventa vino.



DICEMBRE / DICEMBRE

- Unvier di cjan al salva vin e pan. *Inverno da cani salva vino e pane.*
(Un inverno rigido nella norma è positivo per i futuri raccolti)
- Se la vigna dà buon vino, lieto inverno al contadino.
- La gnot di Nadâl (25/12), met l'orele sul cjalcon: se al cloche, buine sperance di vin. *La notte di Natale, metti l'orecchio sul tappo della botte: se senti bollire, buona speranza per il vino.*
(La notte di Natale, magica per tutti gli esseri viventi, è occasione di buoni auspici anche per il vino)



La gnot di Nadâl met l'orele sul cjalcon: se al cloche, buine sperance di vin.

Alunni di 3^a G e 3^a H della Scuola Media di S. Giorgio della Richinvelda
che hanno partecipato alla realizzazione dei disegni, sotto la guida della prof.ssa
Claudia De Stefano (anno scolastico 2003/04):

Bance Moussa	Fogal Francesca
Battistella Maicol	Fornasier Elia
Bazzana Luana	Frosi Marzio
Bertuzzi Marco	Lenarduzzi Alice
Bisutti Angela	Lenarduzzi Guido
Bisutti Flavio	Lenarduzzi Mattia
Bonat Andrei	Leon Chiara
Cereser Fabio	Marchi Alessio
Chemello Cristian	Mason Thomas
Chiandotto Samuel	Moretti Daniele
Cimarosti Sebastian	Moro Enrico
Ciriani Giulia	Nadalin Daniele
Col Artemio	Petracca Antonio
D'Andrea Alessia	Rigo Luca Thomas
D'Andrea Dave	Rossi Alessandro
D'Andrea Paolo	Salvador Samantha
D'Andrea Sabrina	Santin Stephen
De Candido Serena	Truant Marco
Degan Michele	Truant Nicola
Della Santa Andreas	Volpatti Elena
Facchin Sara	Zanette Federico

*“Oh gjoldìn chest vin...
e po qualchi vilote
insieme cjantarìn...”*

Canti friulani dell’uva e
del vino composti ed elaborati
da Olinto Contardo



Il coro "Bertrando di Aquileia", diretto dal M° Olinto Contardo.

Il coro "Bertrando di Aquileia", diretto dal M° Olinto Contardo.

CA PAN CA VIN

ca lana ca lin

Testo popolare

Musica di **O. Contardo**

Festoso

tutti

Soprani
Contralti

mf Ca pan ca vin ca la - na ca

Tenori
Bassi

ca pan ca vin

S
C

lin ca pur - sei e ca vi - gei

T
B

ca la - na ca lin ca pur -

S
C

in gra - zia di Giò ca pan ca vin

T
B

- sei e ca vi - gei in gra - zia di Giò *f* ca pan ca

f deciso

deciso

S
C

mp

ca la - na ca lin e ca vi - gei ca

T
B

mp *mf*

vin ca la - na ca lin ca pur - sei ca pur - sei e ca vi -

Adagio

S
C

pan ca vin in

T
B

- gei ca pur - sei e ca vi - gei ca pan ca vin in

S
C

pp *p*

gra - zia di Giò Si -

T
B

Giò in gra - zia di Giò Si - gnôr

gra - zia di Giò sentito *p* Si -

S
C

f *mf*

- gnôr en - cia ca di nos tal

T
B

f *f* *f* *mf*

Si - gnôr co man - di en - cia ca di nos tan - tis pie - ris

- gnôr a tempo en - cia ca di nos *mf* tal

S C
Ti - li - ment di for - ment
tan - tis sa - chis tan - tis

T B
Ti - li - ment di for - ment

S C
rall.
ta la Mi - du - na tan - ti tan - ti
pie - ris tan - ti ni - nis tan - ti ni -

T B
ta la Mi - du - na rall. tan - ti ni -

S C
rall. molto adasi dim. allarg.
ni - nis ta la cu - na
- nis rall. molto *p*

T B
- nis tan - ti ni - nis ta la cu - na *mp* ca pan ca

S C
p allarg.
ca pan ca vin e ca lin.

T B
vin *p* ca la - na e ca lin.



L'orto-vigneto di un tempo (*il beârs*) con viti ultracentenarie, a Barbeano.



Un moderno impianto a Pozzo.

CA PAN CA VIN

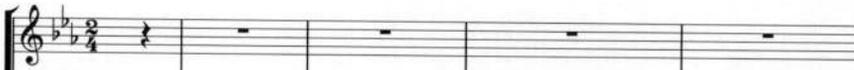
la luanie tal cjadín

Testi popolari

Musica di **O. Contardo**

Giocoso

Soprani
Contralti
Ragazzi



Tenori
Bassi



Ca pan ca vin la lu - a - nie tal cja - dín il cja -

S
C
R



T
B

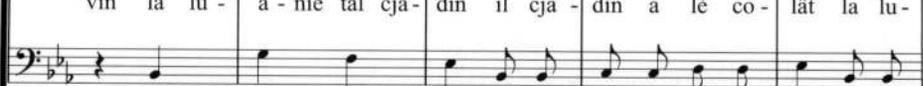


- dín a lè co - lât la lu - a - nie vie pal prât _____
Ca pan ca

S
C
R



T
B

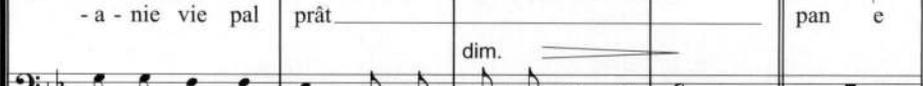


vin la lu - a - nie tal cja - dín il cja - dín a lè co - lât la lu -
ca pan ca vin la lu - a - nie tal cja - dín il cja -

S
C
R



T
B



- a - nie vie pal prât _____ pan e
- dín a lè co - lât la lu - a - nie vie pal prât _____

pan e vin pan e vin la gra-zie di Di - u i gjol - da -

S
C
R

vin _____ pan e vin _____

T
B

- rin _____ pan e vin pan e vin la gra-zie di

S
C
R

pan e vin _____ pan e vin _____

T
B

Di - u i gjol - da - rin pan e vin pan e

S
C
R

pan e vin _____ pan e

T
B

pan e vin pan e

vin la gra-zie di Di - u i gjol - da - rin _____ pan e

S
C
R

vin _____ pan e vin _____

T
B

vin la gra-zie di Di - u i gjol - da - rin _____ pan e

vin pan e vin la gra-zie di Di - u i gjol - da - rin _____

S
C
R

pan e vin _____ pan e

T
B

vin pan e vin la gra-zie di Di - u i gjol - da - rin _____

Mosso

S C
 T B

vin — Vin plui bon di chest no 'nd é — sí la fé

bon al é sí la fé

S C
 T B

Vin plui bon di chest no 'nd é — sí la fé

bon al é sí la fé

S C
 T B

ca miez li - tro un par me bon al é sí la fé

bon al é sí la fé

S C
 T B

Oh gjol - dín chest vin, be - vín a planc plan - chín e

vin plui bon di chest no 'nd é sí la

Oh, gjol - dín chest vin, be - vín a planc plan - chín e

S
 T

po qual - chi vi - lo - te in - sie - me cjan - ta - rín.

fé — bon al é sí la fé 1. A

po qual - chi vi - lo - te in - sie - me cjan - ta - rín.

