

VÎT DA TIRÂ SU VIN DA GIOLDI



S. Giorgio della Richinvelda

*Si ringraziano tutti coloro che hanno in qualche modo collaborato
alla realizzazione del volume e in particolare:*

Novella Cantarutti

Francesco Orlando

Arten Sandini

gli eredi di Rino Secco

© Copyright 2003
Tutti i diritti riservati
Sandra Lenarduzzi

In copertina: Le 'Grave' di Pozzo.

VÎT DA TIRÂ SU - VIN DA GIOLDI

(Vite da crescere - Vino da gustare)

ricerca e testimonianze

a cura di Sandra Lenarduzzi

presentazione di Novella Cantarutti

S. Giorgio della Richinvelda

Presentazione

Ancora una volta la ricerca degli allievi della Scuola Media di San Giorgio della Richinvelda si fa libro, storia da leggere e, per molti, tempo da ripercorrere. Non succede spesso che, nel corso di una quindicina d'anni, taluni aspetti notevoli del territorio, dall'emigrazione, all'acqua, ed ora alla vite e al vino siano stati seriamente illustrati e, va aggiunto, premiati in più d'un concorso (Pordenone 1983, Farra d'Isonzo 1994, 1996, 1998). Può avvenire grazie alla disponibilità di docenti sensibili e soprattutto - è doveroso dirlo - alla guida esperta e appassionata della prof.ssa Sandra Lenarduzzi.

Il titolo di questo volume, preceduto da *Aga par vivi* del 1998, non è casuale: *Vit da tirâ sù - Vin da gioldi*. Esso delinea infatti le due direttrici della ricerca: prima che si pervenga al vino, bevanda da godere, c'è la fatica, l'operare ingegnoso dell'uomo intorno alla vite, in una zona come quella *da li Gravis* sterili in apparenza, ricche invece di umori e pertanto di vivai, vigneti, cantine; la gente di qui è riuscita a far vegetare e crescere nella terra ghiaiosa e magra la vite che nutre il grappolo e insaporisce il vino.

Ho nominato i vivai perché a loro viene dedicato, più avanti, un capitolo che arricchisce singolarmente la storia della vite in questa zona: infatti a Rauscedo e in minore misura a S. Giorgio, Pozzo e Provesano si producono le barbatelle derivanti da innesti-talea al fine di ottenere piante sane, inattaccabili dalla fillossera.

La ricerca dei ragazzi intorno alla vite e al vino parte da lontano, come si conviene a una storia che conta millenni: Noè compare con la pianta e il suo liquore inebriante, nella Bibbia, anzi nel primo libro, il *Genesi*; ma essi figurano nei salmi, prima che il vino assuma, con il pane, centralità nel *Nuovo Testamento* come segni del corpo e del sangue di Cristo immolato sulla croce.

I giovani ricercatori, guidati con sagacia e competenza, indagano nel mondo greco e romano dove intorno a Bacco - Dioniso dio della vite e del vino rampollano i miti, la poesia, le arti figurative, ma si fermano, in particolare, a rintracciare le testimonianze nell'arte da cui si ritraggono esempi, talora riprodotti nei disegni dai ragazzi che si cimentano con impegno.

Andando poi per vini lungo la storia, dal tempo di Aquileia romana, quando Livia imperatrice riteneva che un vino delle nostre parti (verso il Timavo) le assicurasse la salute, ai secoli meno remoti da noi, i vini di queste terre piacquero sempre, ma è natura-

le che si serbi memoria solo dei grandi, dell'imperatore Carlo V che apprezzò particolarmente la Ribolla, e dei regnanti europei alle cui corti perveniva il Picolit friulano.

Per trattare più diffusamente intorno alla *vît da tirâ sù*, occorre raggiungere Rauscedo patria, da oltre ottant'anni, dei vivai di cui s'è accennato, destinati alla produzione di barbatelle, ossia di piantine costituite dal *mat*, piede americano di natura resistente alla fillossera, sul quale sono state innestate *li calmelis*, le marze delle più delicate varietà di vini. Si tratta di operazioni pazienti la cui pratica si diffuse nella zona di attenti viticoltori che comprende San Giorgio e Rauscedo che, già nel 1915 era segnalato per la coltura razionale dei vigneti, da "L'Amico del Contadino" e dai periodici della Società Agraria Friulana. Dallo stesso e da altre fonti interessate al fenomeno, si apprende la nefasta rapidità della diffusione della fillossera comparsa già alla fine dell'Ottocento nel Goriziano e presente, dopo qualche decennio, nell'intero Friuli.

La tecnica dell'innesto era già nota, ma nella forma in cui venne praticata al fine di ottenere viti resistenti all'insetto, assunse quasi un alone leggendario del quale i giovani, nella ricerca, hanno saputo reperire a Rauscedo, tra i più anziani praticanti degli impianti dei vivai e delle tecniche degli innesti, informatori che hanno permesso loro di ricostruire l'origine e le fasi dell'attività che ha reso noto Rauscedo e la sua gente nel mondo.

Essa si avvia nel 1918 e, a spiegare ai ragazzi come fu appresa la tecnica dell'innesto è un testimone, che racconta come il padre, addetto all'ufficio postale di Rauscedo, conversando con un militare piemontese che si presentava a ritirare la posta ed evidentemente viticoltore, attingesse consigli e notizie intorno al sistema degli impianti e degli innesti.

Nella visita all'azienda, il vivaista Enzo Moretti parla, come anche la maggior parte degli informatori anziani, in un friulano la cui naturalezza va segnalata e permette di suggerire a chi si interessa del 'parlar friulano', di andare nei paesi della nostra terra per frequentare o interpellare le persone che espongono in modo esemplare anche quei problemi tecnici per i quali solitamente si ricorre oggi ad accatti spesso ingiustificati dall'italiano.

Il fondarsi e l'intero evolversi del complesso dei vivai sono seguiti nel loro sviluppo, fino a quando si rese necessaria la fondazione, nel 1931, della Cooperativa e, nel 1933, della Società dei vivaisti, mentre si sviluppa e si coordina, con le operazioni successive, la produzione delle barbatelle che, nella seconda metà del Novecento, si espande oltre i confini del Friuli e dell'Italia.

Al vivaismo si affianca il prezioso perfezionamento, di base locale e artigianale, delle macchine che semplificano le operazioni e rendono meno faticoso il lavoro.

Ma il capitolo di cui s'è detto, steso con grande scrupolo e impegno (e mi chiedo se qualcuno potrà almeno accorgersene), costituisce appena l'antefatto della ricerca dedicata alla vite e al vino, attinta in gran parte da anziani informatori. Il percorso della produzione in zona, dal *plantâ la vigna* nel terreno ghiaioso sostenendola con i pali *di len dôls*, legno dolce, alle fasi che seguono, ossia *il serpi*, la potatura primaverile, il concimare *dome cun ledân*, soltanto con letame, *svuangiâ dome cu la pala*, *guai tociâ li radîs cu la vuarsina*, il vangare soltanto con la pala, guai toccare le radici [della vite] con l'ara-

tro. Sono queste, notizie che spiano la cura ponderata, esperta e vigile degli agricoltori per le loro vigne. Le muffe e gli altri agenti dannosi richiedevano l'intervento di irrorazioni con solfato di rame, di trattamenti con zolfo e, se non si inframmettevano lunghe siccità o tempeste, il ciclo della vite con i grappoli inturgiditi e maturi, si concludeva con la vendemmia: *'na fiesta la vendèma*, una festa la vendemmia, come le pratiche che seguivano, *folà*, *torciâ*, *il boli dal môst*, *il travasâ* (pigiare, torchiare, il fermentare del mosto, il travasare) *dal rap al vin*, dal grappolo al vino.

A San Martin si spina il vin. A San Martino si spilla il primo vino, e si conclude l'illustrazione del ciclo che ha il pregio di arricchirsi grazie a una messe interessante di proverbi e detti; le testimonianze, fornite anche dalle foto d'epoca, scandiscono con precisa efficacia, il passaggio dagli *impresc'* (strumenti) alle macchine di ogni genere, dalla ridotta produzione domestica, alle Cantine Sociali, in particolare a quella di San Giorgio che, essendo nata nel 1953, può con queste pagine, celebrare i suoi cinquant'anni attraverso il racconto figurato composto dai figli e dai nipoti di chi la fondò e la rese prospera.

Udine, maggio 2003

Novella Cantarutti

Introduzione

L'occasione per intraprendere questo lavoro ci è stata data dal Concorso a premi, indetto dall'Amministrazione Comunale di Farra d'Isonzo (Gorizia) e dal Museo di Documentazione della Civiltà Contadina Friulana dello stesso Comune per l'anno scolastico 1997/98, sul tema: "La vite e il vino: tra lavoro e tradizione dall'antichità ad oggi".

Scopi della nostra attività:

- conoscere meglio la nostra zona dal punto di vista storico, geografico, economico, culturale;
- approfondire lo studio di un settore particolarmente importante per il nostro territorio;
- comprendere la situazione attuale, risultato di vicende storiche ed economiche passate;
- apprendere informazioni su fatti di vita vissuta, che completano il quadro delle conoscenze;
- valorizzare quanto raccolto, proponendolo al pubblico attraverso una mostra e possibilmente in seguito con una pubblicazione.

Abbiamo raccolto le varie informazioni attraverso:

- le nostre conoscenze ed esperienze;
- ricerche sui testi che trattano l'argomento;
- visite guidate a luoghi di lavoro e cooperative (Vivai Cooperativi di Rauscedo, Cantina Sociale "Vini San Giorgio", Cantine Pittaro di Codroipo con Museo del vino, azienda agricola vivaistica, azienda artigianale per la produzione di macchinari specifici);
- interviste ad esperti del settore, a nonni, genitori, conoscenti sul lavoro di produzione e commercializzazione delle barbatelle e sulla coltivazione della vite e la produzione e commercializzazione del vino;
- materiale fotografico e altri documenti.

Abbiamo corredato il resoconto scritto con foto, disegni, documenti, lo studio di un'etichetta per vino in bottiglia, che completano la presentazione del lavoro.

Ringraziamo tutti coloro che ci hanno aiutato nell'attività: gli insegnanti e i tanti informatori.

Siamo grati in particolare al Maestro Rino Secco che ci ha fornito gran parte delle foto in bianco e nero.

Gli alunni della classe seconda G - Scuola Media di S. Giorgio della Richinvelda (Pordenone)

Baldo Elena

Barnes Sara

Borean Valentina

D'Andrea Claudia

D'Andrea Daniele

De Simon Katryn

Franceschina Michael

Leon Saverio

Lucarelli Ramona

Marinoni Marco

Moro Alessandro

Palladino Stanislao

Pecile Marco

Rossit Federica

Sbrizzi Linda

Truant Francesco

Violin Milena

Zanin Liana

e *Moretti Daniele* di prima G.

Gli insegnanti coordinatori:

Lenarduzzi Sandra

(Lettere)

Rigo Riccarda

(Scienze)

De Stefano Claudia

(Educazione Artistica)

Panarese Maria Rosaria

(Educazione Tecnica)

Comparin Corrado

(Religione)

S. Giorgio della Richinvelda, 30 aprile 1998

Accogliendo gli auspici dei ragazzi, nella ricorrenza del 50° anniversario dell'inaugurazione della Cantina Sociale "Vini San Giorgio", ho provveduto a riorganizzare il lavoro presentato al concorso di Farra d'Isonzo nel 1998, soprattutto per onorare la memoria di mio padre Angelo ('Anzulut Crai') per 16 anni presidente della Cantina stessa e poi presidente onorario, nel 25° della sua scomparsa.

Desidero fare omaggio di questo volume innanzitutto ai soci attuali della Cantina e dei Vivai Cooperativi di Rauscedo, agli altri vivaisti del Comune e a quanti apprezzano l'argomento.

Al lavoro del 1998 sono stati aggiunti i testi dei canti friulani facenti parte del CD che viene allegato al libro, registrato a cura dell'Associazione Musicale "Bertrando di Aquileia" di S. Giorgio della Richinvelda ed edito con la collaborazione della Cantina "Vini San Giorgio".

Sandra Lenarduzzi

ASPETTI
STORICI E GEOGRAFICI

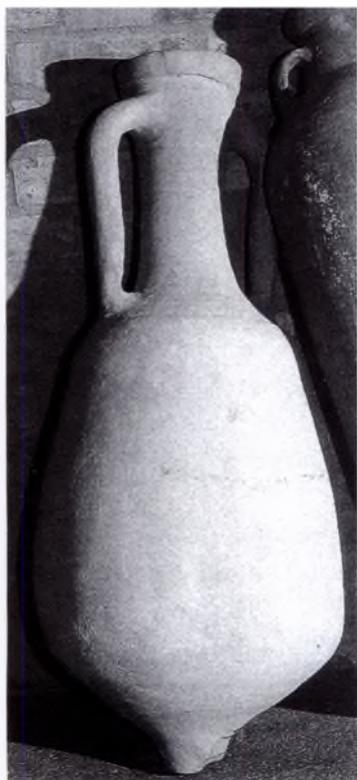


*Aquileia (III sec. d.C.): piccola stele di
L. CANTIUS ACUTUS con gli arnesi del bottaio.*

Storia della vite e del vino in Friuli

ETÀ ROMANA

II sec. a.C. - V sec. d.C.



Aquileia (fine I sec. a.C. - prima metà I sec. d.C.): anfora per il commercio del vino.

I reperti archeologici parlano di una rudimentale preparazione del vino in varie regioni mediterranee già nel terzo millennio a.C. e la Bibbia narra la casuale scoperta di poter trarre dai grappoli di viti spontanee dei fianchi del monte Ararat una bevanda gradevole e stimolante (II millennio a.C.).

In Italia la viticoltura si diffuse fin dall'età del bronzo e assunse importanza a partire dal 2000 a.C. in Italia Meridionale e in Sicilia, da dove si esportava vino in grandi quantità.

Nell'VIII-VII sec. a.C., ad opera dei Greci in Meridione e degli Etruschi nel Settentrione, la coltivazione della vite si espanse ulteriormente; i coloni greci chiamarono *Enotria* (terra del vino) l'Italia Meridionale; il vino veniva esportato in Paesi del bacino mediterraneo e oltralpe.

In Friuli l'impianto dei vigneti viene avviato in età romana, quando il Senato nel 181 a.C. manda i coloni a fondare Aquileia, come scrive Tito Livio negli *Annales*. Livio, Strabone ed Erodiano parlano più volte nelle loro opere dei bei vigneti di Aquileia. Il porto fluviale di questa città era un emporio commerciale, da cui partivano anche imbarcazioni cariche di *anphorae vinariae* destinate ai banchetti e ai palati più raffinati.

Notevole contributo ai progressi nella viticoltura e nell'enologia portarono gli scritti di Catone (*De agricultura*), Varrone (*Res Rusticae*), Columella (*De Re Rustica*), Plinio (*Naturalis Historia*), Virgilio (*Georgica*).

Successivamente i vigneti appaiono più a nord, anche fino alle colline; qui, con il maggior soleggiamento ed i terreni più adatti, i vini sono di qualità superiore.

Molti termini specifici del friulano derivano dal latino: ad es., *serpî*, "potare" (da *excerpere*), *folâ*, "pigiare" (da *foliare*), *trapa*, "vinacce" (da *trapeta*).

I BARBARI E IL MEDIOEVO

(VI-X sec.)

IL PATRIARCATO

(XI-XIV sec.)

I nostri antenati migliorano via via le tecniche di coltivazione della vite e di produzione del vino.

Nel III-IV secolo d.C., con la crisi dell'Impero, inizia il declino della viticoltura, anche per le forti tasse cui erano sottoposti i vigneti.

Quando i Longobardi giungono in Friuli (VI sec. d.C.), piantano molti vigneti. Anche se non erano dei consumatori, danno importanza al vino e tra i loro dèi pongono Bacco Leneo (l'epiteto significa "torchio").

Eliminano i piccoli boschi, anche sulle nostre colline, per avere più spazio per i vigneti. Fanno salire le viti sui pioppi, gli olmi e altri alberi che potano tutte le primavere perché l'uva maturi.

Nei contratti agrari medioevali spesso si stabilisce l'obbligo di piantare delle viti.

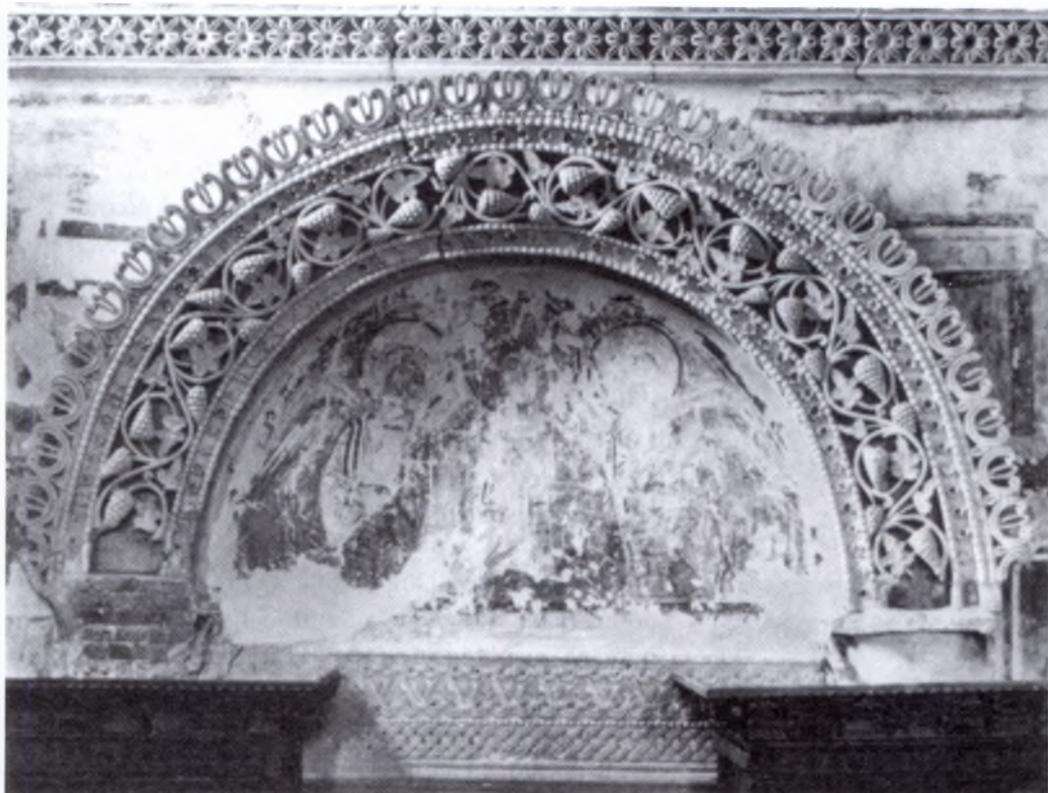
I vigneti sono coltivati con molta cura nelle proprietà dei vescovi, dei monaci, degli ordini religiosi, della nobiltà laica. Il vino era necessario per la Messa e la comunione dei fedeli che fino al XII sec. consumavano sia il pane che il vino consacrati. Per principi e feudatari il vino era simbolo di prestigio e di cultura.

In un documento del 762 si parla del tributo di cento anfore di vino che i liberi coltivatori di Medea e Cisis dovevano dare ogni anno al Monastero femminile fondato dai tre fratelli longobardi Erfo, Anto e Marco a Salt di Povoletto (UD); parte del vino veniva certamente commerciato.

Poiché le campagne erano insicure, i vigneti venivano posti nelle vicinanze o dentro le mura di città, monasteri, castelli (cfr. tracce nella toponomastica come, ad Aquileia, "Via delle Vigne Vecchie").

Dopo il 1000 il vino friulano viene portato nei paesi tedeschi e nella Repubblica Veneta.

I Patriarchi di Aquileia favoriscono il commercio del vino, perché serve ai sacerdoti tedeschi per la Messa e per-



*Cividale, Tempietto longobardo
(VIII sec. d.C.): arco con grappoli
e pampini.*

ché entrano in Friuli, attraverso la dogana di Venzone, legna, carne di maiale, ingrassato con le ghiande dei boschi di querce della Baviera.