Festoso

S C

no - al - tris fur - lans a ni plàs il Ba - có a
 2. no - al - tris fur - lans a ni plàs il Zim - bel a
 3. no - al - tris fur - lans a ni plàs il To - cai a

T B

S C

no - al - tris fur - lans a ni plàs il Ba - có a
 no - al - tris fur - lans a ni plàs il Zim - bel a
 no - al - tris fur - lans a ni plàs il To - cai a

T B

S C

no - al - tris fur - lans a ni plàs il Ba - có vo -
 no - al - tris fur - lans a ni plàs il Zim - bel vo -
 no - al - tris fur - lans a ni plàs il To - cai vo -

T B

S C

- rès che la bo - te bu - tàs in - cja - mó vo -
 - rès che a la bo - te scjam - pàs il spi - nel vo -
 - rès che la bo - te no fi - nis - si mai vo -

T B

S C

- rès che la bo - te bu - tàs in - cja - mó. 2. A
 - rès che a la bo - te scjam - pàs il spi - nel. 3. A
 - rès che la bo - te no fi - nis - si

T B

Moderato

S C
T B

3. *mai.*

Dai di be - vi di chel ne - ri dai di be - vi di chel

dai di be - vi di chel

S C
T B

ne - ri dai di be - vi di chel ne - ri che chel blanc a nus fâs

ne - ri dai di be - vi che chel blanc a nus fâs

Lento

S C
T B

maître *bon te ta - ce* *bon tal ve - ri* *ma l'é*

maître *bon te ta - ce* *bon tal ve - ri* *ma l'é*

S C
T B

a tempo

miôr in tal bo - câl bon te ta - ce bon tal

miôr l'è miôr in tal bo - câl bon te ta - ce bon tal

miôr in tal bo - câl in tal bo - câl bon te ta - ce bon tal

animando

Mosso

S
C

ve - ri ma l'é miôr in tal bo - câl

T
B

ve - ri ma l'é miôr l'é miôr in tal bo - câl bon te

ve - ri ma l'é miôr in tal bo - câl

S
C

ta - ce bon tal ve - ri ma l'é miôr in tal bo - câl bon te

T
B

S
C

ta - ce bon tal ve - ri ma l'é miôr in tal bo - câl in

T
B

ta - ce bon tal ve - ri ma l'é miôr in tal bo - câl in

S
C

tal bo - câl in tal bo - câl

T
B

CE DELIZIE

Testo di **E. Fruch**
 Musica di **L. Garzoni**
 Elaborazione di **O. Contardo**

Allegro festoso

Soprani
 Contralti

Fisarmonica

Sol Re Sol Re _{bassi}

S
 C

Fisa

1. Ce de-

La7 Re

S
 C

Fisa

- li - zie un rap - de ne - - stre laj la
 2. - li - zie un rap - di blan - - cje lai la

Sol Re Mim

S
 C

Fisa

- con - su - ma - de a planc a planc la laj
 - la ma - ti - ne in - somp del ort la laj

La7 Re

S C
 la: o - gni gran c'al na - de in
 la, e la se - re un rap - di

Fisa
 Sol Re

S C
 bo - - cje laj la al é u - môr c'al
 ne - - re lai la sot la piàr - gu -

Fisa
 Mim

S C
 va tal sanc la laj la al é u - môr c'al
 - le de cort la lai la sot la piàr - gu -

Fisa
 La7 Re Mim

S C
 va tal sanc la laj la!
 - le de cort la lai 2. Ce de - la!

Fisa
 La7 Re allarg. Re

CE LIGRIE

Testo di **E. Fruch**
Musica di **L. Garzoni**
Elaborazione di **O. Contardo**

Allegro festoso

Soprani
Contralti

Fisarmonica

bassi

Re

Ce li-

S
C

Fisa

- gri - e fūr pe cam - pa - gne co son duc' a

Sol Re Sol Re Sol Re

S
C

Fisa

ven - de - mâ, co sco - men -

Sol Re Mim La7

S
C

Fisa

- zin lis fan - ta - tis mor - bi - nô - sis a cjan -

2 vol. rit. a tempo

S
C

Fisa

- tâ! Ce li - - tâ E no im -

1. 2.

Re Re

S
C

- puar - te se tal ul - tin son spue -

Fisa

Re Sol Re

S
C

- âs duc' i vi - gnâi, ché fi -

Fisa

Sol La7

S
C

- ni - de la ven - de - me, si pre -

Fisa

Mim

S
C

- pá - rin i bo - câi.

Fisa

La7 Re

S
C

i bo - câi.

Fisa

Re

rit.

I VIGNÂI

Testo di **E. Fruch**
Musica di **L. Garzoni**
Elaborazione di **O. Contardo**

Andantino

Sopranì

Contralti

Piano

S

C

Piano

mf I vi - gnâi cu - mó s'in - dó - - rin

mf cu - mó s'in - dó - rin

S
su pai cuéi e vie pal plan e il so-

C
su pai cuéi e vie pal plan

Piano

S
- re - li di se - tem - - bar ur da - rá l'ul - ti - me

C
di se - tem - bar ur da -

Piano

S
man. E - co l'úe par dut ma - du -

C
- rá l'ul - ti - me man. E - co l'úe par dut ma - du -

Piano

S
-re jú pe brai-de e pal stra - don,

C
-re jú pe brai-de e pal stra - don e pal stra - don,

Piano

S
fin - tra - mai, bo - cje ce u - stu,

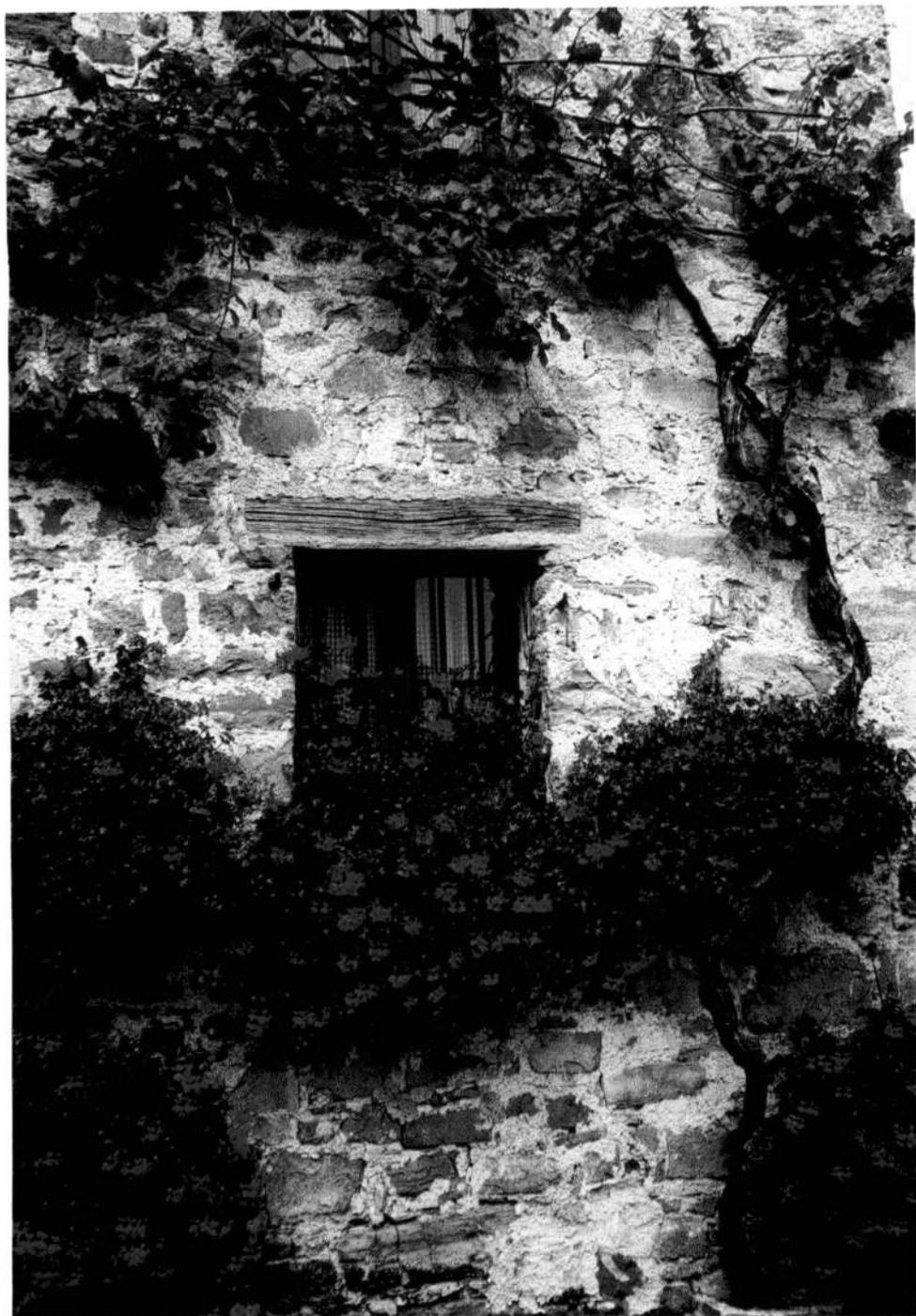
C
fin - tra - mai, bo - cje ce u - stu,

Piano

S
su pal mûr, jú pal bal - con.