Francesco Petrarca scrive che era stato a pranzo nel 1368 dal re Carlo IV di Lussemburgo e che aveva visto bere sei botti di buonissimo vino friulano. Alla fine del Medioevo il vino friulano, trasportato ormai in botti di legno più sicure e maneggevoli, veniva commerciato nei paesi del nord Europa; in alcuni documenti si parla infatti della *ribolla* friulana inviata ai *despoti* di Mosca dal Gran Maestro dei Cavalieri dell'Ordine Teutonico.

IL DOMINIO VENETO (XV-XVIII sec.)

Nel 1420 il Friuli passa sotto Venezia, che favorisce l'impianto di nuovi vigneti, perché il vino fornisce un buon reddito e permette l'acquisto di altri prodotti.



Ucelut B.



Picolit Neri N.

In un dipinto si vede la Serenissima come una dama che riceve in regalo dal Friuli un mannello di spighe e grappoli d'uva.

In un'ordinanza del 1549 Pietro Morosini, luogotenente di Venezia a Udine, raccomandava di non danneggiare le viti, perché "è la raccolta del vino e del grano che si vende e si comuta con la nazione di Germania... tal e così fruttuoso avviamento del vino si aumenti e non si minusca".

Il senato veneziano sostiene coloro che piantano vigneti nei terreni dei Comuni, purché inseriscano tra le viti i gelsi, che servono all'alimentazione dei bachi da seta in primavera.

La *ribolla* di Rosazzo viene offerta ad ospiti di riguardo, come Carlo V che nel 1532 passa per il territorio veneziano e ha modo di apprezzare il dono; nello stesso anno aveva sostato anche a Spilimbergo con 40 mila uomini, che avevano consumato 11 botti di vino in 15 giorni di permanenza.

Nei terreni che vanno da Lestans a Pinzano sono i Conti Savorgnan che fanno coltivare la vite nel 1500 e più a sud i Conti di Spilimbergo.

Nel Concilio di Trento (1545-1563) agli ecclesiastici piace molto il nostro *Ucelut*.

Dal 1500, con la diffusione della stampa, si moltiplicano gli scritti sulla coltura della vite e la produzione del vino.

Nel 1700 gli alchimisti intuiscono il fenomeno della trasformazione del mosto in vino.

Lo studioso di agricoltura A. Zanon nelle sue lettere (1767) scrive che "i vini friulani servono alle mense di tutte le nazioni della Germania, dell'Inghilterra e del Nord".

Conoscevano soprattutto i Refoschi, i Picolit, i Cividini e le Ribolle. La zona di produzione è sempre quella collinare orientale. Nel Settecento il maggior produttore di Picolit è il conte Asquini di Fagagna che ne spedisce all'estero (alle corti di Francia, Austria, Russia, Sardegna, al Papa) più di centomila bottiglie.

I FRANCESI (XVIII-XIX sec.)

ETÀ CONTEMPORANEA (XIX-XX sec.)



*Spilimbergo, Scuola di Mosaico
(1939): decorazione di una colonna
portante.*

Napoleone e soprattutto i Procuratori francesi apprezzano i nostri vini in diverse occasioni.

Il conte Pietro di Maniago nel 1823 scrive un catalogo con tutti i tipi di viti friulane, a seconda dell'uva e del vino che producono: da botte, da bottiglia, da pasto e divide il Friuli in tre fasce per i vigneti: collina, pianura e bassa.

Dopo la metà del 1800 appaiono tre grandi malattie delle viti: oidio (muffa bianca), peronospora (un fungo) e fillossera (un insetto) e si vendemmia poco o niente.

Il maresciallo austriaco Radetzky, governatore del Lombardo-Veneto (1849-1857), manda viti veronesi e friulane nelle sue proprietà per avere migliori risultati.

È Gabriele Luigi Pecile (con coltivazioni nelle tenute di Fagagna e S. Giorgio della Richinvelda) che si sforza di cambiare sistema di coltivazione: scrive, parla e dà l'esempio. Nella prima Fiera dei vini a Udine (14-16 agosto 1879) dice che questa manifestazione ha "l'iscopo di agevolare gli studi pratici sulla produzione vinifera della provincia, di promuovere e favorire in pari tempo le relazioni e gl'interessi reciproci dei produttori, dei negozianti e dei consumatori dei vini suddetti."

Nel 1888 la fillossera (diffusasi in Francia in seguito all'importazione di viti americane infette) fu localizzata nel goriziano e già nel IV Congresso enologico austriaco, tenutosi nel 1891 a Gorizia, si decise di combattere la fillossera attraverso l'innesto delle migliori varietà europee su piede americano. Si diffondono soprattutto varietà francesi, a scapito delle varietà autoctone, di cui si salvano ben poche (tra cui il Cividino, il Picolit, il Refosco, la Ribolla, il Verduzzo).

Per qualche tempo vengono messi a dimora degli ibridi che resistono alla peronospora, come il famoso Isabella e il Clinton; successivamente innestano le nostre viti sul selvatico americano: il Berlandieri, il Rupestris e il Riparia.

Botanici, patologi, entomologi, chimici trovano validi

rimedi alle varie malattie della vite con l'innesto (cfr. cap. sulla fillossera), gli antiparassitari e gli anticrittogamici.

Nella seconda metà dell'800 Pasteur getta le basi dell'enologia moderna e Liebig chiarisce il processo chimico della fermentazione. Gli studi di meccanica, fisica, biologia, chimica hanno contribuito a migliorare anche la produzione, passata dalla vinificazione familiare a quella industriale.

Nel 1923 nasce a Conegliano la Stazione Sperimentale per la Viticoltura e l'Enologia che collabora con diversi enti friulani operanti nel settore.

Nel XIX e XX secolo si sono investiti via via più consistenti capitali nel commercio del vino, nell'azienda viticola e negli impianti enologici, con varie forme associative (cooperative, consorzi).

Con la nascita della Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia (1963), il settore vitivinicolo fu sostenuto con interventi finanziari stabiliti da apposite leggi; queste contribuirono alla sistemazione di quasi 23 mila ettari di vigneto specializzato, con una produzione in grado di conquistare un buon mercato, a cui si presentava con lo slogan "Un vigneto chiamato Friuli".

La richiesta di prodotti garantiti al consumatore ha determinato le leggi sulla "denominazione d'origine", che hanno individuato per il Friuli nove zone DOC, a partire dagli anni '70 (Carso, Collio goriziano, Colli orientali del Friuli, Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Latisana, Friuli-Annina, Isonzo, Lison-Pramaggiore).

Alcune varietà autoctone sono state recuperate, a partire dal Picolit (pionieri Gaetano Perusini e il padre Giacomo nella tenuta di Rocca Bernarda a Ippolis) per proseguire con Pignolo, Refosco, Ribolla, Schioppettino, Tazzelenghe ed altri; sui pendii collinari di Valeriano, Pinzano, Castelnuovo: Picolit Neri, Forgiarin, Scia-glin, Ucelut, Cividin, Cianorie (Azienda Vitivinicola Emilio Bulfon).



Aquileia (I sec. d.C.): frammento di stele di L. CAELIUS; decorazione con grappoli, pampini e uccelli che mangiano uva; al centro la tradizionale maschera di Dioniso/Bacco adornato di grappoli e foglie di vite.



Aquileia (I sec. d.C.): parte frontale e destra superstiti di un cippo con urna sepolcrale; vaso con uva e pampini.

*Aquileia: lucerna con cestello contenente
"pane vinu radic" (pane, vino, ravanelli).*



Aquileia (III sec. d.C.): frammento di stela con scena di torchiatura.



Aquileia (IV sec. d.C.): mosaico pavimentale della Basilica; fanciulla con grappoli d'uva facente parte del gruppo degli offerenti disposti attorno all'emblema della vittima cristiana.



Uva Picciolata del Trunki

L'esp. Bot. Anon. de Milano 1812

Giuseppe Fiorani, incis. ad. Roma 1813

... e nel Comune di S. Giorgio della Richinvelda

Sec. XIX e precedenti

La coltivazione della vite nel Comune si perde nella notte dei tempi; gli antichi toponimi "vigna" e "prato delle viti" (tre appezzamenti in territorio di Rauscedo) sono presenti nei Sommarioni napoleonici.

Nell'elenco dei beni del monastero carinziano di S. Paolo in Lavanttal (1361), che fin dal 1091 possedeva due masi a Domanins, si fa riferimento tra l'altro al reddito di un'orna di vino per ogni maso (circa 150 litri).

Per quanto riguarda le rappresentazioni artistiche, decorazioni con foglie e grappoli d'uva si trovano

Rauscedo (anni '30): un momento dell'attività dell'innesto e forzataura all'esterno in luogo riparato.



nell'altare di G. A. Pilacorte nella Chiesa di S. Nicolò di S. Giorgio (1497) e in un'acquasantiera, sempre del Pilacorte, della Parrocchiale di Provesano (1497).

1861 Gabriele Luigi Pecile sperimenta tra i primi nella tenuta di S. Giorgio (acquistata dieci anni prima) la solforazione contro l'oidio, muffa della vite, dopo i successi ottenuti dai Francesi.

1863 L'Associazione Agraria Friulana organizza a Udine la "Prima Mostra di uve coltivate in Friuli", con 47 espositori e quasi 300 varietà. Sono presenti il *Cividin* e la *Cordenosse*, ottenute nei vigneti di "S. Giorgio di Spilimbergo", di proprietà di Gabriele Luigi Pecile (presidente della Mostra).

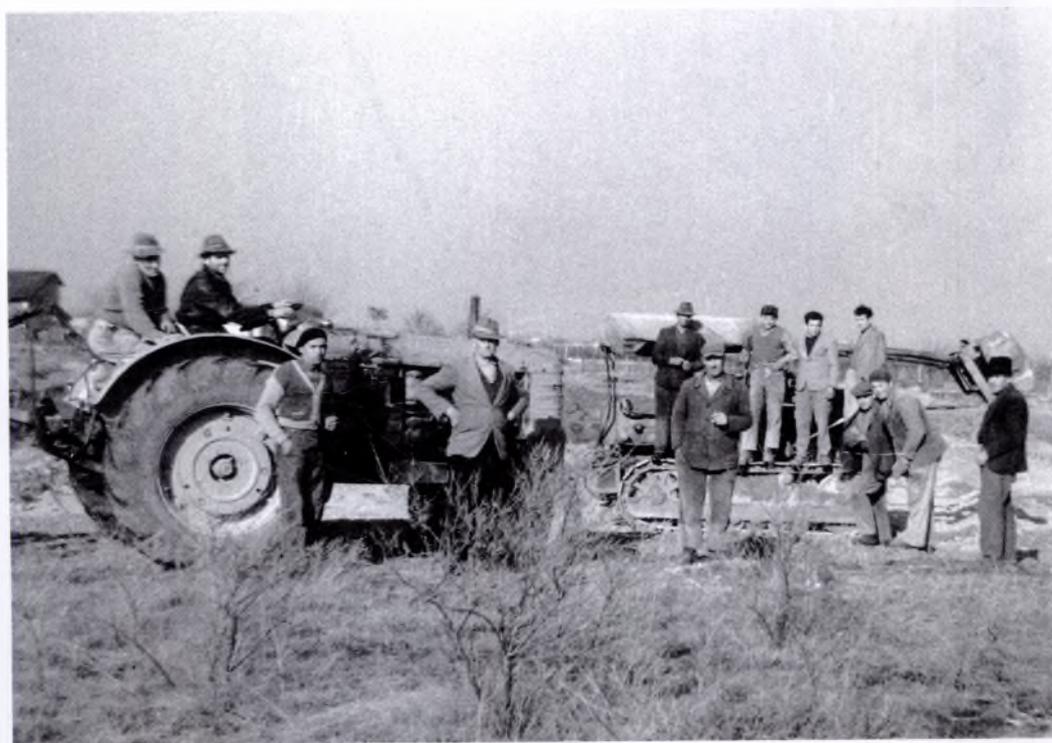
1879
(14-16 agosto) "Prima Esposizione-Fiera di Vini friulani", organizzata a Udine dall'Associazione Agraria Friulana, con 32 espositori e 68 qualità di vini. Sono presenti due vini dei vigneti di Aurava, di proprietà di Gabriele Luigi Pecile, allora sindaco di Udine e poi deputato e senatore del Regno d'Italia; la tenuta di S. Giorgio è curata dal figlio Domenico, anch'egli sindaco di Udine e prima ancora di S. Giorgio, presente in varie istituzioni a livello locale (promotore, tra l'altro, della Cassa Rurale) e provinciale.

1880 Gabriele Luigi Pecile introduce per primo in Friuli dalla Francia il *Merlot* e il *Cabernet*, cui seguiranno l'anno dopo il *Gamay* e il *Pinot*. Domenico Pecile sperimenta con successo la poltiglia bordelaise (miscela di solfato di rame e calce) come trattamento contro la peronospora (1886), fungo parassita, ed è attivo in varie istituzioni anche nella lotta contro la diffusione della fillossera.

- 1915 | Presenza della fillossera della vite a Provesano e probabile epoca di diffusione delle prime conoscenze della tecnica dell'innesto, introdotta a Rauscedo, secondo le diverse testimonianze, da un soldato austriaco o da un caporal maggiore piemontese o veronese o padovano (un certo Sartori) o da un pugliese, nella famiglia di D'Andrea Pietro, figlio di "Anzul Muni".
È la Cassa Rurale di Prestiti di S. Giorgio della Richinvelda, costituitasi nel 1891 (e fino al 1954 con annesso 'Comitato per l'acquisto di materie utili all'agricoltura') che a partire dal 1915 mette a disposizione degli agricoltori, oltre ai concimi, le barbatelle innestate provenienti dal cantiere di Casarsa del Consorzio Antifillosserico Friulano.
- 1921 | Esposizione di uve friulane (130 qualità) a Udine, tra cui il *Cabernet franc*, la *Cordenossa*, il *Frontignan*, il *Merlot*, la *Palomba*, il *Pigüé*, il *Pinot Grigio* dell'Azienda Pecile di S. Giorgio, la *Cordenossa*, la *Palomba*, il *Refosco* di Rauscedo, dell'azienda di Luchino Luchini di S. Giorgio, il *Refosco di Runchis* della proprietà di Sabbadini Pietro di Provesano.
- 1925-'33 | I vivaisti di Rauscedo sono una trentina. Altri vivaisti sono presenti a Provesano, Cosa, Pozzo.
Nel 1931 si costituisce la società di fatto "Vivai Cooperativi di Rauscedo". Nel 1933 nasce la Società dei Vivai Cooperativi di Rauscedo con 90 soci.
- 1936 | Costituzione legale dei "Vivai Cooperativi di Rauscedo" con 53 soci fondatori.
- 1948 | Produzione di più di tre milioni di barbatelle ai VCR.

- 1949** Da Società di natura civile, i Vivai Cooperativi di Rauscedo diventano Società a responsabilità limitata.
- Anni '50** Inizio della lavorazione dei magredi del Tagliamento, Cosa e Meduna e costruzione della rete irrigua ad opera del Consorzio di Bonifica Cellina-Meduna di Pordenone. Formazione dei lotti ed impianto dei primi vigneti.
- 1951** Costruzione della Cantina Sociale di Rauscedo.
- 1953** Inaugurazione della Cantina Sociale "Vini San Giorgio".
- 1957** Dalla Cassa Rurale, che fino a questa data si è occupata anche dell'acquisto e distribuzione di prodotti vari per l'agricoltura, nasce un'altra società, il Circolo Agrario Cooperativo, che subentra ad essa in questo settore specifico.
- 1959** Le due Cantine (di S. Giorgio e Rauscedo) entrano a far parte della Società Cooperativa "Friulvini".
- Anni '60 e '70** Estensione delle colture viticole in tutti i magredi del Comune.
Nel 1967 nasce il Centro sperimentale dei VCR con programmi di selezione clonale in collaborazione con gli Istituti di ricerca del settore vitivinicolo.
Inclusione della produzione locale nella zona DOC "Friuli Grave".
- 1990** Inizio dell'omologazione dei cloni "VCR", prodotti dal Centro sperimentale di Rauscedo.
- Anni '90** Tecnica della paraffinatura e pacciamatura e nuovi macchinari permettono una migliore produzione di barba-

telle e alleviano le fatiche dei vivaisti.
Si raggiungono i 50 milioni di viti innestate che vengono esportate in oltre 20 paesi del mondo da parte dei Vivai Cooperativi, della Cooperativa "Vitis" (sorta nel 1985) e di altri vivaisti del Comune.



Pozzo (anni '50): primi lavori di trasformazione delle "Grave".

S. Giorgio della Richinvelda, chiesetta di S. Nicolò: altare di G. A. Pilacorte, decorazioni con pampini e grappoli (1497).



S. Giorgio della Richinvelda, chiesetta di S. Nicolò: particolare del dipinto di A. Del Toso con distribuzione di viveri ai poveri da parte del patriarca Bertrando (1901), riproduzione della tavoletta del Duomo di Udine (prima metà XV sec.).

Allarme fillossera: una catastrofe annunciata

(brani di articoli tratti dalla rivista "L'AMICO DEL CONTADINO", Udine)

ATTENTI ALLA FILLOSSERA.

“La scoperta della fillossera nelle vicinanze di **Cormons** è una grave minaccia per la viticoltura della nostra provincia. Preghiamo i corrispondenti viticoli e tutti coloro che desiderano di preservare a lungo le nostre viti dal temuto parassita, di voler informare la nostra Associazione di qualsiasi deperimento, non spiegabile con cause note, che riscontrassero nelle vigne.” (4 settembre 1898)

Distribuzione gratuita di talee e barbatelle di viti americane resistenti alla fillossera.

“Il Ministero di agricoltura nell'intento di agevolare ai viticoltori il ripiantamento dei vigneti mediante viti americane resistenti alla fillossera, ha disposto che le Scuole pratiche di agricoltura del regno (per la nostra provincia la Scuola di Pozzuolo), distribuiscano gratuitamente a chi ne fa richiesta talee e barbatelle di viti americane...” (23 ottobre 1898)

Una brutta notizia. La fillossera nella nostra provincia! [in prov. di Udine]

“...La mattina del 3 corrente, mercoledì, il dott. Fileni, delegato per la ricerca della fillossera, ha rinvenuto quest'insetto in alcune viti europee e in altre americane, situate in un orto dei fratelli Billia, in **Castions di Strada**. Pare che l'infezione risalga ai quattro anni!...” (7 luglio 1901)

Commissione per la difesa del Friuli dalla fillossera. Seduta del 21 novembre 1903.

“... Il Presidente [Domenico Pecile] dà notizia sui vivai di Martignacco e di S. Giorgio della Richinvelda. Egli ricorda come, dopo 10 anni che si chiedevano viti americane nominate, si sia oggi in possesso di un materiale preziosissimo, di cui fra non molto gli agri-

coltori potranno giovare nella lotta contro la fillossera. L'attecchimento delle viti è stato abbastanza soddisfacente...." (6 dicembre 1903)

Comunicazione dei Consorzi antifillosserici di Cividale e Palmanova [sorti nel 1904 e riuniti nel Consorzio Antifillosserico Friulano nel 1908]

Della ricostituzione dei vigneti su viti americane avuto speciale riguardo alle condizioni locali

“Il rimedio sovrano contro la fillossera è la ricostituzione con viti europee innestate su radici di varietà americane di provata resistenza, e scelte tra quelle che maggiormente si adattano ai terreni in cui si vuole ricostituire e alle varietà di viti che si desidera innestare.

Da quando si cominciò a pensare all'innesto delle viti indigene sulle americane resistenti (in Francia, circa 28 anni fa) gli sforzi degli studiosi di viticoltura si concentrarono a procurarsi le specie di viti selvatiche che offrivano grande resistenza all'insetto, alla scelta delle migliori varietà, alla determinazione positiva delle loro qualità...” (17 luglio 1904)

Prenotazioni di materiale per l'autunno 1905 e 1906:

“È con la massima compiacenza che abbiamo il piacere d'informare i nostri soci, come i risultati degli innesti eseguiti nella primavera testè decorsa e successiva loro forzatura, siano stati dei più confortanti, cosicché il Consorzio sarà in grado di mettere a disposizione dei soci nel prossimo autunno 1905 qualche migliaio di viti bimembri, e precisamente delle seguenti varietà:

portainnesto:

Riparia Gloire de Montpellier

e

Rupestris du Lot

Rupestris du Lot

{	<i>varietà innestata:</i>	Refoscone
	”	Merlot
	”	Blaufränkisch
	”	Verduzzo
{	”	Riesling italico

(2 luglio 1905)

Nelle Vigne. Le barbatelle resistenti alla fillossera innestate colla forzatura.

“...I nostri cantieri di forzatura degl’innesti, che si avviano al terz’anno di prova, hanno dato risultati così soddisfacenti, così completi, che i viticoltori possono star certi che per l’avvenire potranno avere a disposizione tutte le viti nostrane innestate, resistenti alla fillossera e a un prezzo di massima convenienza...”

Crediamo che con nessun altro mezzo e con nessun altro sistema d’innesto, si potrebbe avere in un tempo tanto breve, viti forti e promettenti, come quelle che si ottengono con **la forzatura, la quale fa anticipare di un buon anno il periodo di produzione della vite.**

Coll’avvantaggiare di un anno il prodotto, si paga sicuramente la spesa di acquisto delle barbatelle, le quali poi hanno un prezzo di 12-14 centesimi, che si può ritenere alla portata di tutte le borse...” (10 settembre 1906)

1908: sorge a Casarsa un cantiere per la produzione di viti innestate destinate alla Destra Tagliamento, istituito dal Consorzio antifillosserico di Cividale e Palmanova.

Muèrin lis viz

Veso savùd, furlans, veso savùd?

Un disastro tremend nus stà sul çhav,

Cui che si salvarà sarà ben brav!

La vit, dai poëtis çhantada in ogni çhanton

E va iù a tombolòn.

Si sèçhin viz di cà,

E crèpin la di là,

No uèlin plui menâ;

No dan di vendemâ.

Se ‘l tornass fur Zorutt

E ‘l piardaress dal dutt

La vos e l’estro matt

Vidìnd chest gran brutt fatt;

E ‘l gran pari Noè,

Copad dal displasé,

E ‘l tornaress te buse a but-in-ton

*Par no piardi la fede e la reson.
Una bestiùte, ma pitinìne,
De nestrìs viz iè la ruvìne.
No l'è plui sçhamp in nissun luc
Lis viz son buinis nome pa 'l fuc.
"No l'è rimedi pa'l nestri mal
Nançe te taze , né ta'l bocall!"
Ma propri vere che 'l sei finid
Che no sei grazie pe' nestre vid?
Dàisi coragio, l'è grand l'inzén
De l'om savìnt. A fin di ben
Lui l'à sudàd, lui l'à studiat.
E in fin dei faz e l'à çhatat...
Us contarài chest'altre volte
Cemud salvâ cheste recolte.
Checo*

(9 ottobre 1909)

Lis viz tòrnin a vivi

*Sune Bacco cu la pive
Une marche trionfal:
Sin rivaz al fin a rive
Sin uarìz dal nestri mal.*

*Torni il mond in alegrie
E bevind e ançe çhantand
Parìn fur malinconie
E lin vie simpri indevant.*

*Iè la vit americane
Che nus va propri di cane
Par dà fuarze, gust, color,
Par dà plen il sbotedòr.
Cu l'inec la vid salvadie
Cu la uestre uè si uàdie
E prodùs un biell incròs
Fuart, zintìl e generos;*

*No vìn pore da l'insett,
L'è battud chell malindrett,
Si po' scuìndi t'un çhanton.
Vin plù vin, lu vin plù bon.
E lis viz no an plù pore
Di malans, baste dai vore,
Baste dai dal bon accolt
Par vè simpri un bon raccolt.*

*Dunçe alègris, miei furlans,
Simpri fuarze tal lavor,
No vin pore dai malans,
Olin fassi simpri onor;*

*Il Verduzz, il Refoscòn,
Cabernèt, ançe Tokay,
Cu 'l Merlot e d'àn vin bon
Che 'l slontane duçh i mai.*

Checo

(16 ottobre 1909)

VARIETÀ DISPONIBILI... la regione sulla destra non può prenotare che barbatelle provenienti dal vivaio di Casarsa.

VIVAIO DI CASARSA. Uve da vino.

Bianco da vino Rota [...] Cabernet [...] Coniute [...] Cordenossa [...] Merlot [...] Palomba [...] Pinot gris [...] Pinot nero [...] Raboso [...] Refoscone [...] Refosco nostrano [...] Riesling italico [...] Tokay bianco [...] Verduzzo [...] (30 ottobre 1909)

Fillossera!

“In questi giorni si scoprono numerosi vigneti fillosserati nei Comuni di *Nimis* e *Precentico*, e si vocifera di altre infezioni, in Comuni che ancora erano considerati immuni da tale flagello [...].

È da anni che noi andiamo ripetendo su queste pagine, che causa l'*incuria dei viticoltori*, la fillossera si diffonde rapidamente nella nostra Provincia [...]

La fillossera distrugge i nostri vigneti, rispondete ad essa con impianti di viti innestate sulle americane resistenti, che oltre a non temere la fillossera danno maggiore e migliore prodotto e il problema sarà risolto a vostro vantaggio.

Non volete convincervi di ciò? [...] piangerete quando il rimedio sarà più difficile [...] ma anche allora noi non vi respingeremo, ma saremo sempre con voi per combattere e soprattutto per vincere." (7 settembre 1912)

Fillossera [in prov. di Pordenone]

"Vennero denunciati i seguenti centri infetti da fillossera:

- *Comune di Spilimbergo* (frazione di Tauriano), presso il sig. Indri Giuseppe.
- ***Comune di S. Giorgio della Richinvelda* (frazione di Provesano) presso il sig. Chivilò Leonardo.**
- *Comune di Travesio*, presso il sig. Pinzana Francesco.
- *Comune di Pravidomini*, infezione denunciata dal Sindaco.

Specialmente importanti tutte queste denunce perché segnalano infezioni sulla riva destra del Tagliamento, nella regione che fino al decorso anno era ritenuta immune da fillossera." (3 luglio 1915)

Maestra di viticoltura

"La fillossera a passi da gigante invade anche la zona abitata alla destra del Tagliamento: sono numerosi i Comuni ove essa ha già fatto la sua comparsa, sono già palesi i gravi danni che essa apporta.

Il pericolo risveglia i dormienti, la paura scuote gli apatici e **molti agricoltori hanno intenzione quest'anno di provvedersi di viti bimembri per i nuovi impianti.** Questi, a parere nostro, dovrebbero farsi con criteri diversi da quelli seguiti sino ad ora. Salvo casi speciali, si adotti l'impianto in vigneti ove poche viti, ben tenute, daranno maggiore utile di molte, sparse un po' dappertutto per i campi e che, oltre essere sovente trascurate, producono danni alle altre piante, sottraendo loro aria, luce, sostanze nutritizie e ostacolando l'impiego di macchine agricole.

E così la fillossera può diventare buona maestra di viticoltura." (2 ottobre 1915)

Cassa Rurale di Prestiti di S. Giorgio della Richinvelda

"I soci che desiderano prenotarsi per l'acquisto di barbatelle bimembri a mezzo della Cassa Rurale, vorranno passare i loro ordini all'Ufficio il più presto possibile. A coloro che sottoscrivono entro il 20 corrente e consentono di prelevare le barbatelle entro il 31 dicembre il Consorzio Antifillosserico concede una facilitazione di L. 3 per ogni 100 barbatelle..." (16 ottobre 1915)

Comunicazioni dei Consorzi antifillosserici di Cividale e Palmanova.

Note pratiche.

Della ricostituzione dei vigneti su viti americane
avuto speciale riguardo alle condizioni locali.

(Continuazione; vedi num. precedente).

La stratificazione od imballaggio si fa così: uno strato di muschio e carbone dolce ed uno di innesti, ripetendo gli strati finchè il cassone sia completamente pieno. Allora si rimette il coperchio mobile *b* e si rialza il cassone, a mezzo delle due robuste maniglie di ferro *c*, in modo che il fondo aperto *a* resti al disopra. Sulle marze si dispone un leggero strato di carbone in maniera da coprire del tutto, indi un po' di muschio. Tanto il muschio quanto il carbone che si adoperano, è conveniente sieno stati sterilizzati.

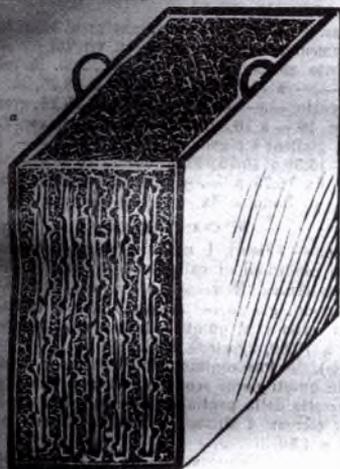


Fig. 7.

Cassone diritto in forzatura.

Il cassone riempito e diritto in forzatura si presenta come nella figura 7, in cui, al posto dove dovrebbe essere chiuso il coperto mobile *b*, si vedono invece gli innesti separati dallo strato di carbone e muschio.

I cassoni così preparati passano alla forzatura; però prima possono attendere senza inconvenienti anche 15 giorni. Nella stanza di forzatura si trovano una stufa e dei castelli di legno e ferro posti a conveniente distanza, sui quali si dispongono i cassoni uno presso all'altro.

La stufa, che può portare la temperatura ad una quarantina di gradi, ha superiormente un recipiente che si tiene sempre pieno d'acqua, onde avere un conveniente grado di umidità.

La temperatura che bisogna costantemente mantenere s'aggira intorno ai 30°-32° centigradi con una umidità di 95°.

I cassoni si devono annaffiare ogni giorno tanto sopra quanto alle pareti a modo di leggera pioggerella, coll'avvertenza però di cessare non appena le gemme della marza cominciano a svilupparsi. Nella stanza di forzatura non deve far difetto l'aria, quindi tre volte al giorno e per una decina di minuti, si apriranno le porte e finestre per dare nuovo ossigeno agli innesti che si stanno forzando. Onde evitare però che durante l'aereazione la temperatura si abbassi, la si fa innalzare di 4° a 5°.

I cassoni restano nella stanza di forzatura una decina di giorni, in capo ai quali si ha il più delle volte la completa saldatura della marza sul porta innesti, l'emissione delle radici da quest'ultimo e lo sviluppo delle gemme della marza.

Allora i cassoni vengono portati in un'altra stanza, dove restano una giornata per raffreddarsi, e qui appunto si scoprono levando il muschio e facendo, con una leggera scossa, saltar via il carbone che si è posto sopra la marza. Dopo un giorno, gli innesti si portano al vivaio e si piantano.

Risulta che la percentuale dell'attecchimento a dimora dipende molto dalla temperatura dell'aria e del terreno all'epoca del piantamento; più questa s'avvicina alla temperatura a cui furono tenuti gli innesti prima d'affidarli al terreno, più alta è la percentuale d'attecchimento. E l'è perciò che il Richter consiglia di tenere gli innesti nei primi 15 giorni a 23°-25° e poi per altri 10 giorni alla temperatura di 18°-20° che si avvicina a quella dell'ambiente all'epoca del piantamento.

È consigliabile quindi nei nostri climi di piantare a dimora solo nel maggio.

(Continua)

d. r.

Articolo dell'11 settembre 1904 con descrizione della forzatura degli innesti.

SULLA FILLOSSERA DELLA VITE

NUOVI STUDI E RICERCHE

Sino a poco tempo fa, prima cioè che il Ministro d'agricoltura affidasse all'illustre professore Grassi l'incarico di nuovi studi sul terribile rincote che tanti miliardi di danni ha arrecato in Europa, il ciclo biologico della *Phylloxera vastatrix* si riassume nel seguente modo:



Fig. 1. — Uovo d'inverno ingrandito 70 volte (dal Grandori)

Dalle uova (dette uova d'inverno) deposte otto la corteccia della vite nella tarda stagione, nascono nell'aprile successivo degli individui atteri alcuni dei quali si dirigono tosto

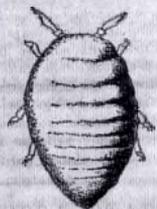


Fig. 2. — Neonata dopo la III. muta ingrandita 55 volte (Grandori)

verso le radici (*larve radicolice*), altri vanno a fissarsi sotto la pagina inferiore delle foglie, producendo con le loro punture delle piccole galle (*larve gallicole*).

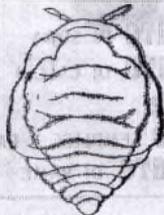


Fig. 3. — Neonata divenuta madre gallicola dopo la IV. muta, ingrandita 55 volte (Grandori)

Tanto le radicolice che le gallicole subiscono tre mute. Le prime rimanendo sempre fisse sulle radici depongono una trentina di uova e poi muoiono. Dalle uova, dopo pochi giorni,

nascono altri individui eguali che conducono la stessa vita e depongono nuove uova. Ciò si ripete per otto e più generazioni sempre senza intervento di sessi ma sempre per *partenogenesi*. Le seconde, cioè le *gallicole*, depongono entro la galla cinque o sei cento uova dalle quali si schiudono nuove larve che parte restano sulle foglie, parte discendono alle radici. Ciò si ripete per varie generazioni durante la buona stagione sino alla caduta delle foglie.

Ai primi freddi le *radicolice* che ancora non hanno deposte le uova si riparano entro le fessure delle vecchie radici e svernano (*ibernanti*) per ricominciare il loro lavoro nella successiva primavera. Anteriormente però, cioè nei mesi estivi, alcune *radicolice* scendono dal terreno, appaiono fornite di due ali prima, poi di quattro (*fillossere alate*) e si lasciano trasportare dal vento sulle foglie delle piante vicine. Qui depongono, sempre partenogeneticamente, da 4 ad 8 uova non uguali fra di loro, dalle quali schiudono maschi e femmine senz'ali. Quest'ultime dopo l'accoppiamento depongono sotto la corteccia un unico grosso uovo, l'uovo d'inverno, col quale



Fig. 4. — Uovo deposto da madre gallicola ingrandito 45 volte (Grandori)

ricomincia il ciclo evolutivo. Tali, a grandi linee, le notizie che ancora in generale si danno sul nefasto insetto e basandosi sulle quali si condussero e si conducono forse ancora i possibili tentativi profilattici.

Ma gli studi del Grassi, del Grandori e di altri valorosi, che il dott. Grandori stesso rias-

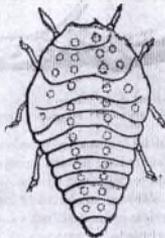


Fig. 5. — Gallicola dopo quattro mute trasformata in madre radicolice, ingrandita 55 volte (Grandori)

sunne in «Natura» hanno modificate assai le inveterate idee sopra esposte e permettono di dare con piena sicurezza il ciclo evolutivo del rincote e quindi di seguire una logica e scientifica linea di condotta nella ricerca dei metodi e dei mezzi per combatterlo.

Dall'uovo d'inverno, secondo quanto dissi sopra, si credeva nascessero larve che liberamente andavano a stabilirsi o sulle radici o

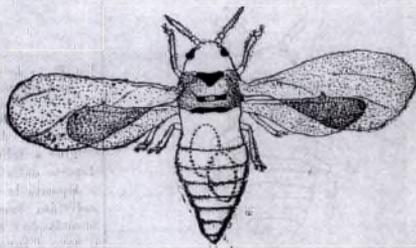


Fig. 6. — Alata ingrandita 40 volte (Grandori)

sulle foglie. Ora questa libera scelta, anche ad un osservatore superficiale, non poteva non apparire molto strana. Infatti dopo accurate ricerche ed osservazioni in Toscana ed in Sicilia, si riuscì a stabilire che dalle uova d'inverno nascono sempre larve con caratteri tipici di *gallicole* cioè di abitatrici delle foglie. Sulle viti americane queste larve fondano delle colonie con le relative galle, sulle viti europee la prole dell'uo-

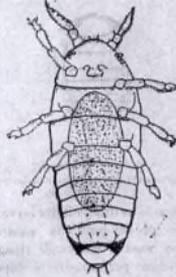


Fig. 7. — Femmina sessuata ingrandita 180 volte (Grandori)

vo d'inverno va quasi sempre perduta. Seguiamo ora il ciclo evolutivo della larva che sopra una vite americana forma una galla. Subite le mute, essa depono parecchie centinaia di uova dalle quali nascono altrettante larve tipiche *gallicole*, soltanto le ultime uova deposte, circa una ventina, danno luogo a *larve con caratteri di radicolice*, destinate a migrare verso il basso. Nella 2°, 3° e 4° generazione il numero delle uova da cui si origineranno delle radicolice va

auumentando straordinariamente, sempre però dopo un primo, ognor più breve periodo, in cui vengono deposte delle uova che daranno origine a delle *galliole*. La quinta generazione e le seguenti danno tutte larve di *radicicole* che scendono verso le radici e divengono — data la stagione avanzata — *ibernanti*.

Nelle viti europee non innestate, come disse, la prole dell'uovo d'inverno va quasi sempre perduta, nei pochi casi però in cui può svilupparsi si ha una serie di generazioni tutte *galliole*; nelle viti europee a piede americano invece si possono avere delle *radicicole* a somiglianza di quanto sopra fu detto per le viti americane, ma in via eccezionale ed in numero straordinariamente minore.



Fig. 8. — Maschio ingrandito 180 volte (Grandori)

Resta perciò assodato che le uova d'inverno non possono arrivare ad infettare le radici di viti europee sulle quali si trovano, purché non si tratti di viti a piede americano.

Ed inoltre che sulle viti europee il ciclo biologico della *fillossera* procede come se non esistesse l'uovo fecondato d'inverno, cioè il rincote si riproduce esclusivamente per partenogenesi.



Fig. 9. — Ibernante ingrandita 80 volte (Grandori)

Seguiamo ora lo sviluppo delle larve *radicicole*. Esse, si che protengono da *matri galliole* (epigee) o da *matri radicicole* (ipogee) si fissano sulle radici per nutrirsi e dopo aver subite le mute diventano *matri attere partenogenetiche*. Depongono alcune centinaia di uova e così si susseguono sulle radici per tutta la buona stagione, parecchie generazioni di *radicicole*. Questo ciclo ipogeo partenogenetico non si estingue mai sulle radici di una vite finché la pianta vive; ed è un ciclo chiuso dal quale hanno origine tutte le complicazioni del complesso ciclo fillosserico esterno.

Dalla terza generazione delle *radicicole* dopo l'ibernazione, o di quelle provenienti dall'esterno, si possono sviluppare delle fillossere alate (*matri alate partenogenetiche*). Queste volano si-

l'aperto e, portate dal vento, possono superare notevoli distanze. Depongono una decina di uova sulla pagina inferiore dei pimpini, appena sotto la corteccia.



Fig. 10. — Lesioni della fillossera su radicicelle capillari (nodosità) grandezza naturale (Grandori)

Le uova sono di due sorta, piccole da cui nasceranno dei maschi, grandi che daranno origine a delle femmine, ma non possono essere deposte dalla stessa madre, ognuna delle quali o deposita le uova femminili o le maschili. Gli individui sessuati si accoppieranno in seguito, fecondando l'unico uovo che la femmina deporrà (l'uovo d'inverno) sotto la corteccia dei tralci di più di un anno. Dopo deposto l'uovo che schiederà soltanto nella successiva primavera, la femmina muore, mentre il maschio accoppiarsi appena compiuto l'atto fecondativo.

Il ciclo chiuso ipogeo partenogenetico si perpetua da un anno all'altro per mezzo delle *ibernanti* neonate che rimangono attaccate alle radici durante tutta la cattiva stagione e continuano il loro sviluppo, diventando *matri attere partenogenetiche*, al sopravvenire della buona. Le ibernanti sulle viti americane si comportano in modo assai diverso che sulle europee. Esse vi si trovano in piccolissimo numero, ed anzi qualche volta possono assolutamente mancare. Questo fatto è in rapporto col numero immenso di alate che si producono a suo tempo sulle radici americane, mentre sulle europee — come abbiamo detto — ciò non si verifica quasi mai. La natura stessa delle radici poi non permette la esistenza di un gran numero di ibernanti sulle americane, mentre quella delle europee è propizia alla loro vita.