C
su pal mûr, jú pal bal - con jú pal bal - con.

Piano



...sù pal mûr, jù pal balcon... a Frisanco.

IL VIN

Testo popolare
Revisione di **O. Contardo**

Festoso

Soprani
Contralti

pp

Cu la ta - ze col - me - na - de il bo - câl in chê â - tre

Tenori
Bassi

pp

S
C

man dàit, a - mîs, dàit, a - mîs, u - ne sber -

T
B

man dàit, a - mîs, dàit, a - mîs, u - ne sber -

S
C

- la - de!
- la - - de! Vi - va il vin, vi - va il

T
B

- la - - - de!
Vi - va il vin,

(rall.)

S
C

vin, il vin fur - lan!

T
B

vi - va il vin, il vin fur - lan! Al va jù chist lat dai

Fine

p

S C *p* Al va jù chist lat dai viei sgli-ci - ant pal glu-ti -

T B viei sgli-ci - ant pal glu-ti - dôr

S C - dôr sgli-ci - ant sgli-ci - ant pal glu-ti dôr

T B sgli-ci - ant pal glu-ti - dôr

S C zor-na - rin po tant che u - ce - - - i

T B zor - na - rin po tant che u - ce - i lis vi -

S C - lo - tis dal a - môr. 1. 2. Nus dà il

T B - môr. Al va

Nus dà il vin che-ste bar-de-le, son tal vin

S C
 vin che-ste bar-de-le, son tal vin lis ve-re tăs, son tal

T B
 Nus dà il vin che-ste bar-de-le, son tal

lis ve-re - tăs.

S C
 vin lis ve-re - tăs. Che-ste sa-gre cus-si

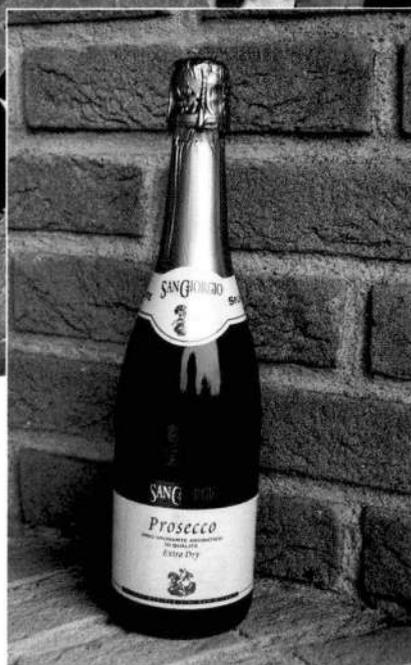
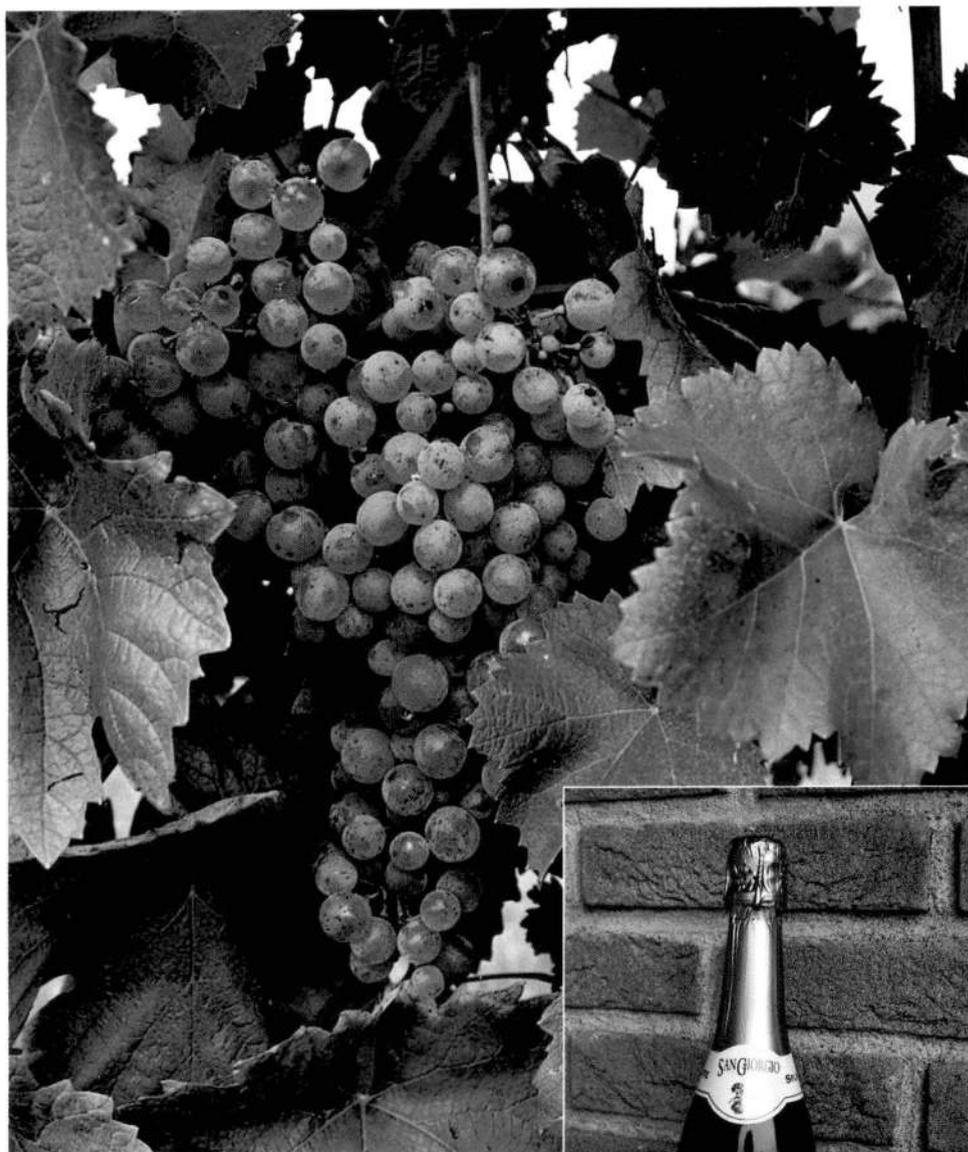
T B
 vin lis ve-re - tăs.

S C
 bie-le, che-ste sa-gre cus-si bie-le, fra-dis,

T B

S C
 sù be-vin da brăs! Nus dà il bras! D.C.

T B



JÈ VENDÈME

Testo di **E. Fruch**
Musica di **L. Garzoni**
Elaborazione di **O. Contardo**

Allegretto

Musical score for Soprano, Contralto, and Piano. The key signature is one sharp (F#) and the time signature is 2/4. The Soprano and Contralto parts are marked with a dash, indicating they are silent. The Piano part begins with a treble clef and a bass clef, featuring a melody in the treble and a bass line in the bass.

Musical score for Soprano, Contralto, and Piano. The Soprano part has the lyrics "Jè ven -" under a *p* dynamic marking. The Contralto part is silent. The Piano part continues with accompaniment.

Musical score for Soprano, Contralto, and Piano. The Soprano part has the lyrics "-dè - me e pe cam - pa - gne e - co i". The Contralto part has the lyrics "pe cam - pa - gne". The Piano part continues with accompaniment.