Fig. 11. — Lesioni della fillossera su radice vecchia (tuberosità) grandezza naturale (Grandori)

E questo poiché le fillossere possono attaccarsi e vivere sulle radici di viti europee che abbiano uno, due e più anni di età, mentre non possono fare altrettanto che sulle radici capillari delle americane, le quali poi vanno distruggendosi normalmente in autunno.

Sulle viti europee dunque, quanto alla propagazione della fillossera, le alate non hanno

alcuna importanza perchè vi si producono in numero trascurabile, sia perchè l'alata fa uova o di maschio o di femmina e quindi una sola, giunta sopra una vite, non è sufficiente a continuare il ciclo evolutivo, come pure non può farlo uno scame di alate che diano prole di un solo sesso e finalmente perchè la prole dell'uovo d'inverno va quasi sempre perduta e l'infezione non può quindi raggiungere la radice.

Anche per le viti americane del resto, l'alata non è mezzo assai importante di diffusione.

Molto facilmente invece la diffusione avviene per mezzo di *giovani radicicole* che escono dal terreno e, sinate dal vento, possono raggiungere altre viti anche a considerevole distanza. Esse, vagando alla superficie del terreno, penetrano nelle fessure andando ad infettare nuove piante. Si comprende da ciò quale grande parte abbia la natura del terreno nei riguardi della diffusione della fillossera. Infatti la sabbia fina la ostacola, per la mobilità dei granellini e l'esilità degli interstizi, così pure la forte capillarità del terreno. Per questo in Italia, in alcune località, la vite europea, piantata su sabbie marine e su terreni vulcanici resiste bene all'infezione fillosserica.

Inoltre si è constatato che la diffusione dell'animale può avvenire per via sotterranea, le *radicicole* però non possono passare da una pianta ad un'altra se non nel caso in cui le radici siano a solo pochi centimetri di distanza ed il terreno non sia molto compatto.

Finalmente nelle viti europee la diffusione può avvenire per mezzo delle *galliole* con caratteri di *radicicole* che siano trasportate dal vento e nelle americane per mezzo della vera forma *galliole*, che, come abbiamo detto, non ha che eccezionalmente sviluppo sulle foglie delle viti n. strali. dott. Ciro Bortolotti.

COMITATO ACQUISTI

dell'Associazione Agraria Friulana - Udine

" SEZIONE MERCI "

I. Prenotazione

Merci per consegna primavera 1914.

NITRATO DI SODA

NITRATO DI CALCIO

Kainite

SOLFO SEMPLICE E RAMATO

SOLFATO DI RAME

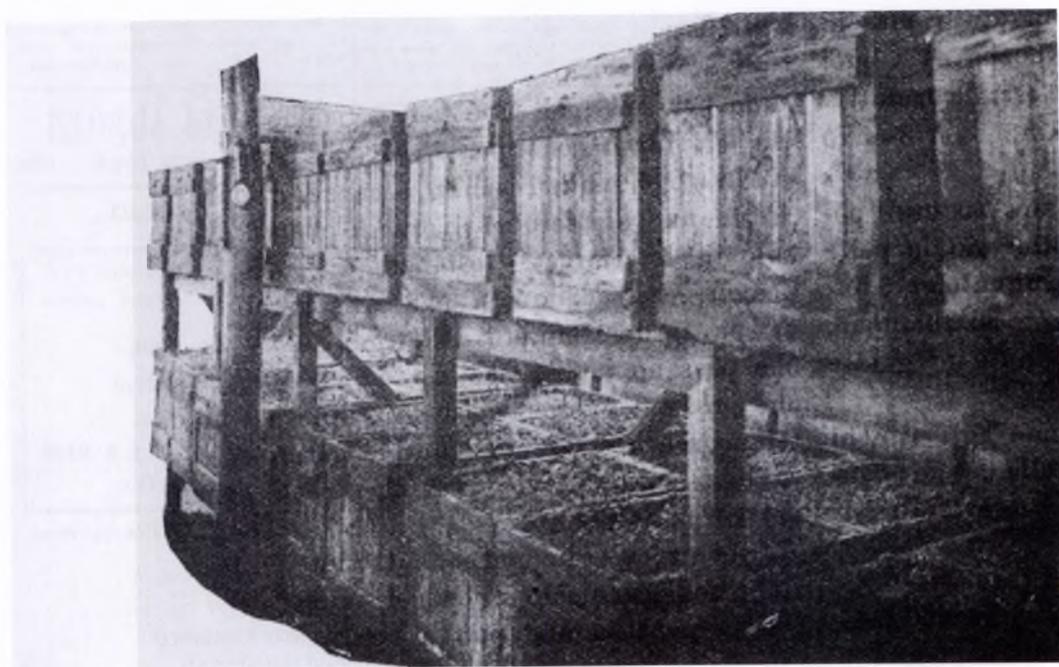
Merci per consegna corrente autunno.

Perfosfato { 12 - 14
14 - 16
16 - 18

SOLFATO AMMONICO
PANELLO SESAMO



Dall'art. del 28 novembre 1914: sede del cantiere di Casarsa, facente parte del Consorzio Antifillosserico Friulano.



Dallo stesso art., immagine della forzatura in appositi cassoni con segatura, tenuti in serre a 28°-30°C.

Vite e vino nella Bibbia

Noè fu il primo a coltivare la vite dopo il diluvio (cfr. Genesi, cap. 9, 20).

Possedere una vigna era segno di vita per gli Ebrei; piantare una vigna costituiva un buon investimento.

I vigneti si disponevano sui fianchi terrazzati delle colline, si circondavano con muri e fossati. I germogli erano piantati a m 3,5 di distanza l'uno dall'altro; alcune viti si facevano correre sul terreno, altre erano sostenute con tralici di pali forcuti.

La simbologia della vite (Gesù) e dei tralci (i cristiani) è usata nel Nuovo Testamento.

La raccolta dell'uva era un lavoro duro, ma accompagnato da canti, danze e festeggiamenti. Il succo d'uva fresco era usato a scopi lassativi. La maggior parte dell'uva serviva per fare il vino. Il tino era una cisterna scavata nella roccia; nella parte inferiore era praticato un foro per l'uscita del vino che si poneva in contenitori vari. Il mosto era lasciato fermentare per circa sei settimane, poi veniva messo nei vasi che erano sigillati con argilla e in otri di pelli di capra.

Ai tempi del Nuovo Testamento si importava vino da varie zone del Mediterraneo; era conservato in anfore con le estremità appuntite che venivano conficcate nel terreno per mantenere il vino fresco. Il vino era una necessità, data la carenza d'acqua. Era utilizzato anche come disinfettante per lavare le ferite.

Nella religione ebraica il vino era il simbolo della vita religiosa: Israele è la vigna di Dio, che l'ha vangata e ripulita dai sassi, nella quale ha piantato delle viti scelte e da cui si aspetta dei bei grappoli d'uva.

Il vino era una delle cose buone che Dio aveva creato e doveva essere offerto a lui come ringraziamento. Poteva essere usato in bene o in male; la Bibbia condannava solo gli eccessi, non il consumo del vino.

Gesù è la vera vita. Nella Messa il pane - fatto di tanti grani - e il vino - composto da tanti acini - sono il simbolo dell'assemblea, di molti che diventano "uno". Il vino porta con sé il racconto della benedizione che Dio dà al suo popolo fedele, dell'alleanza fatta con Noè, con i Padri, con Israele, al Sinai, di Gesù che prende per sé nell'orto degli ulivi il calice della maledizione per dare ai credenti il calice della benedizione, della nuova ed eterna alleanza. Pane e vino sono "frutti della terra e del lavoro dell'uomo", l'intreccio dell'iniziativa di Dio e dell'uomo.

Il pane e il vino sono la vita di ognuno e l'amore vissuto (cfr. Gesù alle nozze di Cana, Gesù nell'Ultima Cena).

(Genesi 9, 20 - 21)

Noè fu agricoltore e fu il primo a piantare una vigna. Un giorno bevve il vino, si ubriacò e si addormentò nudo nella sua tenda.

(Salmo 79, 9 - 14)

*Hai divelto una vite dall'Egitto,
per trapiantarla hai espulso i popoli.
Le hai preparato il terreno,
hai affondato le sue radici e hai riempito la terra.*

*La sua ombra copriva le montagne
e i suoi rami i più alti cedri.
Ha esteso i suoi tralci fino al mare
e arrivavano al fiume i suoi germogli.*

*Perché hai abbattuto la sua cinta
e ogni viandante ne fa vendemmia?
La devasta il cinghiale del bosco
e se ne pasce l'animale selvatico.*

(Giovanni 2, 1 - 11)

Due giorni dopo ci fu un matrimonio a Cana, una città della Galilea. C'era anche la madre di Gesù, e Gesù fu invitato alle nozze con i suoi discepoli.

A un certo punto mancò il vino. Allora la madre di Gesù gli dice: "Non hanno più vino".

Risponde Gesù: "Donna, che vuoi da me? L'ora mia non è ancora giunta".

La madre di lui dice ai servi: "Fate tutto quel che vi dirà".

C'erano lì sei recipienti di pietra di circa cento litri ciascuno. Servivano per i riti di purificazione degli Ebrei. Gesù disse ai servi: "Riempiteli d'acqua!". Essi li riempirono fino all'orlo. Poi Gesù disse loro: "Adesso prendetene un po' e portatelo ad assaggiare al capotavola".

Glielo portarono. Il capotavola assaggiò l'acqua che era diventata vino. Ma egli non sapeva da dove veniva quel vino. Lo sapevano solo i servi che avevano portato l'acqua. Quando lo ebbe assaggiato, il capotavola chiamò lo sposo e gli disse: "Tutti servono prima il vino buono e poi, quando si è già bevuto molto, servono il vino più scadente. Tu invece hai conservato il vino buono fino a questo momento".

Così Gesù fece il primo dei suoi segni miracolosi nella città di Cana, in Galilea, e manifestò la sua grandezza, e i suoi discepoli credettero in lui.



Spilimbergo (XIV sec.): particolare delle Nozze di Cana nella cappella maggiore.

(Giovanni 15, 1-7)

Io sono la vera vite e il padre mio è l'agricoltore. Ogni tralcio che in me non porta frutto egli lo recide; e ogni tralcio che porta frutto lo monda, affinché fruttifichi di più. Voi siete già mondi per la parola che vi ho annunziato. Rimanete in me e io rimarrò in voi. Come il tralcio non può portar frutto da se stesso se non resta nella vite, così neppure voi se non rimanete in me. Io sono la vite, voi i tralci. Chi rimane in me, e io in lui, porta molto frutto, perché senza di me non potete far nulla. Chi non rimane in me è buttato via come il tralcio e si disseca; poi i tralci secchi li raccolgono e li buttano nel fuoco, e bruciano. Se rimanete in me e le mie parole rimangono in voi, chiedete ciò che volete e vi sarà fatto.

(Matteo 26, 26 - 30)

Mentre stavano mangiando, Gesù prese il pane, fece la preghiera di benedizione, poi spezzò il pane, lo diede ai suoi discepoli e disse: "Prendete e mangiate; questo è il mio corpo". Poi prese la coppa del vino, fece la preghiera di ringraziamento, la diede ai discepoli e disse: "Bevete tutti, perché questo è il mio sangue, offerto per tutti gli uomini, per il perdono dei peccati. Con questo sangue Dio conferma la sua alleanza. Vi assicuro che d'ora in poi non berrò più vino fino al giorno in cui berrò con voi il vino nuovo nel regno di Dio, mio Padre". Cantarono i salmi della festa, poi andarono verso il monte degli Ulivi.



Concordia Sagittaria, Sepolcreto (V sec. d.C. circa): stipse d'ingresso nella parte cristiana, con anfora, pampini e grappoli.



Valeriano, Oratorio di S. Maria dei Battuti: affresco con l'Ultima Cena (sec. XIV).



Spilimbergo, Duomo (XIV sec.): affresco della nicchia degli oli santi nella cappella maggiore.

Territorio e viticoltura

Il Comune di S. Giorgio della Richinvelda è situato nell'alta pianura friulana ed è delimitato ad est dal fiume Tagliamento, a nord-est da un suo affluente, il Cosa, e ad ovest dal Meduna.

L'alta pianura del Friuli-Venezia Giulia, a sud della stretta di Pinzano dove il Tagliamento si allarga ampiamente, è costituita dai detriti depositati dai ghiacciai dell'era quaternaria dopo il loro scioglimento.

In questi depositi i fiumi hanno scavato i loro letti ed hanno ammucciato i loro detriti; si tratta di materiali molto permeabili, per cui i corsi d'acqua tendono spesso a sparire in profondità sotto le distese di sassi. Tra il Tagliamento e il Cosa, i terreni sono formati da conglomerati ghiaiosi ricoperti da materiali fini e sono poco fertili. Fino alla confluenza del Cosa nel Tagliamento i depositi hanno formato un dosso alluvionale alto una decina di metri sui letti dei corsi d'acqua, lungo più di dieci chilometri. Questo dosso ha subito un minor dilavamento e quindi è più fertile. Anche i depositi tra Cosa e Tagliamento hanno formato come un terrazzo, dove l'uomo si è stabilito già in epoca protostorica, come nel Castelliere di Gradisca, poco prima della confluenza tra i due corsi d'acqua.

L'uomo non ha avuto vita facile nel territorio dell'alta pianura per quanto riguarda l'attività agricola. Spilimbergo si è sviluppata grazie ai traffici del guado, che collegavano la pianura veneto-friulana alle strade che portavano alle Alpi.

I centri agricoli della destra Tagliamento sono sorti lungo le sponde, ma lontano dal letto del fiume, per il pericolo che esso costituiva con le periodiche inondazioni.

Si trattava di un'agricoltura povera, caratterizzata dalla coltivazione di cereali minori e della vite e dal pascolo. Siccità e miseria costrinsero la popolazione ad emigrare fin dai secoli XVII-XVIII.

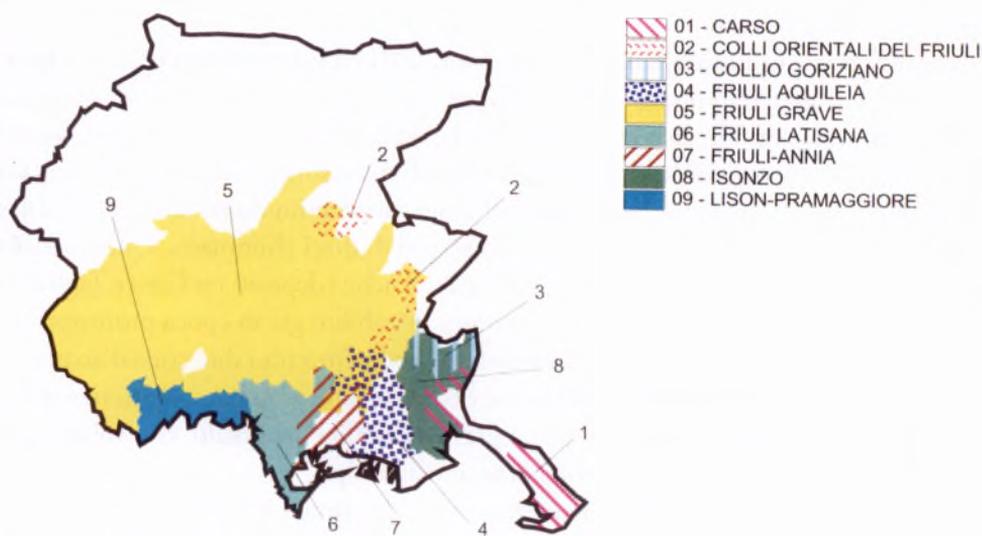
Tra la fine del XIX secolo e i primi decenni del XX furono intrapresi diversi lavori che riorganizzarono il territorio dal punto di vista viario: la ferrovia Casarsa-Spilimbergo-Gemona, il ponte di Pinzano sul Tagliamento, il ponte di Istrago sul Cosa e infine il ponte di Dignano sul Tagliamento. I centri agricoli poterono così commerciare meglio i prodotti, che erano aumentati in seguito al miglioramento delle tecniche agronomiche.

Con la costruzione di serbatoi artificiali montani sul Cellina e sul Meduna e della rete irrigua nell'alta pianura pordenonese ad opera del Consorzio di Bonifica Cellina-Meduna nel secondo dopoguerra, si risolse finalmente l'annoso problema della siccità e quindi quello degli scarsi raccolti. Fu possibile avviare un'agricoltura d'avanguardia e scegliere delle colture specializzate che traevano vantaggio dalle particolari caratteristiche del

terreno (di natura calcareo-dolomitica, a base di carbonati di calcio e di magnesio) e del clima, come quella della vite.

Attualmente il vivaismo (produzione di barbatelle innestate) e la viticoltura (zona di vini DOC “Friuli Grave”) caratterizzano buona parte del nostro territorio e forniscono una significativa fonte di reddito alla popolazione, che ha fondato diverse strutture cooperative per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti.

VINI DOC DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA



DOC o Denominazione di origine controllata: sigla che viene attribuita, per decreto del Ministero delle risorse agricole e alimentari, a quei vini la cui produzione è regolamentata da un disciplinare che stabilisce, oltre che la denominazione di origine, la zona di produzione, le uve che devono o possono essere impiegate, la loro resa massima per ettaro, la loro gradazione alcolica minima naturale e la gradazione alcolica minima complessiva. La denominazione può essere completata, secondo le caratteristiche del vino, da particolari menzioni.

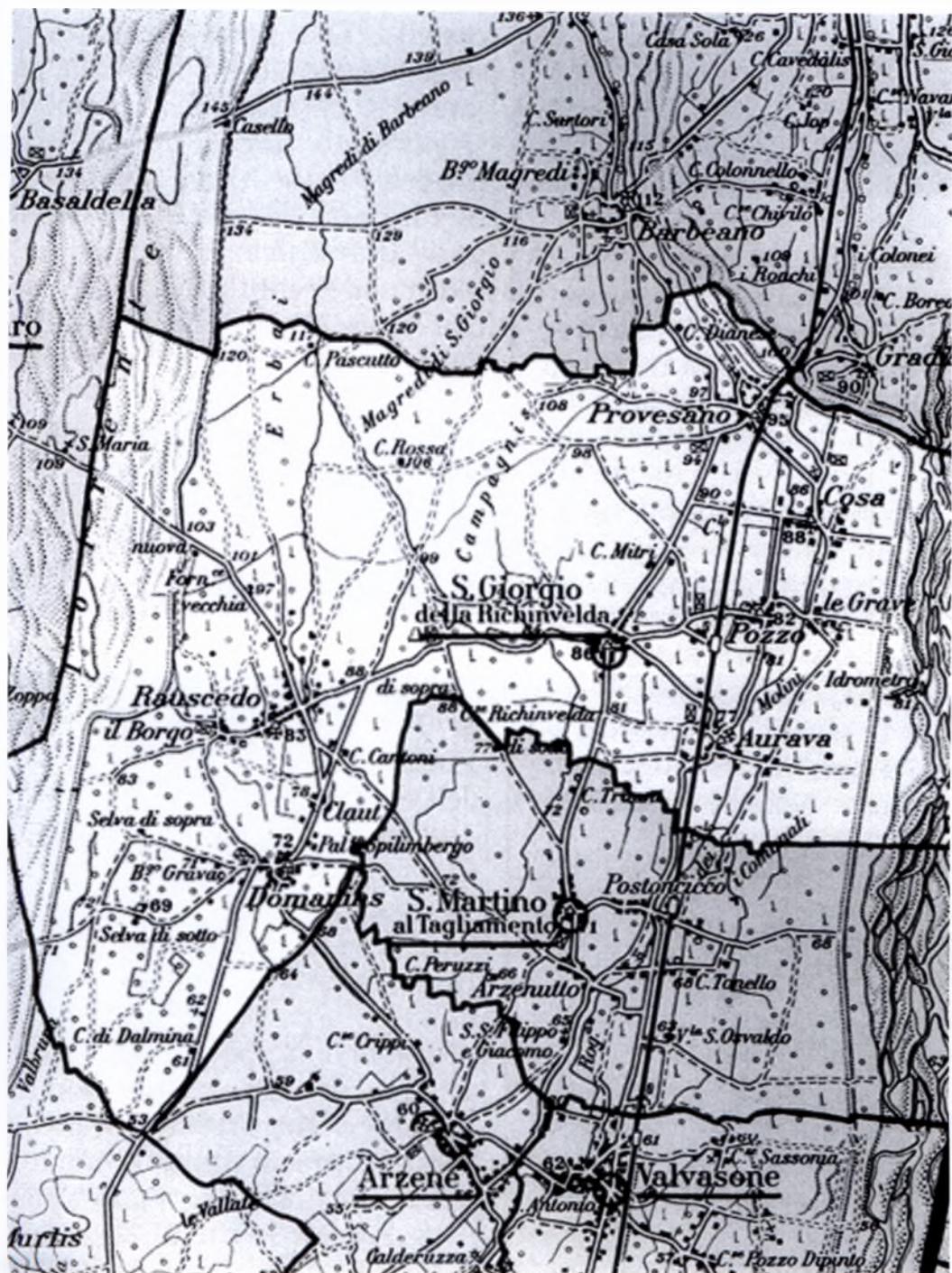
Possono anche essere aggiunti nomi di unità geografiche che aumentano il prestigio del vino (comune, frazione, fattoria, podere, vigna). Sono inoltre stabilite le caratteristiche del vino, sia fisico-chimiche, sia organolettiche, le condizioni di produzione legate alle caratteristiche ambientali, le forme di coltivazione, il divieto di alcune pratiche produttive, l'eventuale periodo di invecchiamento minimo.

Il vino nel corso del processo produttivo è analizzato da un'apposita commissione che stabilisce se è conforme alle caratteristiche qualitative specificate dal disciplinare.

VINI DOC "FRIULI GRAVE"

Bianchi: Bianco Grave, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon, Spumante, Tocai Friulano, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano.

Rossi: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Novello, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Rosato, Rosso Grave.



Carta topografica del Comune di S. Giorgio della Richinvelda con i vigneti (1982).



Pozzo: i terreni delle "Grave" (sopra); particolare di un vigneto all'epoca della vendemmia (sotto).

La vanga ha la punta d'oro, per quel che riguarda le coltivazioni arboree, e l'aratro ha la punta di diamanti, per le coltivazioni erbacee, se ben adoperato e spinto a buone profondità.

Il terreno non si può raddoppiare in superficie, ma si può più che raddoppiare il suo prodotto, andando a cercare questo aumento nei suoi strati profondi. Un buon aratro moderno è la fonte di ogni ricchezza per l'agricoltore intelligente.

Fra i granoturchi precoci.

Le varietà di granoturchi mediamente precoci piantate quest'anno, sono già mature, ed il terreno può con notevole vantaggio esser preparato a dovere per la semina del frumento. Chi non l'avesse già fatto, proceda subito alla selezione delle pannocchie, che presentano i requisiti desiderati ad es. la precocità, la buona conformazione, la situazione in basso sul gambo, il colore del seme, l'immunità da malattie, ecc. Dalle piante migliori stacchi le migliori pannocchie, e le conservi intatte fino alla primavera appese, a mezzo del cartoccio, in locali asciutti e aerati.

A suo tempo si adotterà la selezione meccanica. *E. Casellati*

Per la conservazione delle macchine agrarie.

Ottima, indispensabile occupazione è certamente quella che ha per scopo la migliore e la più lunga conservazione delle macchine, degli utensili, degli attrezzi che formano il corredo, la dote dei lavoratori dei campi.

Le macchine e gli attrezzi costano cari e perciò l'agricoltore deve procurare di prolungarne la durata, perchè con una più lunga e perfetta conservazione potranno dare effetti più duraturi, benefici più larghi, e l'acquisto offre maggiore convenienza.

Il nemico più terribile delle nostre macchine in cui prevalgono le parti metalliche, ferro ed acciaio, è la ruggine, la quale rovina i metalli, li consuma, o impedisce il buono e regolare funzionamento dei congegni e ne accorcia il periodo di utilizzazione.

Agricoltori, « ripassate » sempre le vostre macchine, i vostri attrezzi, sia quelli che servono alla lavorazione del terreno, sia quelli adoperati nella manipolazione dei prodotti.

Alle parti in ferro ed acciaio, vestite di ruggine od imbrattate di terra, fate prima una accurata pulizia con petrolio e poi ungetele con vaselina, che è un'eccezionale sostanza protettiva contro l'ossidazione, e ricoverate sempre le macchine in locali ben difesi dalla pioggia e dalla umidità.

Un'altra materia grassa, ottima per coprire le parti metalliche delle macchine agrarie si ottiene fondendo assieme tre parti di lardo a una di pece.

È bene sempre avere a mano uno di questi prodotti, specialmente all'avvicinarsi dell'inverno, quando l'umidità è grande e quando viene il momento di riporre gli strumenti.

Le parti in legno o immergetele in una soluzione di solfato di rame al 5 per cento; il legno ingrossato con vaselina dopo averlo ben lavato ed asciugato.

NELLA VIGNA

La scoperta di un paese nuovo e di un nuovo vitigno.

Non si tratta della scoperta dell'America, ma per molti del Friuli, se il nome non torna nuovo, sconosciute affatto sono le condizioni agricole di quel paese.

Il paese nuovo è *Rauscedo*, in comune di *S. Giorgio della Richinelda* collocato in una regione solcata e risolata da letti nuovi e vecchi del Meduna. Terreni in gran parte ghiaiosi, sabbiosi, prodotti da alluvioni recenti.

Ma la novità non è questa, perchè di paesi in tali condizioni il Friuli abbonda. La novità è la meraviglia comincia quando si esamina attentamente lo stato delle colture, principalmente di quella della vite. Vi sono molti vigneti, ma che vigneti! giardini. Non un filo d'erba sulla linea dei filari, non una foglia bruciata dalla peronospora e un acino gustato dall'oidio; moltissimi gli interfilari già seminati a trifoglio per il sovescio. Viti sane, ben potate, prodotto abbondantissimo e buonissimo. Il viticoltore, non è un agricoltore comune, è un agricoltore di un grado più elevato che si avvicina quasi al giardiniero; e i viticoltori di Rauscedo si trovano in prima linea fra i viticoltori friulani. In generale la gran passione per la vite si estrinseca fra noi all'atto d'impianto che viene abbastanza ben curato; raggiunge il suo massimo grado al momento della vendemmia, ma nel resto del tempo o la poca buona volontà o gli altri lavori campestri fanno trascurare la vite. E vite trascurata è vendemmia perduta! qui no: la vite si segue amorosamente in tutti i suoi momenti: non si trascurano buoni lavori d'impianto, molto profondi, buone concimazioni, sovesci, cure accuratissime delle malattie crittogamiche, buone lavorazioni del terreno, ecc. tutto quello in una parola, che domanda un'accurata conduzione di un vigneto.

Ma oltre ad un paese nuovo, abbiamo scoperto anche un vitigno nuovo, che viceversa poi è molto vecchio. Abbiamo trovato cioè largamente diffuso nei vigneti di Rauscedo un *Refosco nostrano* a grappolo grande e compatto, di pregio grandissimo sia per la qualità che per la quantità della sua produzione. È il vitigno che forma la base del tanto reputato vino di Rauscedo, che viene completato colla *Cordenossa* e colla *Palomba*. Uva e vitigno di moltissimo pregio e che contiamo studiare a fondo e diffondere largamente, certi di fare l'interesse dei viticoltori friulani.

È questa la nona varietà di *Refosco nostrano* che noi conosciamo e per ora la migliore di tutte. Grappolo grande, alato, compatto, acini neri, oblungi, croccanti, molto colorati in rosso cupo. Vegetazione lussureggiante anche in terreni molto magri, internodi di media lunghezza, foglia coriacea e abbastanza ampia. Produzione costante. Vegetazione e fioritura

piuttosto tardive. Questi i connotati d'un nuovo vitigno che viene ad arricchire degnamente l'ampelografia friulana.

Al sig. Marco D'Andrea che ci ha fatto visitare le vigne di Rauscedo e che con entusiasmo ci ha fatto apprezzare le virtù di questo ottimo vitigno, i più sentiti ringraziamenti, anche a nome dei viticoltori friulani che avranno grande vantaggio da una larga diffusione di questo ottimo vitigno. *f. c.*

MAESTRA DI VITICOLTURA.

La fillossera a passi da gigante, invade anche la zona situata alla destra del Tagliamento: sono numerosi i Comuni ove essa ha già fatto la sua comparsa, sono già palesi i gravi danni che essa apporta.

Il pericolo risveglia i dormienti, la paura scuote gli apatici e molti agricoltori hanno intenzione quest'anno di provvedersi di viti bimembri per i nuovi impianti. Questi a parere nostro, dovrebbero farsi con criteri diversi da quelli seguiti sino ad ora. Salvo casi speciali, si adotti l'impianto in vigneti, ove poche viti, ben tenute, daranno maggiore utile di molte, sparse un po' dappertutto per i campi, e che, oltre essere sovente trascurate, producono danni alle altre piante sottraendo loro aria, luce, sostanze nutritive e ostacolando l'impiego delle macchine agricole.

È così! la fillossera può divenire buona maestra di viticoltura. *E. Casellati.*

Botti inacetite.

È necessario che le botti ove dovremo mettere il vino nuovo non siano inacetite e una cura semplice ed economica per preservarci sicuramente da questo malanno è la seguente:

Si risciacqui il fusto con soluzione bollente di carbonato di soda al 3% (e non solfato di soda, badiamo bene), procurando che il liquido rimanga a contatto con tutta la superficie interna per almeno 24 ore; poi si ripasserà con acqua acidulata leggermente all'acido solforico e quindi più volte con acqua pura.

Il vino quest'anno, causa la scarsa produzione dovuta agli attacchi fortissimi di peronospora, avrà prezzi assai alti, e l'agricoltore deve prevedere e provvedere fin che è in tempo, affinché esso non assuma difetti e possa quindi facilmente conservarsi. *E. Casellati.*

Consorzio Antifillosserico Friulano

(Comandò in Udine presso l'Associazione Agricoltori Friulani)

1.° PRENOTAZIONE di BARBATELLE BIMEMBRI fino al 20 ottobre

* Al prossimo numero dell'Amico del Contadino il listino delle condizioni di vendita e le varietà disponibili.

Articolo da "L'Amico del Contadino" del 2 ottobre 1915: si esaltano l'accurata conduzione del vigneto da parte dei viticoltori di Rauscedo e le qualità del Refosco nostrano della zona.



S. Giorgio: nido di merlo su vite di "Fragola".



Pozzo: prato primaverile sotto i tralci.

MAT + CALMELA

***LA PRODUZIONE
DI BARBATELLE***

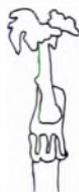


Rauscedo (anni '40): l'impianto degli innesti-talea nel vivaio.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHYSICS DEPARTMENT
5300 S. DICKINSON DRIVE
CHICAGO, ILLINOIS 60637





Il lavoro del vivaista nel passato

(Intervista a nonni, genitori, altri parenti e conoscenti)

1. Semônt ch'a fasevin li vîs una volta? [Come si producevano le barbatelle un tempo?]

“Tal 1915, quan' ch'i vin tacât a incalmâ, i leavin il mat e la calmela cun una fassuta e i metevin jù i stecs cussì. Dopo i vin fat il sclapùt cul curtès e i metevin li vîs ta una cassela di len cun parsora una lastra di veri par ch'a tegni pi ciâlt e a fesin l'imbudidura. A si plantavin li vîs (in prin dome qualchi miâr) tal teren pi bon (no massa pesânt o magri), a si coltava cul ledan, a si faseva la cuiera a pala, a si tirava un fil di fier par 'sî dres e a si li meteva jù pognés. A si cuierzeva dut a fil e s'al ploveva e la ciera a slacava jù a si tornava a cuierzi. Quan' ch'a cressevin, a si curava l'erba a man. A si deva il solfato cu la machina a schena contra la peronospera. A stevin ulè fin quan' ch'a vigneva la brusa. Quan' ch'a fasevin li radisis, i 'sevin a discierâlis cun pala e forcia e a si scurtavin li radisis cun un curtissùt. Prima di giavâlis, i 'sevin cu la scova a parâ jù li fueis. I li giavavin cul sapon, il picon, la pala.” (7)

[Nel 1915, quando abbiamo iniziato ad innestare, legavamo il selvatico e la marza con una fascetta e piantavamo i bastoncini così. Successivamente abbiamo fatto un taglietto col coltello e mettevamo gli innestatalea in una cassetta di legno con sopra una lastra di vetro per mantenere più calore e perché si formasse il callo d'innesto.

Si piantavano gli innesti-talea (all'inizio solo qualche migliaio) nel terreno più fertile (non troppo pesante o magro), si concimava col letame, si faceva il solco con la vanga, si tirava un filo di ferro per procedere diritti e si piantavano stando piegati. Si ricopriva tutto a fil di pianta e se pioveva e la terra franava, si ricopriva di nuovo. Quando crescevano, si toglieva l'erba a mano. Si irrorava con il solfato di rame con la macchina a spalla contro la peronospora. Rimanevano nel terreno fino alle gelate. Quando emettevano le radici, si toglieva la terra con vanga e forca e si accorciavano le radici con un coltellino. Prima di sterrarle, andavamo con la scopa a sfogliarle. Le sradicavamo con una zappa, il piccone, la vanga.]

“Una volta a no si calmavin li vîs; i plantavin jù i stecs dai ravois e chei ch'a ciapavin ju plantavin. I 'sevin a ciov vîs ulassù di chei di Chivilò a Gradisca di Spilimbêrc e chei ch'a vevin bès a li compravin ulà di Sgaravatti a Padova. Chei di 'Crai' di Pòs a calmavin bes-sòis, a vevin il mat tal ciâmp dal Bas, 60 agn indevori, e una planta di mat tal Bòsc di là dal rapâr dal Tilimênt. Gno cugnât Matia 'Crai' al à imparât a calmâ da Romano 'Castaldo' di Cosa, ch'al tegneva vivâr encia lui e al lavorava pai Atimis.” (21)

[Un tempo non si innestava; si piantavano pezzi di tralcio e quelli che attecchivano li trapiantavamo. Andavamo ad acquistare viti dai fratelli Chivilò a Gradisca di Spilimbergo e quelli che avevano più soldi le comperavano da Sgaravatti a Padova. I 'Crai' di Pozzo innestavano per conto loro, avevano il selvatico nel campo detto 'Bas', 60 anni fa, e un filare di selvatico nel 'Bòsc' al di là dell'argine del Tagliamento. Mio

cognato Mattia 'Crai' ha imparato ad innestare da Romano 'Castaldo' di Cosa, che teneva vivaio pure lui e lavorava nell'azienda Attimis.]

“Una volta si piantava solo il tralcio, senza portainnesto.” (8)

“Uchì ator chei pi vecius ch'a calmavin a erin: Romano Donda di Cosa, Toni Chivilò e i Truant di Provesan e un altri Toni Chivilò di Gradisca. Chistu al veva fat vignì a insegnâighi chei di Sgaravatti di Padova, ma nol voleva che altra ìnt a ju jodessi fâ il lavôr, al era gelôs. I mi impensi che quan' ch'a àn fat sù i vecius Vivârs a Rossêt, tai ains '30, a son 'sùs a cioè i blocs a Cosa, ulà che prima a era una fabrica di savon ch'a era falida. I calmavin pi di dut Cordenòs (una vît ch'a deva un vin clâr e allora a si meteva ca e là qualchi vît di Tentora par dâi colôr), Refôsc di Faedis, Refôsc dôls, Sangiové, Merlot (pi târs, che uchì a l'àn partât par prîns chei da l'azienda Attimis), Gabernet, Fruntignan (ta li vignis a si plantava un messedot di pi vîs); da Ciscielnouf a partavin jù li calmelis di Scierlînt e Ucelut; di blânc i calmavin Malvasia, Reslînt e Tocai; il Trebiano a ni lu deva Giovanni 'Pescatore' di Pòs, ch'a era una qualitât pi fuarta; i calmavin encia Bacò, Clinto, Noac blânc e neri.” (17)

[Da queste parti i primi ad innestare sono stati: Romano Donda di Cosa, Toni Chivilò e i Truant di Provesano e un altro Toni Chivilò di Gradisca. Quest'ultimo aveva chiamato gli Sgaravatti di Padova ad insegnargli il lavoro, ma non voleva che altri lo vedessero, era geloso. Mi ricordo che quando hanno costruito i vecchi Vivai di Rauscedo, negli anni '30, sono andati a prendere i blocchi a Cosa, presso una ex-fabbrica di sapone fallita.

Innestavamo soprattutto Cordenossa (una varietà che dava un vino chiaro e allora si metteva qua e là qualche vite di Tentoria per dargli colore), Refosco di Faedis, Refosco dolce, Sangiovese, Merlot (in epoca successiva, perché l'hanno portato qui i proprietari dell'azienda Attimis di Cosa), Cabernet, Frontignan (nelle vigne si piantava una miscelanza di varietà); da Castelnovo portavano le talee di Sciaglin e Ucelut; di bianchi innestavamo Malvasia, Riesling e Tocai; il Trebbiano ce lo dava Giovanni 'Pescatore' di Pozzo ed era una varietà più resistente; innestavamo anche Bacò, Clinto, Noac bianco e nero.]

“Per piantare gli innesti-talea si dovevano fare lunghe dune; le piante si mettevano a 7-8 cm l'una dall'altra e dopo un paio di giorni si andava a bagnarle perché crescessero meglio.” (23)

“Ai primi del '900 non serviva innestare le viti, perciò si facevano le talee con le varietà che si desiderava avere o riprodurre. Con il propagarsi della fillossera, malattia che intacca le radici della vite uccidendola, si sono avviati diversi studi e ricerche da parte di associazioni e specialisti ed è stato scoperto che il vitigno americano non veniva attaccato dalla fillossera, per cui è iniziato l'innesto. Questo veniva fatto a mano con appositi coltelli col sistema 'a spacco inglese'. Poi le talee si mettevano in casse con segatura per la forzatura che durava 10-12 giorni, a circa 25°-30°C. In aprile gli innesti-talea venivano piantati. Durante l'estate bisognava estirpare le erbacce, fare i vari trattamenti contro le malattie ed altri lavori, tutti molto scomodi e faticosi: si doveva stare in vivaio tut-

ti i giorni. A novembre le viti venivano poste in tagliola, cioè sotto la sabbia, per essere poi vendute dopo la scelta.” (31)

“Par plantâ i si sentavin par ciera e i sburtavin cu li giambis par 'sî indevori. Quan' ch'a ploveva a si veva da 'sî a cuierzi, parsé che s'al vigneva il soreli al brusava la calmela e la vît a si seciava.” (4)

[Per piantare ci sedevamo a terra e spingevamo con le gambe per indietreggiare. Quando pioveva si doveva andare a ricoprire, perché se usciva il sole bruciava la marza e l'innesto-talea si disseccava.]

“Al à tacât a calmâ gno pari Matia quan' ch'al veva 14 ains, dal '25, e a meti a sfuarsâ li vîs ta la seadissa, e chei di Rossêt a son vignûs a jodi, ch'a no savevin. In prinsipit li vîs a si tegnevin a sfuarsâ ta la stala, tal savalon e una volta la fedà a li à mangiadis. Dopo a li metevin fôr in resses cu li breis dal cassetot dal ciar par tegni sù il savalon. Gno nonu e gno barba Anzulut a 'sevin a scuela par imparâ a calmâ e gno pari al à tacât bessôl, ma al à metût li vîs al incontrari e à ciapât una dome.” (16, 18)

[Ha iniziato ad innestare mio padre Mattia quando aveva 14 anni, nel '25, e a mettere a forzare gli innesti-talea nella segatura, e i vivaisti di Rauscedo sono venuti a vedere, perché non conoscevano la cosa. In



Rauscedo (1982): preparazione delle marze (“teâ calmelis”).

un primo tempo gli innesti-talea si tenevano a forzare nella stalla, nella sabbia e una volta la pecora li ha mangiati. Successivamente li mettevamo all'aperto in zona protetta con le tavole del cassone del carro per trattenere la sabbia. Mio nonno e mio zio Anzulut andavano a scuola per imparare ad innestare e mio padre ha iniziato da solo, ma ha messo gli innesti-talea all'incontrario e uno solo ha germogliato.]