S
fruz son spar - niz - zâs: e co

C
son spar - niz - zâs:

Piano

S
cjá - tin la ri - bue - le duc' in -

C
la ri - bue - le

Piano

S
- tór co - me lis âs; e co

C
co - me lis âs;

Piano

S
 cjá - tin la ri - bue - le duc' in - tôr co - me lis âs, e co

C
 - - - - -
 duc' in - tôr co - me lis âs,

Piano

rit.

S
 cjá - tin la ri - bue - le duc' in - tôr, duc' in - tôr co - me lis

C
 - - - - -
 duc' in - tôr co - me lis

Piano

p a tempo

S
 âs. Las - sâit pur che i fruz la

C
 - - - - -
 âs, co - me lis âs.

Piano

S
gjól - din prin c'al cá - pi - ti il bran -

C
i fruz la gjól - din

Piano

S
- cjel, cla - máit dón - gje i fruz che

C
il bran - cjel,

Piano

S
cjá - lin, dáit ai fruz il rap plui

C
i fruz che cjá - lin,

Piano

S *mf*
 biel; cla - máit dón-gje i fruz che cja-lin, dáit ai

C
 il rap plui biel; dáit ai

Piano

S *rit.*
 fruz il rap plui biel, cla-máit dón-gje i fruz che cja-lin, dáit ai

C
 fruz il rap plui biel,

Piano

S
 fruz, dáit ai fruz il rap plui biel.

C
 dáit ai fruz il rap plui biel, il rap plui biel.

Piano



Vendemmiatori di Pozzo (anni '40 e '50).

Vecchia vite di Ribolla.

'O AI MANGJÂT UN RAP DI ÚE

Brano popolare
Elaborazione di **O. Contardo**

Scorrevole

Solo *mf* 'O ai man - gjât

Soprani *mf* 'O ai man - gjât

Contralti *mf* 'O ai man - gjât un rap di

Solo - gjât un rap di ú - e 'o ai man -

S 'o ai man - gjât 'o ai man - gjât 'o

C ú - e, un rap di ú - e, 'o ai man -

Solo - gjât 'o ai man - gjât un rap

S ai man - gjât un rap di ú - e 'o ai man -

C - gjât un rap di ú - e 'o ai man -

Solo

di ú - e 'o ai man -

S

- gjât 'o ai man - gjât un rap di

C

- gjât 'o ai man - gjât un rap di

Solo

- gjât 'o ai man - gjât un rap di ú - e par sclá -

S

ú - e un rap di ú - e par sclá -

C

ú - e un rap di ú - e par sclá -

Solo

- rí - mi un pôc la vós;

S

- rí - - - mi la vós la vós la

C

- rí - - - mi la vós la vós la

Solo

mf e cu - mò e cu - mò cu -

S

vós; *mf* e cu - mò

C

vós; *mf* e cu - mò cu - mò che

Solo
S
C

- mò che l'ai sclari - de e cu -
e cu - mò e cu - mò che
l'ai sclari - de e cu -

Solo
S
C

- mò cu - mò cu - mò che l'ai
l'ai sclari - de che l'ai sclari - de e cu -
- mò che l'ai sclari - de e cu -

Solo
S
C

sclari - de e cu -
- mò cu - mò che l'ai sclari - de cu - mò cu -
- mò cu - mò che l'ai sclari - de

Solo
S
C

- mò e cu - mò che l'ai sclari - de uei fã un
- mò che l'ai sclari - de uei fã un
che l'ai sclari - de uei fã un

Solo

S

C

cjant un cjant

cjant un cjant

cjant un cjant

Solo

S

C

uei fã un cjant al miò al

un cjant al miò

uei fã un cjant al miò

Solo

S

C

rall.

miò mo - rôs.

al miò mo - rôs.

al miò mo - rôs.

POLENTE E FORMADI

Testi popolari

Musica di **O. Contardo**

Deciso

Soprani
Contralti

Tenori
Bassi

Po - len - te e for - ma - di

mf Po - len - te e for - ma - di _____ pan e sa - lam un

f

Detailed description: This system shows the first two staves of the musical score. The top staff is for Soprano and Contralto, and the bottom staff is for Tenor and Bass. The key signature has one flat (B-flat) and the time signature is 2/4. The music begins with a rest for the vocalists, followed by the lyrics 'Po - len - te e for - ma - di'. The Tenor/Bass part starts with a mezzo-forte (*mf*) dynamic and continues with 'pan e sa - lam un'. The Soprano/Contralto part has a fortissimo (*f*) dynamic marking at the end of the system.

S
C

T
B

Po - len - te e for - ma - di _____ pan e sa -

fiasc co - me fra - di _____ pan e sa - lam _____

mf

mf

Detailed description: This system continues the vocal parts. The Soprano/Contralto part (S/C) has a mezzo-forte (*mf*) dynamic and sings 'Po - len - te e for - ma - di _____ pan e sa -'. The Tenor/Bass part (T/B) has a mezzo-forte (*mf*) dynamic and sings 'fiasc co - me fra - di _____ pan e sa - lam _____'. There are additional *mf* markings in the bass line.

S
C

T
B

- lam pan e sa - lam _____ po - len te e for -

— pan e sa - lam un fiasc co - me fra - di _____

f

Detailed description: This system continues the vocal parts. The Soprano/Contralto part (S/C) sings '- lam pan e sa - lam _____ po - len te e for -'. The Tenor/Bass part (T/B) sings '— pan e sa - lam un fiasc co - me fra - di _____'. A fortissimo (*f*) dynamic marking is present in the bass line.

S
C

T
B

- ma - di _____ pan e sa - lam _____ po -

pan e sa - lam pan e sa - lam un fiasc co - me fra - di _____

mf

f

Detailed description: This system concludes the vocal parts. The Soprano/Contralto part (S/C) sings '- ma - di _____ pan e sa - lam _____ po -'. The Tenor/Bass part (T/B) sings 'pan e sa - lam pan e sa - lam un fiasc co - me fra - di _____'. There are *mf* and *f* dynamic markings in the bass line.

Più calmo

S C *, mp*
 - len - te e for - ma - di - la vi - te e je un lamp lu - na
 T B
 co - me fra - di - la vi - te e je un lamp *mp* *solo*

S C
 lu - na ven a - bás ti da - rai *cresc.*
 T B *tutti* *mp* *mf*
 lu - na lu - na ven a - bás ti da - rai ti da -

S C *sola libero*
 cuan' ch'i co - pi il pur - ci - tut ti da - rai ti da -
 T B *fp* *subito p* *tutti*
 - rai pan e gras

S C *rall.* *a tempo*
 un mu - se - tut
 T B *f* *sola* *tutti*
 - rai ti da - rai ti da - rai un mu - se - tut bui - ne
 ti da - rai *rall.* un mu - se - tut *tutti*

tutti **sola**

S C
bui-ne se-re
se-re ——— bui-ne se-re pa-run-zi-ne vê-so co-

T B
p **solo** **tutti** *f*
tutti bui-ne se-re ——— a piacere

sola (scoccia)