“Una piantina di vite si manipolava una cinquantina di volte per le varie operazioni di lavorazione; data la scarsità di mezzi, la fatica era notevole.” (1)



Rauscedo (1980): il legno americano viene tagliato e caricato sul carro (“tirâ e cargâ mat”).

2. A si impense âlc ch'al é capitât tal lavôr? [Ricorda qualche fatto particolare del lavoro?]

“A era la primavera dal 1917; se ch'a restava di un regimênt di fanteria ch'al tornava indeavour dal frônt a si é fermât a Rosseit. Duta la trupa, una ventina di lour o pûc pi, a si é sistemada ta la ciasa di D'Andrea Pietro (Pieri 'Pustîn'), gno pari. I vevi quindis ains, gno pari ch'al faseva il pustîn al veva cunussût e fat amicissia cun un caporâl magiour dal regimênt. Chistu sior al 'seva ogni dì là di gno pari a ritirà la posta pal regimênt; jo e gno pari i sin 'sûs cul ciaval là via di Pessil a toi un pûc di mat, mi pâr ch'al era 3309. Chistu

caporâl piemonteis, ch'al veva non Sartori, al à incalmât a curtis sul mat tre o quatri mil vîs, cun calmelis di Refôsc, Tocai, Cordenôs...

A li àn mitudis tal savalon sota i lastrôns, in batuda di soreli. Al é rivât encia a metilis jù ta la ciera chistu Sartori...Dopo a son partîs ducius cun il regimênt e di lour a no si à savût pi nuia. Li vîs a son vignudis bielîs e cussî a ei scuminsada..." (10)

[Era la primavera del 1917; quello che rimaneva di un reggimento di fanteria che rientrava dal fronte si è fermato a Rauscedo. Tutta la truppa, una ventina di persone o poco più, ha alloggiato nella casa di D'Andrea Pietro (Pieri 'Pustin'), mio padre. Avevo quindici anni, mio padre che faceva il postino aveva conosciuto un caporale maggiore del reggimento e aveva fatto amicizia con lui. Questo signore andava ogni giorno da mio padre a ritirare la posta per il reggimento; io e mio padre siamo andati col cavallo dai Pecile a prendere un po' di legno selvatico, mi sembra che fosse il 3309. Questo caporale piemontese, che si chiamava Sartori, ha innestato col coltello sul selvatico tre o quattromila pezzi, con marze di Refosco, Tocai, Cordenossa... Li hanno messi nella sabbia sotto lastroni, in pieno sole. È riuscito anche a effettuare l'impianto questo Sartori...Dopo sono ripartiti tutti con il reggimento e di loro non si è saputo più nulla. Gli innesti-talea sono cresciuti bene e così è iniziato...]

“Quan' ch'a ei tacada la guera, tal 1915, a ciasa nostra a Rosseit al é rivât il Comânt talian; i vevin un ninîn di tinel, al era l'ufissi dal Comânt cun un impiegât da l'agricoltura di Verona e allora cun gno pari àn fevelât e chel al à dit ch'a si cambiava dut ta li vîs, ch'a vevin ciapât la fillossera. Chistu impiegât, no sai s'al era caporâl magiour, al é 'sût a toi doi-tre stecûs (gno pari al veva plantât 20 metros di len mercan) e a ni à insegnât semônt incalmâ, metînt il mat cu la calmela, leâs insiemit cun una fassuta...

Jo i devi il solfato una dì sî e una dì no tal vivâr, a mi ridevin devour chei ch'a vevin il vivâr tacât dal gno; la peronospera a i à brusât dut e dopo a vaivin...

Al era un periodo che nû i incalmavin pi di duciu. Al é sussedût che il vivâr al era plen di fuea e al é vignût l'ordin di giavâ li vîs. Cu la scova di len i ai parât jù fuea duta la not, cul lustrî di luna, e a li vot al era dut prônt...

I partivi a bunora cu la pila a meti jù vîs e i la poiavi sul fil par fâ lustrî. Il guardian da l'aga al jodeva da la 'serada chista lûs, al à tòlt il sclop tal solâr e nuiamancul ch'al mi tiri una sclopetada ta la schena. Al é vignût uli e al à dit: - I ti l'as risciaada biela! - E jo: - I ti l'as risciaada tu, ch'i ti 'sevis in preson!

A li vot i vevi di 'sî a lavorâ in posta: i fasevi il contadin e l'impiegât dal Stât." (7)

[Quando è iniziata la guerra, nel 1915, a casa nostra a Rauscedo è arrivato il Comando italiano; avevo un piccolo tinello, era l'ufficio del Comando con un impiegato dell'agricoltura di Verona e allora ha parlato con mio padre e ha affermato che si cambiava tutto per quanto riguardava le viti, perché erano attaccate dalla fillossera. Questo impiegato, non so se era caporale maggiore, è andato a prendere due-tre bastoncini (mio padre aveva piantato 20 metri di legno americano) e ci ha insegnato ad innestare, mettendo il selvatico con la marza, legati insieme con una fascetta...

Io irroravo con il solfato un giorno sì ed uno no nel vivaio, mi deridevano quelli che avevano il vivaio accanto al mio; la peronospora gli ha bruciato tutto e dopo piangevano...

C'è stato un periodo in cui noi innestavamo più viti di tutti. È accaduto che il vivaio avesse ancora molte foglie ed è venuto l'ordine di sterrare le barbatelle. Con la scopa di legno le ho sfogliate per tutta la notte, alla luce della luna, e alle otto era tutto pronto...

Partivo al mattino presto con la pila a piantare gli innesti-talea e la mettevo sul filo perché illuminasse. Il guardiano dell'acqua vedeva nel buio questa luce, ha preso il fucile nel granaio e c'è mancato poco che mi tirasse una schioppettata nella schiena; è venuto vicino e ha detto: - L'hai rischiata bella! - Ed io: - L'hai rischiata tu, che saresti andato in prigione!

Alle otto dovevo andare a lavorare in posta: facevo il contadino e l'impiegato dello Stato.]

“A si fadeva una fadia da mas, par ciapâ pûs bês par tirâ indevânt la famea e nû i erin in 41 e duciu a lavorâ ta li vîs...

A si 'seva a vendi li vîs cu la bicicletta, cun una sela devour e cul sac ta la schena...

I mi impensi ch'a si ciantava tânt tal ciâmp, ch'a si tornava a ciasa cu la gola seca e il dì dopo a no si poteva 'sî a lavorâ.” (11)

[Si faceva una fatica da matti, per ricavare pochi soldi per mantenere la famiglia e noi eravamo in 41 e tutti a lavorare nel vivaismo...

Si andavano a vendere le barbatelle con la bicicletta, con un secchio dietro e un sacco sulla schiena. Mi ricordo che si cantava molto nel campo, tanto che si tornava a casa con la gola secca e il giorno dopo non si poteva andare a lavorare.]

“Mi ricordo che i solchi per gli innesti-talea venivano fatti con i cavalli o con i buoi e l'erba si toglieva con le mani.” (34)



Rauscedo (1946): lavoratrici impegnate nella preparazione del legno americano (“dispedâ mat”).

3. Se ch'al pensa dal gambiamênt ch'al é stât tal lavôr dal vivaist?

[Che cosa pensa dei cambiamenti avvenuti nel lavoro del vivaista?]

“Al é tât miei ades. Una volta a era pi fadîa: a era dura a meti jù 'senoglâs, cul sac sota i 'senoi, a cuierzi a pala e butâ encia sù a man la ciera inta la cuiera.” (7)

[È molto meglio adesso. Una volta si faceva più faticosa: era faticoso piantare in ginocchio, con il sacco sotto le ginocchia, ricoprire con la pala e raccogliere anche la terra a mano per metterla sul ciglione.]

“I cambiamenti sono indispensabili, a cominciare dall'innesto.” (8)

“Il gambiamênt al é stât grânt; bisugnarés encia contentâsi ogni tât.” (30)

[Il cambiamento è stato grande; bisognerebbe anche accontentarsi qualche volta.]

“I gambiamêns in miei a son stâs tanciu, pi di dut tai machinaris.” (11)

[I cambiamenti in meglio sono stati tanti, soprattutto nei macchinari.]

“Penso che il cambiamento più importante sia avvenuto nell'innesto, ma anche con la paraffinatura, che allevia molto il lavoro di copertura che si doveva fare dopo una grande pioggia. Inoltre la paraffinatura porta a una produzione in percentuale più alta, meno faticosa e molto più sicura.” (31)

“Par incalmâ ades a si fa pi a la svelta cu la machina; par plantâ ué al é il telo e a si va pi dres, a no sêrf sentâsi par ciera.” (4)

[Per innestare ora si fa più in fretta con la macchina, per piantare oggi c'è il film plastico e si sta più diritti, non serve sedersi per terra.]

“I cambiamenti hanno permesso di ridurre la fatica ed inoltre una miglior qualità, con viti quasi esenti da malattie, per cui anche i vini sono migliori. Anche la quantità però è aumentata, per cui sono più frequenti le crisi nel settore.” (1)

Gli strumenti del vignaiuolo (1)

Il viticoltore deve esser provvisto al completo di tutti quanti gli strumenti che occorrono nella potatura e nelle altre numerose operazioni del vigneto. Non parliamo delle pompe e solforatrici, che guai a non possederle, ma ben anco di altri piccoli attrezzi di cui tante volte occorre far uso.

Innestatoio. — Il disegno qui di fianco ci dispensa dal parlarne diffusamente. Questo coltello che per la sua forma affatto speciale (piano perfettamente da una parte) e per l'uso al quale è destinato (si adopera di preferenza per far l'innesto inglese) occorre sia di buon acciaio e con la lama sempre affilatissima. Con esso si raggiunge lo scopo che il taglio riesca netto, piano, anzi quasi incavato; condizione necessaria per il perfetto combacciamento delle parti.

Raphia giapponese e tenaglia Allès. — Due sono i mezzi di legatura degli innesti. L'uno con Raphia giapponese, che è una fibra vegetale assai resistente e perfettamente adattabile. In tal caso però la legatura vuol esser rivestita da una specie di uovo in terra creta, allo scopo di aumentare la resistenza e mantener l'innesto protetto dagli eccessi della stagione.

Ora va molto estendendosi l'uso delle legature col sughero. La tenaglia di cui diamo

la figura, ideata dal prof. Allès, tiene attaccati ai suoi denti due mezzi sugheri, preventivamente tagliati piani, scannelati secondo la grossezza dell'innesto.

Con questa tenaglia è più agevole e sicura l'operazione, perché si può esercitare una forte compressione.

Si legano i sugheri con tre fili di ferro dolce, e si lascia così,

senz'altra cura, fino all'agosto, nel qual mese si tagliano i fili di ferro lasciandoli ancor applicati. Il legno così può ingrossare, mentre all'innesto è mantenuto sufficiente rinforzo.

(1) Gli strumenti dei quali qui si fa cenno sono fabbricati dalla ditta Gaetano Fugini di Brescia. Fino a pochi anni or sono, di questi articoli, l'Italia era tributaria della Germania. Il Fugini, da qualche tempo, si accinge alla fabbricazione e riesce non solo a dare oggetti parimenti buoni e ben costruiti, ma pur anco a minor prezzo.

La ditta Fugini ha ricco assortimento della sua merce anche a Udine presso A. Volpe, dove possono rivolgersi gli acquirenti.

Articolo da "L'Amico del Contadino" del 16 aprile 1899 in cui è raffigurato il tipico coltello per gli innesti.



Rauscedo (anni '30): l'attività vivaistica ("calmà vis") impegna tutta la famiglia.



Cosa: abitazione di Romano Donda, uno dei primi vivaisti, operante nell'azienda dei Conti Attimis.



Rauscedo (anni '50): gli innesti nelle casse con segatura disposte in stanza di forzatura ("stuà vis").



Rauscedo (1981): si trapiantano gli innesti-talea in vivaio ("meti jù vis").



Rauscedo (anni '60): si rincalzano gli innesti-talea con doppio aratro e trattore.



Rauscedo (1955): dopo l'impianto si ricoprono gli innesti con l'aratro trainato dal cavallo ("cuierzi vîs").



Provesano (anni '50): irrorazione del vivaio con pompa su carro e spruzzatori ("dà il solfato a li vîs").



Rauscedo (anni '30): nel vivaio per i lavori estivi, come pulitura dalle male erbe ("curà erba").



Rauscedo (anni '60 e '70): si sterrano in parte le barbatelle ("discierà vîs") per tagliare i germogli che spuntano dal portinnesto ("teà matis").





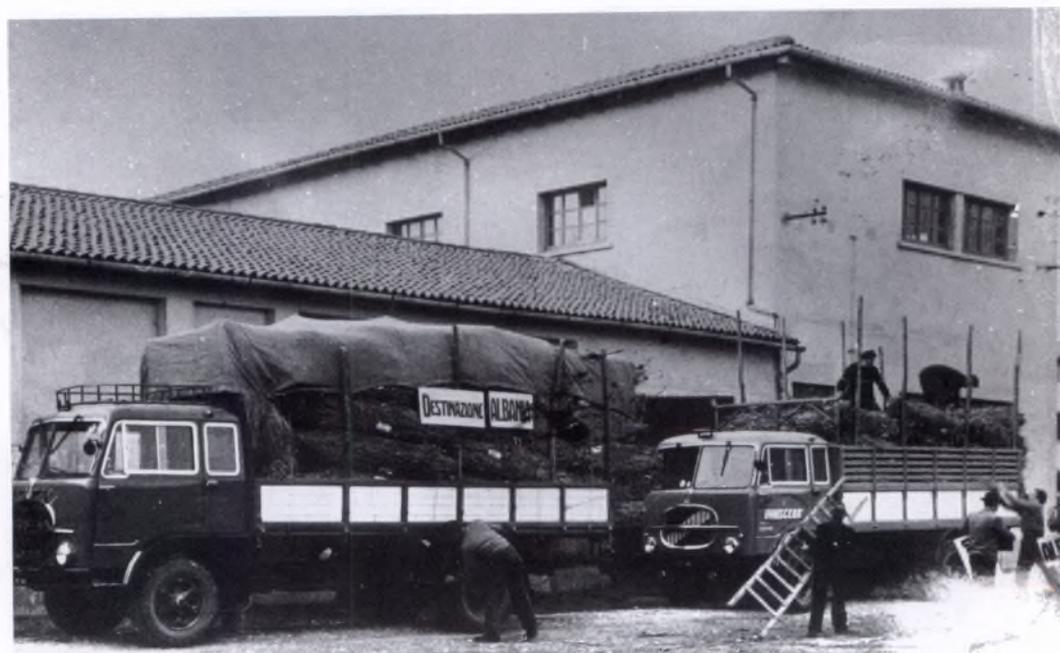
Provesano (anni '50): potatura verde e intreccio dei tralci delle barbatelle.



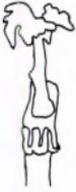
Rauscedo (anni '60): il momento della cernita ("passà vis").



Rauscedo (anni '50): imballaggio delle barbatelle per la spedizione ferroviaria.



Rauscedo (anni '50-'60): le barbatelle sui camion partono per l'Albania.



Visita a un vivaista

Enso Moretti, di Rossêt, al à 6 etaros di mat (o salvadi), 2,5 etaros di vivâr, 5 etaros di vigna. Chist'an, tal 1998, al incalma 200.000 vîs. A lavorin lui, la sô femina e altris tre personis. I lu vin intervistât sul siò lavôr di vivaist.

[Enzo Moretti, di Rauscedo, coltiva 6 ha a legno americano (o selvatico), 2,5 ha a vivaio, 5 ha a vigneto. Quest'anno, nel 1998, produce 200.000 innesti-talea. Lavorano nell'azienda lui, la moglie e altre tre persone. Lo abbiamo intervistato sulla sua attività di vivaista.]

1. Da quânt ch'al fa chistu lavôr? *[Da quanto tempo fa questo lavoro?]*

Prima al à scuminsât gno pari e dopo jo, ch'a son amancul 30 agn ch'i fai chistu lavor.

[Prima ha iniziato mio padre e dopo io che, da almeno 30 anni, svolgo questa attività.]

2. Parsé ch'al à siêlt chistu lavôr? *[Perché ha scelto questa attività?]*

Parsé ch'a lu faseva gno pari e cussì i vevi un pôst sigûr. Il vivâr al é il 90% da la nostra ativitât, parsé che Rosseit al à pontât dut su chistu lavor. I vin vivâr e encia vigna, di dolà ch'i ciapàn li calmelis par incalmâ.

[Perché lo faceva mio padre e così avevo un posto sicuro. Il vivaio costituisce il 90% della nostra attività, perché Rauscedo ha puntato tutto su questo lavoro. Abbiamo vivaio e anche vigneto, da dove ricaviamo le marze per innestare.]

3. Tânt timp di lavôr ch'al vôl? *[Quanto tempo richiede l'attività?]*

Al dura un an, giavât otobre ch'al pos essi un meis di calma; a si fai li vot oris in media, ma ta chel momênt chî (dal incalmâ) encia 10-12 oris o quânt ch'a si va a plantâ (da 'senâr a metât di mai).

[Dura un anno, escluso ottobre che può essere un mese tranquillo; si fanno otto ore in media, ma in questo momento (quello dell'innesto) anche 10-12 ore o quando si va a piantare gli innesti-talea, quindi da gennaio a metà maggio.]

4. Al pode contâni di duciu i momêns dal lavôr? *[Può descriverci tutte le fasi del lavoro?]*

I vi feveli dal incalmâ: a si incalma il selvadi cun li calmelis da la vît europea. Il selvadi al si clama encia "mat" o "merican", parsé ch'al é vignût da la Merica. La talea dal selvadi a va cu la calmela, ch'a ei l'"europeo".

Una volta a no incalmavin li vîs, a metevin jù il selvadi e dopo a si faseva l'incalmadura tal ciâmp o a tiravin jù la stressa da la vît e a fasevin il "rasît"; chistul al faseva li radisis e a la tiravin sù, dopo a teavin e a restava la vît. L'incalmâ al à servît cuntra li malatiis da la fillossera, dal mâl da l'esca, da la flavessensa dorada. Il selvadi al fa vignî la vît pi resistent. Chel ch'al à insegnât la tecnica a un di Rosseit al era un presonêr todêsc vignût dal Piemonte ta la prima guera mondiâl.

Una volta a erin i ibridos ch'a no vevin bisugna di antiparassitaris: il Bacò, la Fiaura bianca e nera, il Clinto, il Clinton, il Sciarlìn, l'Usselut, ma a no erin di qualitât, a erin puarés e pal meis di mârs i vîns a 'sevin di mâl; ades a ju tornin a tirâ four e a ju fan passâ DOC (come il Sclupetìn).

Chista ch'i fasìn nû a ei un'incalmadura "a fresa": un al fa un bûs cu la fresa e un altri a 'n fa doi. L'incalmadura "a omega" a à solche un pûnt d'incontro e chista a 'nd à doi e a à pi risultât. Par l'incalmadura "a omega" a basta un ch'al fa il lavour dibessoul cu la machina. Una volta a fasevin il tai cul curtîs: a si scurta la calmela, stînt atênt che il bocul a nol sei vuârp, ma al sei four (par l'omega a vowl una calmela pi lungia); a fasevin il spac cul curtîs ta la calmela e tal mat e dopo a tacavin i doi tocs. Jo no soi pi bon da fâ chistu lavour cul curtîs. Un om bravo al rivava a fâ 1500 vîs in di; cul sistema di ué un a 'n fa sù po jù 6000.



Foto-ricordo della classe in visita all'azienda di Enzo Moretti (aprile 1998).

I bocui àn da essi un par una banda e un par ch'è altra, parsé che il len al à dentri la linfa, ch'a cor tai capilârs e chisciu àn da ciatâsi par ch'a vegni ben l'imbudura. Dopo a si met la vît ta la parafina a 82°C e subit dopo ta l'aga par ch'a si sui. Chista parafina a protès l'incalmadura e cui ormôns ch'a si metin dentri a fa imbulî miei la planta.

Dopo parafinadis, li vîs a si metin tai cassetîns e cun una breia a si pòin a filis ta la casse-la; a ogni fila a si met la seadissa, a si la bagna par ch'a tegni umidis li vîs, quânt ch'a si metin a sfuarsâ a 32°-33°C, par ch'a imbulissini: a ei la prima sfuarsadura, di 15 dîs.