S C
- pât il tem-po-râl bui-ne se-re se no lu vês co-

T B
f *p* subito **tutti** *f*
vê-so co - pât il tem-po - râ l se no lu vês co -

tutti

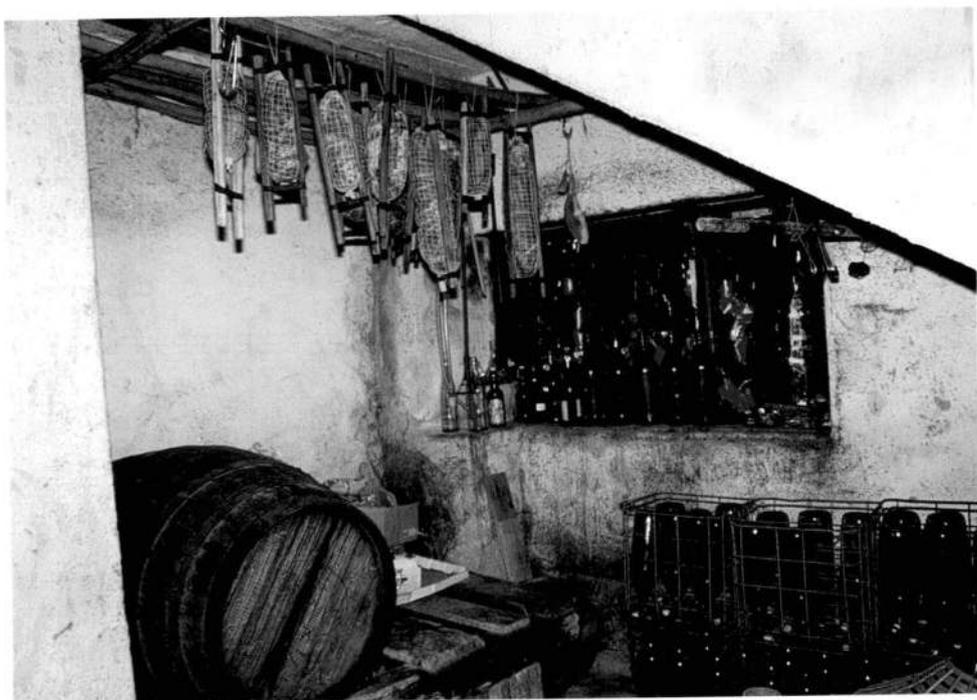
S C
- pât lu co - pa - rês allarg. lu co - pa - rês *f* vivo si

T B
- pât lu co - pa - rês lu co - pa - rês cuin-ce e lu -

lento

S C
bui - ne se - re.

T B
rit. *mp*
- a - nie ——— plui ch'a po - dês! pan e sa - lam.



....polente e formadi/pan e salam/un fiasc come fradi...

VIN BLANC

Testo di **P. Someda De Marco**

Musica di **O. Paroni**

Revisione di **O. Contardo**

Mazurka

Con brio

Solo

Piano

E vi-va il

Solo

Piano

blanc de fur-la-ni-e vi-te da

Solo

Piano

l'art e de poe-si-e

Mazurka

Solo

Sa - gris bre - ars jo ce li - gri - e!

Piano

Solo

sen - ze dal blanc no san di ni - e:

Piano

Solo

e no o - cor di - lu nol à sa - vôr sen - ze dal

Piano

1.2.3.4. PER FINIRE

Solo

blanc nan - cje l'a - môr. duc' di u - ne cla - pe!

Piano

FINE

FINE

Solo

Be - vin ra - man - dul las - sù a Tor - làn

Piano

Solo

clâr co - me l'am - bre mor - bit e san:

Piano

Solo

e un tai di blanc a Ber - ti - ûl ch'al dá sa -

Piano

Solo

- lût a miéz Fri - ûl

Piano

rit.

CA PAN CA VIN CA LANA CA LIN

Ca pan, ca vin
ca lana, ca lin
ca purséi e ca vigéi
in grazia di Giò
Signôr co mandi encia ca di nos
tantis pieris tal Tiliment
tantis sachis di forment,
tantis pieris ta la Miduna
tanti ninis ta la cuna.
Ca pan, ca vin
ca lana e ca lin.

CA PAN CA VIN (popolare)

Ca pan ca vin
la luanie tal cjadìn,
il cjadìn al é colât
la luanie vie pal prât.
Pan e vin, pan e vin,
la grazie di Diu i gjoldarìn.
Vin plui bon di chest no 'nd é,
bon al é, sì la fé;
ca miez litro, un par me.
Oh gjoldìn chest vin, bevìn,
a planc planchìn,
e po qualchi vilote
insieme cjantarìn.
A noaltris furlans a ni plâs il Bacò,
vorés che la bote butàs incjamò.
A noaltris furlans a ni plâs il Zimbel,
vorés che a la bote scjampàs il spinel.
A noaltris furlans a ni plâs il Tocai,
vorés che la bote no finissi mai!
Dai di bevi di chel neri
che chel blanc a nus fâs mâl.
Bon te tazze, bon tal veri
ma l'é miôr in tal bocâl!

QUA PANE QUA VINO QUA LANA QUA LINO

*Qua pane, qua vino
qua lana, qua lino
qua maiali e qua vitelli
per grazia di Dio
Signore mandi anche da noi
quante pietre nel Tagliamento
altrettanti sacchi di frumento,
quante pietre nel Meduna
altrettante bambine nella culla.
Qua pane, qua vino
qua lana e qua lino.*

QUA PANE QUA VINO

*Qua pane qua vino
la salsiccia nel catino,
il catino è caduto
la salsiccia per il prato.
Pane e vino, pane e vino,
la grazia di Dio gusteremo.
Vino migliore di questo non c'è,
è buono davvero;
qua mezzo litro, uno per me.
Oh gustiamo questo vino, beviamo,
pian piano,
e poi qualche villotta
insieme canteremo.
A noi friulani piace il Bacò,
la botte dovrebbe versare ancora.
A noi friulani piace lo Zimbel,
alla botte dovrebbe uscire la cannella.
A noi friulani piace il Tocai,
la botte non dovrebbe mai esaurirsi!
Versa da bere del vino rosso
perché il bianco ci fa male.
Buono nel bicchiere, buono nella bottiglia
ma è migliore nel boccale!*

CE DELIZIE (testo di E.Fruch)

Ce delizie un rap de nestre
consumade a plan a plan:
ogni gran ch'al nade in bocje
al é umôr ch'al va tal sanc!

Ce delizie un rap di blancje
la matine insomp del ort,
e la sere un rap di nere
sot la piàrgule de cort!

CE LIGRIE (id.)

Ce ligrie fûr pe campagne
co son duc' a vendemâ,
co scomenzin lis fantatis
morbinosis a cjantâ!

E no impuarte se tal ultin
son spueâs duc' i vignâi,
ché, finide la vendeme,
si preparin i bocâi.

I VIGNÂI (id.)

I vignâi cumò s'indorin
su pai cuèi e vie pal plan
e il soreli di setembar
ur darà l'ultime man.

Eco l'ûe par dut madure
jù pe braide e pal stradon,
fintramai, bocje ce ustu,
su pal mûr, jù pal balcon.

CHE DELIZIA

*Che delizia un grappolo della nostra
degustata pian piano:
ogni chicco sciolto in bocca
è umore che va nel sangue!*

*Che delizia un grappolo di bianca
la mattina in fondo all'orto,
e la sera un grappolo di nera
sotto la pergola del cortile!*

CHE ALLEGRIA

*Che allegria per i campi
quando sono tutti a vendemmiare,
quando iniziano le ragazze
piene di vita a cantare!*

*E non importa se alla fine
tutti i vigneti sono spogli,
perché, finita la vendemmia,
si preparano i boccali.*

I VIGNETI

*I vigneti ora s'indorano
sui colli e nel piano
e il sole di settembre
gli darà l'ultimo ritocco.*

*Ecco l'uva dappertutto si matura
nel podere e lungo il viale,
perfino, che vuoi di più?,
sul muro, sul davanzale.*

IL VIN (popolare)

Cu la taze colmenade
il bocâl in chê âtre man
dàit, amîs, une sberlade!
Viva il vin, viva il vin furlan!

Al va jù chist lat dai viei
sgliciant pal glutidôr
zornarìn po tant che ucei
lis vilotis dal amôr.

Nus dà il vin cheste bardele,
son tal vin lis veretâs.
Cheste sagra cussî biele,
fradis, sù bevìn da brâs!

JÉ VENDEME

(testo di E.Fruch)

Jé vendeme e pe campagne
eco i fruz son sparnizzâs:
e co cjatin la ribuele
duc' intôr come lis âs.

Lassait pûr che i fruz la gjoldin
prin ch'al càpiti il brancjél,
clamàit dongje i fruz che cjalin,
dàit ai fruz il rap plui biel.