Dopo 3-4 dîs la seadissa a si alsa: a voul disî che la planta a scuminsa a pocâ; a si ciapa la reit e si scuminsa a tirâ via e si li lassa cussî come ch'a son. A si ten controlât quânt ch'a scuminsin a imbulî e alora a si partin four, ma no dut ta un còlp: a si metin ta una "sera di ambientamento", che via pal di a si ten vierta e di not a si siera; uchî a stan 12-13 dîs.

Dopo a si fa la seconda parafinadura prima di 'sî a plantâlis; a si metin ta li casselutis cun 5-6 cm di aga ta un pòst riparât; quânt che li secis a scuminsin a rompisi, se li vîs "spia" a butin a voul disî ch'al é il momènt di 'sî a plantâlis.

Deis dîs prima di 'sî a plantâlis a si met il telo, cun una machina ch'a fa encia il busut da ch'a à di 'sî la vît (10-13 par metro). I 'sîn un di famea cun un caret par cuiera a meti la vît tal busut, miesa sota e miesa parsora il telo.

Dopo a menin e a vegnin tegnudis teadis, par ch'a vedin pi aria, par ch'a si madurissini e par ch'a no ciapin malatiis.

Cun un dintut a si mouf ogni tânt la ciera par che l'aga a circolei.

Dopo plantadis a si fan i tratamêns antiperonospera (una o encia dô' voltis par setemana, se il timp al é di ploia).

A voul l'esperienza par savê quânt fâ i tratamêns, secônt la ciera, l'umit.

Par li erbis, cul telo no son problemis, a vegnin sù tal mies; cun botis ch'a àn spassulis liseris, a si buta il diserbo, ch'a si strassina a bas volum, senza fâ dâns a la vît.

A si à da tegnî ben teadis, encia s'a butin sù il selvadi.

In novembre a si va a giavâlis e dopo a si va a passâlis ulà dai Vivârs, ulà ch'al é il lavour di un an, cu la speranza ch'al sedi 'sût dut pulît.

In "cernita" li vîs a son da la Societât; uli jo no passi li mê' vîs, ma altris.

La vît a à di vê il ciâf ben saldât, li radisis bielîs e ben metudis: a si àn vîs di prima o seconda sielta e a vegnin dividudis secônt la qualitât. A fan macs da 25 vîs; ogni 1000 a son doi cun una barela ch'a ju partin four e a registrin dut.

Ogni sociu al à di fâ un numar precîs di oris, secônt li vîs ch'al parta.

Cussî il lavour al é finît e a si spera dome ch'a vendini li vîs.

[Vi parlo dell'innesto: si innesta il selvatico con le marze della vite europea. Il selvatico si chiama anche 'mat' o 'americano', perché è giunto dall'America. La talea del selvatico si innesta con la marza, che è l' 'europeo'. Un tempo non innestavano, piantavano il selvatico e dopo si faceva l'innesto in campagna o piegavano il tralcio della vite e ottenevano il 'rasit'; questo emetteva le radici e lo facevano crescere, dopo tagliavano e rimaneva la vite. L'innesto è servito contro le malattie della fillossera, del male dell'esca, della flavescenza dorata. Il selvatico rende la vite più resistente. Ad insegnare la tecnica ad uno di Rauscedo è stato un prigioniero tedesco venuto dal Piemonte durante la prima guerra mondiale.]

Un tempo c'erano gli ibridi che non avevano bisogno di antiparassitari: il Bacò, la Fragola bianca e nera, il Clinto, il Clinton, il Sciarlin, l'Usselut, ma non erano di qualità, erano deboli e per il mese di marzo i vini andavano a male; ora li stanno ripristinando e li inseriscono tra i DOC (come lo Schioppettino).

Questo che facciamo noi è un innesto 'a fresa': uno fa un foro con la fresatrice e un altro ne fa due.

L'innesto 'a omega' ha solo un punto d'incontro e l'altro ne ha due e dà un risultato migliore. Per l'innesto 'a omega' è sufficiente una sola persona che lavora con la macchina. Un tempo facevano il taglio con il coltello: si accorciasse la marza, stando attenti che la gemma non sia cieca, ma sia visibile (per l'omega serve una marza più lunga); facevano lo spacco col coltello nella marza e nel selvatico e dopo univano le due parti. Io non sono più capace di eseguire questo lavoro col coltello. Una persona abile riusciva a fare 1500 innesti al giorno; col sistema attuale uno ne fa circa 6000.

Le gemme devono essere disposte dai due lati, perché il selvatico ha all'interno la linfa che scorre nei capillari e questi devono unirsi perché la saldatura riesca. Poi si mette la vite nella paraffina a 82°C e subito dopo nell'acqua perché si asciughi. Questa paraffina protegge il punto d'innesto e con gli ormoni che si introducono la saldatura riesce meglio.

Dopo paraffinati gli innesti-talea si mettono in cassetti e con un pezzo di legno apposito si dispongono a strati in una cassa; su ogni strato si mette la segatura, si bagna perché mantenga umidi gli innesti-talea quando si mettono a forzare a 32°-33°C perché si formi il callo d'innesto: è la prima forzatura, della durata di 15 giorni.

Dopo 3-4 giorni la segatura si alza: significa che la pianta incomincia a spingere; si prende la rete e si comincia a togliere segatura e si lascia così. Si controlla quando il callo d'innesto comincia a formarsi e allo-



Un vivaio di selvatico ("mat").

ra si portano all'esterno, ma non immediatamente: si mettono in una 'serra d'ambientamento', che di giorno si tiene aperta e di notte si chiude; qui rimangono 12-13 giorni.

Dopo si fa la seconda paraffinatura prima dell'impianto; si mettono in cassette con 5-6 cm d'acqua in luogo riparato; quando le gemme cominciano a rompersi, se gli innesti-talea "spia" germogliano significa che è giunto il momento del trapianto.

Dieci giorni prima del trapianto si stende il film plastico, con una macchina che fa anche un foro dove si deve inserire l'innesto-talea (10-13 per metro). Uno della famiglia va con un carretto per solco a trapiantare l'innesto-talea nel foro, metà sopra e metà sotto il 'telo'.

Dopo crescono e vengono periodicamente tagliati per un maggior arieggiamento, perché maturino e non prendano malattie.

Con un piccolo attrezzo dentato si rimuove ogni tanto la terra perché circoli l'acqua.

Dopo il trapianto si fanno i trattamenti antiperonospora (una o anche due volte la settimana, se il tempo è piovoso).

Ci vuole esperienza per sapere quando fare i trattamenti, a seconda del terreno, dell'umidità.

Per le erbacce, col 'telo' non ci sono problemi, crescono al centro; con botti che hanno delle spazzole leggere, si sparge il diserbante, che viene distribuito a basso volume, senza danneggiare la pianta.

Si devono tenere ben tagliate, anche se germogliano parti selvatiche.

In novembre si vanno ad estirpare e dopo si fa la cernita ai Vivai Cooperativi, dove si raccoglie il lavoro di un anno, con la speranza che tutto vada bene.

In cernita le barbatelle sono della Società; lì io non scelgo solo le mie barbatelle, ma altre.

La barbatella deve avere la parte superiore ben saldata, le radici vigorose e ben disposte: si hanno barbatelle di prima o seconda scelta e vengono divise a seconda della qualità. Si fanno mazzetti da 25 barbatelle; ogni 1000, due persone con un carretto li portano via e registrano tutto.

Ogni socio lavora per un numero prestabilito di ore, a seconda delle barbatelle consegnate.

Così il lavoro è concluso e si spera solo che le barbatelle vengano vendute.]



Le marze ("calmelis").



Fasci di selvatico in cella frigorifera.

5. Se machinis ch'i doprais? [Quali macchinari usate?]

Cu li novis technichis, li machinis a son un grun di mancul: se prima a ni coventavin tre tratours, ades a ni basta un, parsé che il gros dal lavour a si lu à in assienda. Una volta a si veva di fâ cul tratour chel cuieron grânt, a si 'seva encia a cuierzi cul tratour.

A sêrf una stansia di sfuarsadura, un frigo par mantegni li plantis ch'a no si sècini, li machinis par parafinâ e incalmâ, par meti jù il telo.

La machina par giavâ li vîs a si clama "svellitore": al é un sac, fat da un nestri paesan ch'al fa imprêsc a puesta, che man man a si son professionâs, par fâni fâ mancul fadîa.

A ei la Cooperativa ch'a dîs a ogni sociu se ch'al à da fâ, se vîs ch'a son da giavâ e a ni manda li machinis: chê ch'a met jù il telo, chê ch'a va a giavâ.

[Con le nuove tecniche, i macchinari sono molto diminuiti: se prima ci occorrevano tre trattori, ora ce ne basta uno, perché la maggior parte del lavoro si fa in azienda. Un tempo si doveva fare col trattore quel grande solco, si doveva anche ricoprire col trattore.



L'innesto a spacco con l'apposito coltello.



Innesto a spacco inglese in uso un tempo.

L'innesto a fresalincastro.



L'innesto a omega.



Occorrono una stanza per la forzatura, un frigorifero per mantenere le piante perché non si disseccino, i macchinari per paraffinare e innestare, per stendere il film plastico.

Il macchinario per estirpare le barbatelle si chiama svellitore: è un aratro, costruito da un compaesano che fabbrica gli attrezzi appositi, che via via si sono perfezionati, per renderci meno faticoso il lavoro.

Ai Vivai Cooperativi stabiliscono ciò che ogni socio deve fare, quali varietà si devono estirpare e i macchinari occorrenti: quello che stende il film plastico, quello che va ad estirpare.]

6. Se tîmp l'ese miei pal vivâr? A sone stadis anadis brutis?

[Qual è il clima migliore per il vivaio? Ci sono state brutte annate?]

L'an passât al é stât un an brut: qualchidun al é 'sût a plantâ prima da l'ora (ch'a sarés viêrs il 25 di avrîl), a la metât dal meis e al é vignût il glas ch'a i à seciât il bocul e dut quânt.

I problemis dal tîmp ué cu la parafina a no son pi. Prima a si cuierzeva duta la planta cu la ciera, ué a no sêrf.

Il 90% da li cieras a à la rigassion. Cul telo li erbis a vegnin ben controladis e encia s'a vegnin meis un pûc freis, al scialda il teren e la planta a no à gros problemis.

S'a ven la tampiasta il meis di 'sugn o lui, di sigûr al é un dan, ma a ei la sigurassion.

[L'anno scorso è stata una brutta annata: qualcuno è andato a trapiantare prima del tempo (che sarebbe verso il 25 aprile), alla metà del mese, ed è venuta una gelata che ha disseccato il germoglio e tutto il resto. I problemi del clima oggi con la paraffina non ci sono più. Prima si ricopriva tutta la pianta con la terra, oggi non serve.

Il 90% dei terreni è fornito di irrigazione. Col film plastico le erbacce vengono ben controllate e anche se ci sono dei mesi un po' freddi, il terreno si mantiene caldo e la pianta non ha grossi problemi.

Se grandina il mese di giugno o luglio, certamente è un danno, ma c'è l'assicurazione.]

7. Se varietâs ch'al prodûs? [Quali varietà produce?]

La Cooperativa a li prodûs dutis; jo i ai di incalmâ chês ch'a mi dîs la Cooperativa. In prinsipit da la stagion a mi dan una tabela e i ai di fâ li vîs da li varietâs ch'a mi disin. Se jo i stabilis di incalmâ 200.000 plantis, lôr a li dividin in pi varietâs; conforma il mat che jo i ai, a mi disin la varietât che i ai di fâ e che a lour a i sêrf.

Chist'an i incalmi: Moscato, Nebbiolo, Piediroso (varietât campana), Chardonnay, Traminer, Cabernet Sauvignon. La Societât però a pos fâ enciamò cambiamêns, secônt se ch'al coventa.

[I Vivai Cooperativi le producono tutte; io devo innestare quelle indicate dai Vivai. All'inizio della stagione mi danno una tabella e devo innestare le varietà indicatemi. Se stabilisco di innestare 200.000 piante, le dividono in più varietà; in base al legno americano che possiedo, mi indicano la varietà da innestare e che a loro serve.

Quest'anno innesto: Moscato, Nebbiolo, Piediroso (varietà campana), Chardonnay, Traminer, Cabernet Sauvignon. La Societât però può fare ancora dei cambiamenti, a seconda delle necessità.]

8. Se varietâs ch'a son pi riserciadis tai ultins tâmps?

[Quali varietà sono più richieste attualmente?]

A son i ròs, parsé ch'a si bêf di pi il neri; agn indeavour a 'sevin i blâncs, ch'a van ben dome par plas specifics. Il Merlot al é diventât un pûc singher, al 'sira un pûc par dut, in Pulia, Toscana. Tal Chianti (il Chianti al é un "uvaggio", al ven fat cun sînc uis difarentis) àn judût che metînt dentri un pu' di Merlot e Cabernet al ven pi rotônt, gustous, alora ades il Merlot al é un grun riserciât.

Dome Friûl, Piemonte e Emilia a mantegnin il "vitigno" (il Merlot al é il Merlot), invessi Toscana, Pulia, Sicilia, Sardegna cun tantis uis a fesin un vin.

[Sono i rossi, perché si beve di più il vino rosso; anni addietro si consumavano maggiormente i bianchi, che si adattano solo a piatti specifici. Il Merlot è diventato un po' zingaro, gira un po' dappertutto, in Puglia, Toscana. Nel Chianti (il Chianti è un uvaggio, viene prodotto con cinque uve diverse) hanno constatato che mescolando un po' di Merlot e Cabernet diventa più rotondo, gustoso, allora adesso il Merlot è molto ricercato. Solo Friuli, Piemonte ed Emilia mantengono il vitigno (il Merlot è Merlot), invece Toscana, Puglia, Sicilia, Sardegna con tante uve fanno un unico vino.]

9. Qualis ch'a son li vuestris spesis? *[Quali sono le vostre spese?]*

Jo ch'i ai la produSSION mê (90%), i spînt un pûc mancul.

A si spînt di pi: pai antiparassitaris, par l'afit dai terêns (parsé che un vivâr a no si pos plantâlu pi di un an-doi tal stes teren; a 'nd é 'sênt ch'a à il vivâr fin a Codroip, Morsan), par spostâsi a lavorâ sul pôst, par la parafina, il telo, li calmelis (ch'a possin vignî encia da la Sicilia), par la 'sênt ch'a ven a incalmâ. Jo i lavori cu la 'sênt di famea, a pârt chei 2-3 meis di pi lavour. A si à da essi professionâi, a si à da vê il gûst di fâ chistu lavour.

[Io che ho una produzione propria (90%), spendo un po' meno.

Si spende soprattutto: per antiparassitari, per l'affitto dei terreni (perché un vivaio non si può tenere più di un anno-due nello stesso terreno; ci sono persone che hanno vivaio fino a Codroipo, Morsano), per spostarsi a lavorare sul posto, per la paraffina, per il film plastico, per le marze (che possono provenire anche dalla Sicilia), per le persone che vengono ad innestare. Io lavoro con personale della famiglia, a parte i 2-3 mesi di maggior lavoro. Si deve essere professionali, si deve avere interesse a fare questo lavoro.]

10. Quai ch'a son i problemis e li sodisfassiôns di chistu lavôr?

[Quali sono i problemi e le soddisfazioni di questo lavoro?]

Problemis a no 'nd é pi tanciu cu li technichis di ué. Al é il marciât il problema. A si à da tirâ li somis no dome di un an, ma di quatri-sînc, parsé ch'a son anadis bunis e no, par vendi.

I sin contêns tai ains boins.

Al é biel incalmâ, parsé ch'a si lavora ta âlc di vîf, che un pûc a la volta a si jôt a cressi; al é biel jodi il vivâr ch'al si presenta ben.

Ogni sociu al à la sô manera di lavorâ, ch'a si fa cun ains di esperiensa; ogni an ti si ne-



Paraffinatura e disposizione degli innesti nei cassetti.

cuarzis che l'an prima no ti vevis fat una sarta pissula roba, magari i ti vas a jodi semônt ch'al lavora un altri, ti imparis e ti si fesis l'esperienza bessoul, cun tanci ains di pratica e encia sbaliânt.

[Problemi non ce ne sono più molti con le tecniche attuali. È il mercato il problema. Si devono tirare le somme non solo di un anno, ma di quattro-cinque, perché ci sono annate buone e non, per il commercio. Siamo soddisfatti nelle annate buone.

È bello innestare, perché si lavora in qualcosa di vivo, che un po' alla volta si vede crescere; è bello vedere il vivaio che si presenta bene.

Ogni socio ha il suo modo di lavorare, che si costruisce con anni di esperienza; ogni anno ci si accorge che l'anno precedente non si era fatta una piccola cosa, magari si va a vedere come lavora un altro, si impara e si fa esperienza da sé, con tanti anni di pratica ed anche sbagliando.]

11. Quai ch'a son stâs i gambiamêns dal lavôr tal tîmp?

[Quali sono stati i cambiamenti nell'attività nel tempo?]

Tal marciât: in prinsipit a si vendeva dome tal Friûl e tal Veneto e dopo a si à vendût ta duta Italia e ades i sin i prîns tal mônt. Rosseit-Vivârs al é il cartel da la "vivaistica".

Il prin pâis forêst ch'al à comprât vîs a ei stada l'Albania. Ué i sin presîns in California, i vin fat una coperativa in Moldavia nû e i Spagnôi. Li vîs ch'i fai ades a son pa la Moldavia.

I Stâs Unîs àn bisugna da la clonassion e alora chista coperativa ei stada fata il 51% di Rosseit e il 49% dai Mericâns; ulà a si fa vîs dome in vâs, sot 'serra', pal clima sec e frêt di not; un di Rosseit al é 'sa ulà via e altris 'sovins a 'saran via.

Tal labour: àn scuminsât a incalmâ cul curtis, dopo a ei vignuda una machinuta "a taglio", studiada da Leandro Fornasier di Rosseit e dopo l'"omega", ch'a ei pi svelta e cun mancul personâl; la prima a ei pi sigura parsé ch'a à tre puntos di incontro tra masciu e femina e chê altra a 'nd à un soul.

Nuvitâs: la parafina, il telo, prodôs cuntra li malatiis, il frigo (cun chistu i tîmps dal labour a possin slungiâsi; una volta i ti vevis da fâ pi svêlt sinò li plantis a si seciavin). Il frigo a si lu ten a +2°C e 90% di umiditât; uchì a si ten il len merecan, il selvadi di pi sortis (il 504, il 15711, il Pausen 1103...) e encia li calmelis.

A son pi sortis di selvadi, parsé ch'a son pi tipos di terêns e il selvadi al fa radisis pi o mancul fitonadis, ch'a van pi o mancul sota, conforma che il teren al é pi o mancul sut, dûr, magari o bon, sfrutât o no; il selvadi dopo al à di essi adat a la calmela ch'a si met. La stes-sa qualitât di calmela a pos dâ una vît difarenta s'a ei incalmada su un selvadi difarênt.

[Nel mercato: all'inizio si vendeva solo nel Friuli e nel Veneto e dopo in tutta Italia e ora siamo i primi nel mondo. Rauscedo-Vivai è il cartello della vivaistica. Il primo paese straniero che ha comperato barbatelle è stato l'Albania. Ora siamo presenti in California, abbiamo costituito una cooperativa in Moldavia con gli Spagnoli. Le barbatelle che produco ora sono destinate alla Moldavia. Gli Stati Uniti hanno bisogno della clonazione e allora questa cooperativa è stata costituita per il 51% da Rauscedo e per il 49% dagli Americani; là si riproducono barbatelle solo in vaso, sotto serra, per il clima secco e freddo di notte; un vivaista di Rauscedo è andato a lavorare là e altri giovani partiranno.



Nel lavoro: hanno iniziato ad innestare col coltello, dopo è stata introdotta una macchina "a taglio", studiata da Leandro Fornasier di Rauscedo e successivamente l'"omega", che è più veloce e richiede meno personale; la prima è più sicura perché ha tre punti d'incontro tra maschio e femmina e l'altra ne ha uno solo.