IL VINO

*Col bicchiere ricolmo
il boccale nell'altra mano
gridate amici!
Viva il vino, viva il vino friulano!*

*Scende questo latte dei vecchi
scivolando lungo la gola
canteremo poi come uccelli
le villotte d'amore.*

*Ci dà il vino questa loquacità,
sono nel vino le verità.
Questa sagra (è) così bella,
fratelli, su beviamo da bravi!*

È VENDEMMIA

*E' vendemmia e per i campi
ecco i bambini sparpagliarsi:
e quando scoprono la ribolla
tutti sopra come le api.*

*Lasciate pure che i bambini la gustino
prima che arrivi il tino,
chiamate vicino i bambini che stanno a guardare,
date ai bambini il grappolo più bello.*

**'O AI MANGJÂT
UN RAP DI UE** (popolare)

'O ai mangjât un rap di ûe
par sclarîmi un pôc la vôs
e cumò che l'ai sclaride
uèi fâ un cjant al gno morôs.

POLENTE E FORMADI
(popolare)

Polente e formadi,
pan e salamp,
un fiasco come fradi,
la vite e je un lamp.

Luna luna ven abàs
ti darai pan e gras;
cuan' ch'i copî il purcitur
ti darai un musetut.

Buine sere parunzine
Vêso copât il temporâl?
Se no lu vês copât, lu coparês,
cuince e lujanie plui ch'a podês!

**HO MANGIATO
UN GRAPPOLO D'UVA**

*Ho mangiato un grappolo d'uva
per schiarirmi un po' la voce
ed ora che l'ho schiarita
voglio fare un canto al mio innamorato.*

**POLENTA
E FORMAGGIO**

*Polenta e formaggio,
pane e salame,
un fiasco come fratello,
la vità è un lampo.*

*Luna luna scendi giù
ti darò pane e grasso;
quando uccido il maialino
ti darò un musettino.*

*Buona sera padroncina.
Avete ucciso il maiale?
Se non l'avete ucciso lo ucciderete,
condimento e salsiccia più che potete!*

VIN BLÂNC

(testo di P. Someda de Marco)

Eviva il blânc de Furlanie
e vite da l'art e de poesie!
Sagris, breârs, joi ce ligrie,
senze dal blânc no san di nie!
E no ocòr dilu, nol à savôr
senze dal blânc nancje l'amôr.
Bevin Ramandul lassù a Torlân,
clâr come l'ambre, morbit e san
e un tai di blânc a Bertiûl
ch'al dà salût a miez Friûl.
E po il Tocai lajù a Musclêt
fin, lizerin, ma baste un dêt.
E pa ribuele lîn a Rosazis,
al é un liquôr, scolîn lis tazzis!
Din sot al Riesling ch'al à l'odôr
tant dilicât da l'ue in flôr!
L'à tal sô àur fat prisonîr
rai di soreli, lusint, sincîr!
E di Faedis colôr zechin
al é il Verduz sec, sivilîn;
al à de mandule il bon savôr,
bagnînsi ben il glutidôr.
O blancs superbos di Savorgnan,
o blancs dai Cuei, simpri talian.
Pastôs o secs, zovins o viei,
vin come il vuestri no 'nd é di miei:
e il blanc al cjante une armonie
da l'Alte e Basse de Furlanie,
al cjante, al spume, al rît te tazze,
dut un content ti stampe in fазze,
duc' i pensîrs e van in frae
e la baldorie nissun la pae,
bocai di vin sot da la nape,
olînsi ben, duc' di une clape.

VINO BIANCO

*Evviva il bianco del Friuli
e vita dell'arte e della poesia!
Sagre, tavolati, oh che allegria,
senza il bianco non sanno di nulla!
E non serve dirlo, non ha sapore
senza il bianco nemmeno l'amore.
Beviamo Ramandolo lassù a Torlano,
chiaro come l'ambra, morbido e sano
e un bicchiere di bianco a Bertiolo
che dà salute a mezzo Friuli.
E poi il Tocai laggiù a Muscletto
raffinato, leggero, ma basta un dito.
E per la ribolla andiamo a Rosazzo,
è un liquore, scoliamo i bicchieri!
Diamoci dentro al Riesling che ha il profumo
tanto delicato dell'uva in fiore!
Ha fatto prigioniero nel suo colore dorato
un raggio di sole, splendente, sincero!
E di Faedis color zecchino
è il Verduzzo secco, delicato;
ha il buon sapore di mandorla,
bagniamoci bene la gola.
O bianchi superbi di Savorgnano,
o bianchi dei Colli, sempre (vino) italiano.
Pastosi o secchi, giovani o stagionati,
vino migliore del vostro non ce n'è:
e il bianco canta un'armonia
dall'Alto e Basso Friuli,
canta, spumeggia, sorride nel bicchiere,
una vera allegria ti imprime nel viso,
tutti i pensieri si trasformano in baldoria
e il godimento nessuno lo paga,
boccali di vino accanto al camino,
vogliamoci bene, tutti della stessa combriccola.*



*“Qualità e tradizione
le regole vincenti...”*

**Celebrazioni del cinquantenario
della Cantina Sociale
“Vini San Giorgio”**



Il nuovo volto della Cantina “Vini San Giorgio” (2003)

La tradizione si aggiorna

Proverbi e modi di dire tramandano le esperienze maturate nel tempo e filtrate dalle sensazioni e dalle emozioni del momento.

Ogni attimo dell'esistere nostro e delle altre specie animali e vegetali viene osservato, esaminato, valutato e rapportato nella sua evoluzione.

La vite, oggetto di osservazioni e studi empirici fin dall'antichità, è stata alimento per modi di dire, aneddoti e proverbi; ha stimolato la curiosità dell'uomo sul perché di alcune correlazioni tra processi naturali, fasi lunari e qualità del tempo con fermentazioni e rifermentazioni, travasi, imbottigliamenti, conservazione, accostamenti, degustazioni.

L'andamento meteorologico è stato insistentemente collegato alle fasi vegetative della vite e delle piante ad essa collegate:

- Tutori vivi = alberate: Olmo (*Ulmus campestris*), Acero (*Acer campestris*), Gelso (*Morus alba*), Frassino (*Fraxinus excelsior*), ecc...;
- Tutori morti: Robinia (*Robinia Pseudo-Acacia*), Castagno (*Castanea sativa*), Abete (*Abies alba* e *Picea excelsa*), ecc...;
- Vimini: Salice (*Salix alba* e *Salix viminalis*);

alle pratiche colturali quali la potatura; alle basse temperature in apertura di stagione, alla nebbia e alla pioggia, alla fioritura, allegagione, sviluppo del grappolo, invaiatura e maturazione.

Quasi tutte le annotazioni temporali fanno capo al Santo che il calendario ricorda nella giornata che dà inizio o termine alle singole fasi.

Tagliare piante per farne tutori per viti o legna da bruciare, anche oggi, fa i conti con la luna, come le maree; allo stesso modo per la potatura, se non fossero applicate le conoscenze fisiologiche moderne sulla *Vitis vinifera*.

I *vêncs* (vimini) dovevano essere raccolti nel periodo autunno-vernino, durante il riposo della pianta, ma con luna crescente!

I travasi, invece, dovevano avvenire in calar di luna e solo con tempo buono (alta pressione) e così anche l'imbottigliamento di vino da conservare fermo (senza bollicine); all'opposto, per ottenere un vino vivace (frizzante), l'imbottigliamento doveva avvenire con luna crescente (molto raccomandata quella precedente il plenilunio di primavera, quello pasquale).

Se gli studi microbiologici, frutto delle intuizioni e sperimentazioni dei vari

“Pasteur” che la storia ci ha donato, non avessero trovato ampio e indiscusso successo applicativo, in cantina si lavorerebbe solo sei mesi all’anno!

Dall’altro lato le illuminate e scrupolose osservazioni dei nostri antenati affidate ai posteri oralmente con modi di dire, proverbi, aneddoti, usi e tradizioni ci incoraggiano a studi più approfonditi in campo biologico.

Dopo la prima guerra mondiale ed ancor più dopo la seconda, è stato avvertito il bisogno di intensificare le produzioni, il reddito del cittadino, imprenditore o dipendente che fosse.

Nella nostra zona la difficile situazione pedologica è stata stravolta dalle felici intuizioni e realizzazioni proposte dai concittadini Pecile e Luchini: la riforma fondiaria, cioè la premessa per produrre e la cooperazione, cioè la gestione della produzione.

In questo contesto, nel 1951, si è concretizzata l’ipotesi della Cantina Sociale “Vini San Giorgio”: erano maturati i tempi per trasformare e commercializzare insieme il frutto dei terreni finalmente resi fertili.

Quarantasette coraggiosi e lungimiranti viticoltori hanno stilato l’Atto Costitutivo della Cooperativa l’8 novembre 1951 progettando e costruendo, in meno di un anno, la Cantina che nel 1952 procedeva alla sua prima vinificazione.

A questa, altre sono seguite, con un crescendo continuo.

Allo stesso modo, le attrezzature di cui si è dotata hanno seguito lo sviluppo tecnologico dei tempi in rapida evoluzione.

Nel suo insieme la Cantina Sociale “Vini San Giorgio” rappresenta una realtà produttiva ed associativa di rilevante significato e rappresentatività per la zona in cui gravita, proiettata positivamente nel futuro anche se inserita nell’insieme dei processi produttivi ormai sempre più condizionati dal difficile effetto del complesso fenomeno della globalizzazione.

Eligio Milanese

COOPERAZIONE Festeggiato ieri il mezzo secolo della cantina che associa oltre 500 viticoltori

"Vini San Giorgio", 50 anni in salute

San Giorgio della Rich.

Una gran folla di viticoltori e una nutrita schiera di personalità dell'ambiente vitivinicolo friulano hanno partecipato ieri alla celebrazione del mezzo secolo di attività della Cantina Sociale "Vini San Giorgio", alla quale aderiscono oltre 500 viticoltori di una zona viticola, estesa oltre che in buona parte del territorio di San Giorgio della Richinvelda, anche in diversi Comuni dello Spilimberghese e in alcuni nel nord Sanvitese.

Il presidente Claudio Truant ha aperto la manifestazione (coordinata dal direttore Eligio Milanese), ricordando il ruolo essenziale di una cinquantina di soci fondatori che nel 1953 hanno assunto il rischioso onere di impegnare la loro modesta, quanto vitale, produzione viticola in una società cooperativa. Impresa temeraria a quei tempi in cui il mondo agricolo era ancora in bilico fra il potere dei benestanti possidenti di terreni con-

cessi in uso alla mezzadria e l'ancor timido emergere della piccola proprietà contadina.

Il sindaco di San Giorgio, Sergio Covre, si è fatto interprete dell'apprezzamento della cittadinanza per il fatto che un'altra cooperativa locale ha superato mezzo secolo di vita. L'ex presidente mondiale degli enologi - Pietro Pittaro - dopo aver ricordato i tempi giovanili in cui ha prestato la sua opera nella "Vini San Giorgio", ha rimarcato l'importante ruolo svolto dagli enologi friulani (passati da 11 degli inizi agli attuali 350) nell'affiancare i viticoltori delle Cantine sociali e delle Aziende private, fino a ottenere il salto di qualità dell'intera produzione di vino friulano. Pittaro ha pure manifestato piena fiducia nel futuro di quello che ha definito "Vigneto Europa", motivandola con il fatto che le leggi di controllo in vigore sono da ritenere elementi utili a mantenere l'attuale situazione di equilibrio, che secondo lui può esse-

re stabilizzato in futuro con l'impegno di tutti gli operatori del settore.

Il pensiero delle istituzioni della cooperazione, è stato espresso dal presidente dell'Unione provinciale Noè Bertolin, ricordando le traversie superate dalle Cooperative vitivinicole dal primo dopoguerra ad oggi, sottolineando le difficoltà costituite dal mercato del vino che era in mano ai commercianti, per cui si è cercato di accrescere il potere contrattuale della "proprietà del prodotto" e di valorizzare la sempre più apprezzabile qualità del vino prodotto dalle Cantine Sociali friulane. Nel corollario festoso della celebrazione si sono esibiti i Cori "Bertrando d'Aquileia" e "Cai" di Spilimbergo, mentre gli aspetti culturali sono stati commentati da Novella Cantarutti, prendendo lo spunto da un libro curato da Maria Sandra Lenarduzzi dedicato a suo padre che fu un appassionato presidente della "Vini San Giorgio".

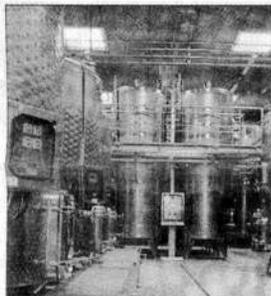
Luigi Santarossa

da "Il Gazzettino" di Domenica 25 Maggio 2003.

SAN GIORGIO

**Qualità e tradizione
le regole vincenti
sul mercato**

SAN GIORGIO. Negli anni Cinquanta molta gente in Friuli ha lasciato il proprio paese per sfuggire alla fame e cercare fortuna altrove: ma tra tanti che hanno scelto di partire, qualcuno ha deciso di rischiare rimanendo a casa e lottando per uscire dalla miseria. È nata da questo spirito lungimirante la Cantina "Vini San Giorgio", fondata nel 1953 da 47 soci. Ieri questa realtà cooperativa ha festeggiato 50 anni e per l'occasione soci vecchi e giovani - oggi sono in tutto 230 - si sono riuniti per ricordare il percorso fatto insieme che consente alla cantina di guardare avanti con grande entusiasmo.



La storia di questo mezzo secolo è raccolta in un libretto "La vite è bella: le grappe, gli uomini e il vino", scritto dal giornalista Matteo Elio Lo Presti e illustrato da Rino D'Anna. La cantina produce tutta la varietà dei vini delle grappe con una particolare

attenzione al pinot grigio, particolarmente richiesto negli ultimi anni. La vendita è rivolta soprattutto a grossisti della regione, ma non manca l'esportazione all'estero in un mercato dove ormai non ci sono barriere. Ma qual è il segreto per crescere e

Festeggiati ieri i cinquant'anni di attività della cantina San Giorgio forte di 230 associati

Vino certificato per battere i cinesi

La concorrenza alle produzioni locali giunge anche da Oriente

L'interno di una cantina. Quella di San Giorgio ha compiuto cinquant'anni

rimanere attivi nonostante la concorrenza? «Bisogna essere capaci di recepire i cambiamenti e innovarsi continuamente - spiegano il presidente Claudio Truant e il direttore Eligio Milanese - e capire che al giorno d'oggi la gente non beve vino tout court ma ha una cultura precisa in materia, cerca qualità e tradizione». Il vino di San Giorgio non ha alle spalle una storia antica ma ha un elemento forte che è l'ambiente naturale in cui nasce, un habitat che va valorizzato e promosso. All'inaugurazione erano presenti anche Piero Pittaro - ex presidente degli enologi del mondo - Noè Bertolin, presidente dell'Unione Co-

operative friulane di Pordenone e l'assessore provinciale all'Agricoltura Renzo Franceschini. Pittaro ha ricordato come in 50 anni le enoteche friulane siano passate da 11 a oltre 350 e come il vino della nostra regione abbia dalla sua la qualità e la certificazione che gli consentono di reggere i neo concorrenti australiani, sudamericani e perfino cinesi. Bertolin ha ribadito l'importanza delle cooperative nel tessuto economico regionale sottolineando la necessità che questi organismi diventino parte attiva nel determinare le regole del sistema e non si limitino a subirle.

Martina Milia

da "Messaggero Veneto" di Domenica 25 Maggio 2003.

È attiva da cinquant'anni la cantina di San Giorgio della Richinvelda

Giro di boa per la "Vini di San Giorgio"

Il traguardo del mezzo secolo festeggiato con il lancio di due nuovi vini. Sempre più numerosi i giovani che scelgono di associarsi alla cooperativa

Al prestigioso Traminer, al Verduzzo, al Prosecco e agli altri vini bianchi prodotti dalla Cantina "Vini di San Giorgio", si affiancheranno, da quest'anno uno Chardonnay barricato e un Pinot nero.

I due nuovi vini, su cui la Cantina punta molto, sono stati presentati "ufficialmente", durante un'occasione speciale: i festeggiamenti per il mezzo secolo di attività della cooperativa. Un traguardo non da poco, raggiunto grazie alla tenacia e all'impegno dei primi 47 soci fondatori, ai quali, sempre durante le celebrazioni per i 50 anni di vita, è stata dedicata una pietra-ricordo per ringraziarli del coraggio dimostrato a suo tempo, quando hanno deciso di impegnare la loro modesta produzione vinicola nella cooperativa.

A distanza di 50 anni, i numeri dimostrano che ne valeva davvero la pena. La "Vini di San Giorgio", infatti, oggi può contare su uno staff fisso di 8 dipendenti, occupa una superficie complessiva di 39 mila metri quadrati (di cui 35 di scoperti e 4 mila di coperti) e nel biennio 2001/2002 ha presentato un fatturato di oltre 3 milioni di euro.

"Il bilancio di quest'anno non è ancora consolidato ma - sottolineano il presidente Claudio Truant e il direttore Eligio Milanese - possiamo comunque affermare che è stata un'annata positiva. Nonostante le anomale condizioni meteorologiche, la produzione si è rivelata migliore del previsto anche grazie al sistema di irrigazioni presenti nelle Grave già dalla metà degli anni 50. Queste strutture sono davvero il nostro punto di forza. Da sempre preziose nella storia dei nostri vigneti, quest'anno lo sono state ancora di più: arginando il problema della siccità che ha colpito tutte le coltivazioni agricole, ci hanno consentito, infatti, di produrre una notevole quantità di uve. Ci riteniamo quindi molto soddisfatti, perché abbiamo ottenuto la qualità sperata senza per questo aver dovuto sacrificare la quantità".

E a proposito di qualità, per proseguire sulla strada del miglioramento del prodotto, in questi anni la cooperativa ha intensificato il lavoro di sensibilizzazione dei soci e ha incrementato gli investimenti che, nell'ultimo decennio hanno rag-

giunto i 2 milioni e mezzo di euro. Sono stati acquistati 10 nuovi vinificatori, è stato realizzato un nuovo reparto di pigiatura e inoltre sono state installate le linee del freddo sulle vasche.

Per quanto riguarda la commercializzazione del vino, esiste da dieci anni un apposito spaccio. I clienti sono per la maggior parte grossisti e privati provenienti dalla Regione, ma grazie alla crescente qualità dei vini, stanno aumentando anche i clienti provenienti dall'Austria, dalla Carinzia e dalla Stiria. In crescita, anche tedeschi, francesi, olandesi e belgi.

I "Vini di San Giorgio" sono distribuiti, ovviamente, in parecchi punti vendita di cooperative del Friuli - Venezia Giulia, grazie a una specifica collaborazione che si è instaurata tra queste e la cantina.

La zona interessata dalla produzione è molto vasta e coinvolge non solo il territorio di San Giorgio della Richinvelda ma si estende anche nei diversi comuni della zona di Spilimbergo e dell'area a nord di San Vito. A coltivare i 330 mila metri quadrati di vigneti, ci pensano i 400 soci viticoltori. "Di questi 400 soci - sottolinea il direttore Eligio Milanese - un terzo sono giovani e questo ci conforta molto. Un dato che ci fa ben sperare per il futuro della cooperativa e, più in generale di tutto il settore vitivinicolo della regione".

Un momento della celebrazione dei cinquant'anni della cantina sociale di San Giorgio della Richinvelda



La Cooperazione del Friuli - Venezia Giulia - Ottobre 2003

da "La Cooperazione del Friuli-Venezia Giulia", Anno 6 n.4, Ottobre 2003.



Taglio del nastro per i lavori di restauro (24/05/2003).



Lapide commemorativa dei 47 soci fondatori.



Interventi alle cerimonie del cinquantesimo.



Il pubblico intervenuto alle celebrazioni.



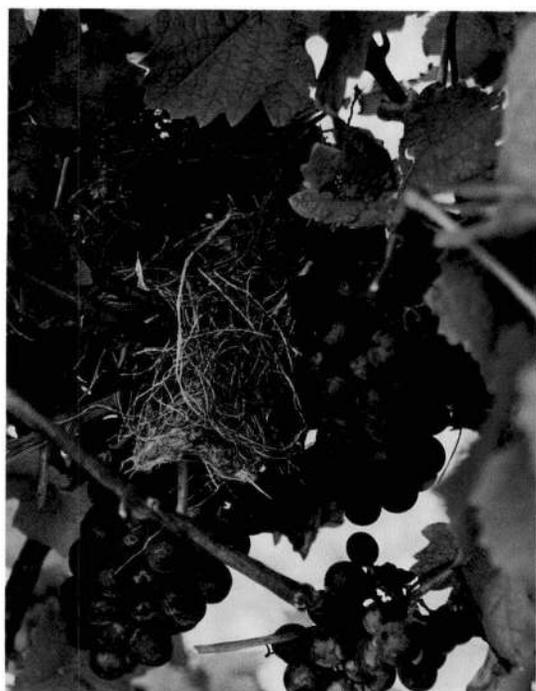
Pan e vin e... per i coristi del CAI di Spilimbergo e per tutto il pubblico presente al concerto.



Novella Cantarutti presenta il libro "Vit da tirà sù, vin da gjoldi" con il coro "Bertrando di Aquileia".



Pan e vin ancora sui tavoli del pranzo per i soci e gli invitati ai festeggiamenti.



Vendemmia 2004 a Pozzo.

BIBLIOGRAFIA

- G. GIUSTI - G. CAPPONI, *Dizionario dei proverbi italiani*, Varese 1956
- Z. F. BELTRAM - Z. N. MATALON, *Proverbi friulani*, Milano 1978
- F. FORT, *Proverbi friulani commentati*, Palermo 1979
- Villotte e canti popolari del Friuli*, Società Filologica Friulana, Udine 1986 II ed.
- L. D'ORLANDI, *Il Friuli*, Società Filologica Friulana, Udine 1924 rist. 1987
- L. COMINI, *Motti e detti friulani*, Venezia 1992
- Dizionari dai provierbs*, a cura di G. Nazzi, Udine 1999
- AA. VV., a cura di B. Castellarin, *A San Martin e a Sant Andree la gionde dal contadin*, La Bassa, Pasiàn di Prato 2000
- Proverbi e modi di dire del Friuli*, a cura di A. Del Fabro, ed. Demetra 2000
- M. MARTINIS, *Friûl mêz par mêz*, Udine 2002
- V. FELLI, *Fuochi rituali in Friuli*, Circolo Culturale Menocchio, 2003
- Vît da tirâ sù, vin da gioldi*, a cura di S. Lenarduzzi, S. Giorgio della Richinvelda 2003
- Bon e ben contât*, a cura di S. Lenarduzzi, Travesio 2004

INDICE

Presentazione del Presidente della Cantina Sociale "Vini San Giorgio" <i>Claudio Truant</i>	pag. 5
Introduzione, <i>Sandra Lenarduzzi</i>	» 6
<i>Forse una nuova era economica...</i> Dalla trasformazione delle Grave alla nascita della Cantina Sociale «Vini San Giorgio»	» 7
<i>Pan e vin, pan e vin la grazie di Diu gjoldarìn...</i> Calendario dei proverbi e modi di dire sulla vite, l'uva e il vino di mese in mese	» 19
Si dice intorno al vino, <i>presentazione di Novella Cantarutti</i>	» 20
<i>Ob gjoldìn chest vin...e po qualche vilote insieme cjantarìn...</i> Canti friulani dell'uva e del vino composti ed elaborati da Olinto Contardo	» 55
<i>Qualità e tradizione le regole vincenti...</i> Celebrazioni del cinquantenario della Cantina Sociale "Vini San Giorgio"	» 101
La tradizione si aggiorna, <i>presentazione di Eligio Milanese</i>	» 102
Bibliografia	» 111

VINI SAN GIORGIO
50°

Associazione Musicale
"BERTRANDO DI AQUILEIA"

Cantina Sociale
"VINI SAN GIORGIO"