Novità: la paraffina, il film plastico, prodotti contro le malattie, il frigorifero (con questo i tempi di lavoro possono allungarsi; un tempo dovevi lavorare più in fretta, altrimenti le piantine si disseccavano). Il frigorifero lo si tiene a +2°C e 90% di umidità; qui si conservano il legno americano, il selvatico di più varietà (il 504, il 15711, il Pausen 1103...) ed anche le marze.

Ci sono più varietà di selvatico, perché ci sono più tipi di terreno e il selvatico emette radici più o meno fittonanti, che vanno più o meno in profondità, a seconda del terreno più o meno asciutto, compatto, magro o fertile, sfruttato o no; il selvatico inoltre deve essere adatto al tipo di marza con cui va unito. Lo stesso tipo di marza può dare una barbatella diversa se è innestato su un selvatico diverso.]



Nella stanza di forzatura (sopra); nell'ombraio (al centro) e nei cassoni all'aperto (sotto).



La formazione del callo d'innesto e il germoglio sulla marza.



Dopo la seconda paraffinatura gli innesti-talea sono pronti per l'impianto.



La preparazione dei filari con film plastico (pacciamatura).



Il momento del trapianto.



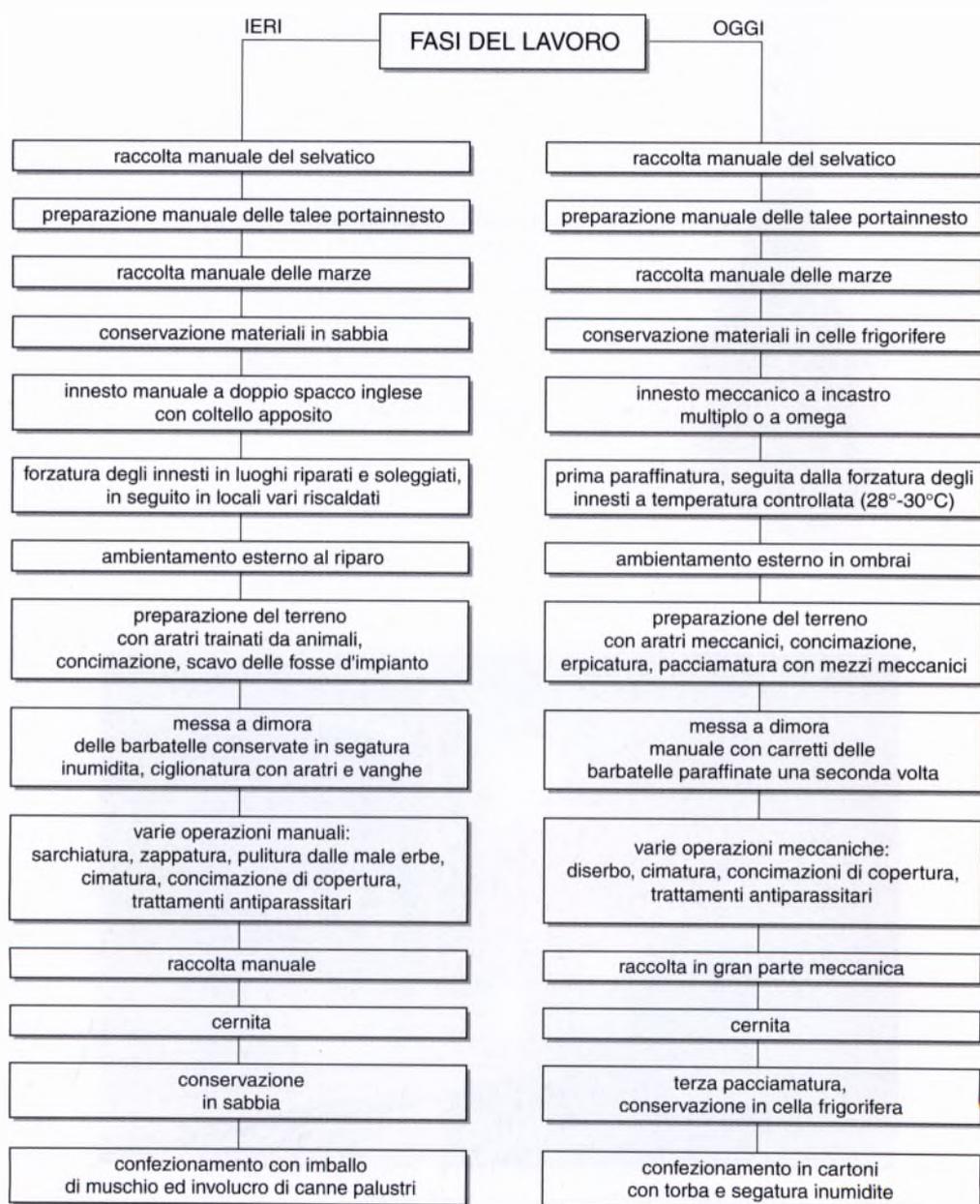
Un vivaio su doppia fila in piena vegetazione.

La barbatella innestata.



Confezionamento delle barbatelle dopo la terza paraffinatura.

Il lavoro del vivaista



Produzione di barbatelle - Terminologia specifica

<i>Barbatella:</i>	piantina derivante da innesto-talea (in friul. "vît")
<i>Barbatellaio:</i>	vivaio dove si mettono a radicare gli innesti-talea (in friul. "vivâr")
<i>Butâ, butul:</i>	germogliare, germoglio
<i>Calmela:</i>	marza
<i>Ciglione:</i>	grande solco di copertura degli innesti-talea per la protezione del punto d'innesto
<i>Clonazione:</i>	riproduzione artificiale di una copia genetica identica ad una preesistente
<i>Dâ l'aga:</i>	irrorare (il vivaio)
<i>Discierâ:</i>	sterrare in parte le piantine per tagliare le radici spuntate
<i>Fraściâ:</i>	cimare; lavorazione che consente il taglio della cima delle piante in vivaio
<i>Fresâ:</i>	erpicare; lavorazione meccanica eseguita con l'erpice, che frantuma il terreno in superficie
<i>Imbuli, imbulidura:</i>	formazione del callo d'innesto
<i>Incalmâ, incalmadura:</i>	innestare, innesto
<i>Innesto-talea:</i>	è costituito dal piede americano su cui viene innestata una marza monogemma di vite europea
<i>Leâ mat:</i>	affastellare legno americano
<i>Marza monogemma:</i>	unica gemma prelevata dalla pianta madre utilizzata nell'innesto
<i>Mat:</i>	legno americano, selvatico, portinnesto
<i>Meti jù il telo:</i>	pacciamatura (copertura del suolo con film plastico per impedire lo sviluppo di erbe infestanti e la disidratazione del terreno)
<i>Meti jù li vîs:</i>	piantare gli innesti-talea
<i>Parafinâ:</i>	paraffinatura (tecnica che utilizza la paraffina per facilitare la cicatrizzazione del punto d'innesto, per proteggerlo dalle infezioni, per impedire la disidratazione)
<i>Passâ vîs:</i>	cernita (operazione di controllo della qualità della barbatella, in base allo sviluppo dell'apparato radicale, alla consistenza della saldatura d'innesto, alla lignificazione del tralcio)

<i>Portinnesto:</i>	parte di selvatico su cui si innesta la marza e che fornisce l'apparato radicale alla barbatella
<i>Scurtà:</i>	cfr. "frascià"
<i>Solsà:</i>	sarchiare; lavorazione meccanica superficiale del terreno per attivare la respirazione delle radici delle piante, distruggere le male erbe ed aumentare la massa di terra attorno alla pianta
<i>Stuà li vîs:</i>	disporre gli innesti-talea nella stanza di forzatura
<i>Scurtà mat:</i>	preparare talee di legno americano
<i>Taelinis:</i>	talee di piante madri, utilizzate per vivaio di portinnesti o per innesto su pianta con marze delle varietà locali
<i>Teà calmelis:</i>	tagliare le marze per l'innesto
<i>Teà matis:</i>	tagliare i germogli che crescono sulla parte selvatica della barbatella
<i>Teà rinculîns:</i>	pulire il legno americano dai viticci
<i>Teà secis:</i>	pulire il legno americano dalle gemme
<i>Telo:</i>	film plastico di copertura del suolo, utilizzato per la pacciamatura
<i>Tirà mat:</i>	raccogliere legno americano, selvatico



La sede attuale dei Vivai Cooperativi di Rauscedo.



Intervista al Presidente dei Vivai Cooperativi di Rauscedo

1. Da quanto tempo è presidente dei Vivai e quali sono le sue mansioni in questo ruolo?

Sono Emilio Bisutti e sono presidente da nove anni, al terzo mandato; sono stato nominato dal Consiglio d'Amministrazione, a sua volta eletto dai soci. Sono il legale rappresentante della Società, ho la responsabilità di tutto ciò che accade, assieme al Consiglio.

2. Ci può spiegare come si è costituita e come è organizzata la Società (persone, settori d'attività, produzione, macchinari, agevolazioni fiscali, commercio in Italia e all'estero, Centro Sperimentale...)

La società si è costituita nel 1933. Il Consiglio d'amministrazione e il presidente hanno il compito di gestire questa Società, avvalendosi di parecchie persone (una ventina), iniziando dal Direttore, assunto dal Consiglio d'amministrazione, che manda avanti operativamente la Società (quello attuale è il dott. Eugenio Sartori) e poi gli agronomi (che guidano un centinaio di agenti sparsi in tutta Italia).

La Cooperativa è organizzata in questo modo: ci sono il settore commerciale e il settore amministrativo; è compito del primo sondare il mercato per sapere quali produzioni ser-

vono e destinarle alle varie richieste (ad esempio, ora è molto richiesto il vino rosso e bisogna produrre viti che diano uva rossa), deve cercare di vendere le piante prodotte; il secondo deve amministrare soci, clienti e agenti, l'economia della Società.



*Rauscedo (anni '30):
la prima sede dei Vivai.*



La seconda sede dei Vivai (anni '30); rivenditori di barbatelle con vari mezzi di trasporto.

Il nostro mercato attuale: il 75% della produzione va in Italia (oltre il 50% del mercato italiano); il 25% (8 milioni di piante) va in Spagna (oltre 3 milioni), Grecia (quasi 2 milioni), ex Jugoslavia (700.000), Francia (780.000), Norvegia (uva da tavola), Argentina (1 milione circa), qualche altro centinaio di migliaia in Stati nordamericani.

Il mercato è in espansione: c'è un'altra ventina di paesi dove esportiamo quote minori. Attualmente si fa avanti la Cina, con cui abbiamo dei contratti. Quest'anno arriveremo a 33 milioni di viti commercializzate, per il 1998 produrremo forse 45 milioni di piante innestate.

Il fatturato è di circa 70 miliardi, ma ci sono notevoli spese (di produzione e commercializzazione), per i tre quarti.

Il Centro Sperimentale ha lo scopo principale di scoprire e produrre nuovi cloni, perché il mercato ci chiede materiale sempre più sano, esente da virusi. Dalla popolazione standard di una varietà, si ricercano le migliori d'aspetto, si verifica se sono sane, si fa poi la prova enologica (microvinificazione); se il prodotto di queste piante è migliore di quello dato dalla produzione standard, il lavoro è premiato, si ha qualcosa di innovativo. Poi il clone si moltiplica e i figli daranno risultati simili al clone.

Il Centro Sperimentale è anche un centro di raccolta di tutte le varietà. È visitato continuamente da molte persone, nostri potenziali clienti, che possono verificare di persona ciò che facciamo (assaggiano le microvinificazioni) e decidere cosa piantare, restando convinti.

3. Quali cambiamenti sono avvenuti nel tempo?

Si è iniziato ad innestare, a Rauscedo, nel 1918 circa. La Società è stata formalizzata nel 1933 e per Rauscedo è stata il traino dell'economia; si è passati da un'economia di sussistenza dove i giovani erano costretti ad emigrare, ad una sicurezza economica data dal lavoro del vivaismo.

I cambiamenti avvenuti nel tempo sono quelli dovuti alla modernizzazione. Lo Statuto è sempre lo stesso, è molto severo, e questo fa sì che la Cooperativa regga ancora. Perché funzioni una Cooperativa ci deve essere amore per la stessa da parte dei soci.

La Regione è sempre intervenuta a nostro favore, ogni volta che dovevamo fare forti investimenti, con contributi e mutui per la costruzione di edifici, magazzini, frigoriferi.

Si è passati dal lavoro esclusivamente manuale, aiutati dagli animali, alle macchine e a nuove tecniche che permettono di produrre di più, con minor dispendio di energie.

Cambiamento più evidente, il passaggio dal ciglione (cumulo di terra che si faceva fino a dieci anni fa per coprire le piante, con notevole fatica e disagi, in caso di grandi piogge che sformavano il mucchio di terra) alla tecnica di paraffinatura (per difesa dagli agenti atmosferici) e alla pacciamatura con 'telo' di plastica nero (che impedisce la crescita delle male erbe).

Anche gli uffici si sono dotati di attrezzature moderne; il cliente però deve essere contattato direttamente, non via Internet, c'è bisogno di guardarsi in faccia per decidere.

La manodopera, un tempo prevalentemente locale, ora, con il calo delle nascite, deve essere reperita al di fuori.



Consegna delle barbatelle per la cernita alla sede dei Vivai in Piazza Cooperative (1945).

4. La Società ha avuto periodi più o meno buoni? Perché?

La Società segue il mercato del vino: quando il mercato del vino è fiacco, c'è la crisi per noi. Dovendo produrre le barbatelle una stagione prima della vendita, si produce e si spera che la stagione successiva, di vendita, sia buona: questa incognita rimane sempre, si va ad intuito.

Nei primi anni '60 abbiamo avuto una grande crisi (avevamo prodotto piante per l'Albania e non le hanno ritirate), poi per fortuna siamo andati in crescendo, perché ci sono stati aiuti alla viticoltura e i nostri clienti erano incentivati a piantare.

C'è stata qualche altra parentesi critica: a metà anni '70 per due annate e poi nei primi anni '80 e 4-5 anni fa.

Abbiamo dovuto abituarci a queste fasi altalenanti del mercato. Ora vendiamo bene.

5. L'Unione Europea favorisce la commercializzazione del prodotto?

L'Unione Europea ci toglie il problema delle barriere doganali, ma in quanto alla commercializzazione non ci sono altri vantaggi.

Si piantano viti in Spagna, Francia, Grecia, dove siamo presenti da sempre. In Francia c'è un vivaismo forte, superiore in dimensioni a quello italiano e noi ora abbiamo "rubato" qualche mercato estero alla Francia: ad esempio in Nord Africa, in Spagna, in Grecia.

La concorrenza è sul prezzo.

I Francesi fanno una vite un po' più esile della nostra; la nostra è morfologicamente migliore, ma a costi superiori.



*Rauscedo (anni '40):
magazzino per la
cernita nella vecchia
sede dei Vivai.*



Rauscedo (anni '50): primo camion per la vendita delle barbatelle.

6. Nei paesi extraeuropei ci sono limiti doganali al commercio?

Sì; ad es., in Croazia dove vendiamo bene da parecchi anni, ora, per i loro problemi economici seguiti alla guerra, hanno imposto forti tasse doganali, per cui i loro agricoltori devono pagare le viti ad un prezzo aumentato del 40%.

In alcuni paesi, per favorire gli impianti delle viti, hanno contenuto le tasse doganali, ad esempio in Argentina. Per arrivare in questi paesi dobbiamo soffrire un po' noi sul prezzo iniziale.

7. Quali benefici economici ha portato a Rauscedo e dintorni questa Società vivaistica?

Ha portato il lavoro e quindi il guadagno, permettendo di non emigrare e di avere una vita decorosa qui, con un'economia che regge: il 90% dell'economia di Rauscedo dipende dalle viti.

Oltre alla popolazione di Rauscedo impegnata in questo lavoro, ci sono circa 600 operai stagionali dei dintorni. C'è lavoro dai sei agli otto mesi.

8. Come prevede il futuro della Società?

La Società ora è ottimamente strutturata, quindi dovrei dire che deve andare solo bene, ma so che dobbiamo tener conto delle crisi che inevitabilmente arriveranno, quando ci sarà esubero di vino. Avendo nella nostra Società solo produzione di barbatelle, abbiamo diversificato un po' il mercato, sperando di reggere l'eventuale crisi.

Rispetto a una decina di anni fa, ci siamo impegnati nell'esportazione e potenzialmente potremo esportare di più. I nostri ispettori seguono soprattutto l'Italia. Il nostro direttore ha cercato per anni mercati all'estero e attualmente abbiamo assunto un agronomo che dovrebbe seguire solo l'estero.



N. 7400 rep. not. _____ N. 4968 fasc. _____

VITTORIO EMANUELE TERZO

per grazia di Dio e per volontà della Nazione

RE D'ITALIA

IMPERATORE D'ETIOPIA

Quattro settembre millenovecentotrentasei= XIV.E.F.
ore venti e mezza. _____

Rauscedo di S.Giorgio della Richinvella, Via della
Chiesa, nel locale della Latteria. _____

Avanti a me Del Bianco, Giacomo, notaio in Spilimbergo, del Collegio di Udine, presenti i testi noti ed idonei in calce riportati, sono comparsi: _____

1. BASSO DIONISIO di Achille, _____
2. BASSO AGOSTINO fu Antonio _____
3. BASSO GIACOMO fu Sante, _____
4. BASSO LUIGI fu Pietro, _____
5. BASSO POMPEO fu Angelo, _____
6. BERTUZZI ANTONIO fu Protasio, _____
7. BISUTTI DOMENICO fu Elia, _____
8. BISUTTI NATALE fu Gio.Batta, _____
9. CANCIAN UGO fu Angelo _____
10. COCITTO ANGELO fu Alessio, _____
11. D'ANDREA ADAMO fu Luigi, _____
12. D'ANDREA ANGELO fu Pietro, _____
13. D'ANDREA ANGELO di Sante, _____

Registrato a Spilimbergo il 14 settembre 1936 XIV^o

al N. 180 Mod. I^o Volume 93 Pubblici

Esatte lire Venticinque e cent 70 (L.25.70)

celle quali L.5.50 per Cassa Not.

Il Primo Procuratore f. Giannone.





foglio 4)

DELLA SOCIETA' " VIVAI COOPERATIVI DI RAUSCEDO "

--

T I T O L O I °

Costituzione, denominazione, sede ,scopo e durata
della società

Art.1°- Tra gli agricoltori vivaisti di Rauscedo si é costituita una Società o comunione di natura prettamente civile, sfornita di qualsiasi personalità giuridica distinta da quella dei singoli soci denominata "VIVAI COOPERATIVI di RAUSCEDO" con sede presso la locale Latteria Sociale.

Art. 2°- Sono scopi della Società: _____

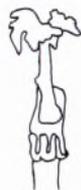
a) produrre a mezzo dei singoli soci ma subordinatamente alle direttive, al controllo e all'assistenza tecnica della Società, piantine innestate, soprattutto barbatelle di viti. _____

b) provvedere alla vendita delle barbatelle e delle piantine stesse in forma sociale; _____

c) assistere i soci in quanto può tornare loro utile nella loro qualità di vivaisti. _____

d) eventualmente provvedere ad una gestione diretta di vivaì sia di piante madri che di piante innestate.

Art.3°- La Società avrà la durata di anni nove dalla data dell'atto costitutivo e con facoltà di prorogarsi. _____



Al Centro Sperimentale dei Vivai di Rauscedo

(intervista ad un esperto)

1. Qual è l'attività del Centro Sperimentale?

L'azienda sperimentale fa parte della Società dei Vivai Cooperativi; ha 30 ettari di superficie, 25 a vigneto e 5 per prove sperimentali.

La viticoltura negli ultimi 25 anni si è molto specializzata; si richiedono prodotti di qualità ed allora interviene la selezione clonale: all'interno di ogni varietà è possibile ottenere tanti tipi di piante (ad es., per il Merlot, si possono avere piante che producono di più o di meno, con un grappolo più spargolo, con uva che ha un grado zuccherino superiore, ecc...).

Le caratteristiche migliorative vengono notate dai tecnici che selezionano le piante, ne fanno un clone, che viene omologato per quelle determinate caratteristiche migliorative. La trafila è complessa, viene effettuata sotto i controlli dell'ISPE di Conegliano e del servizio controllo dei Vivai, dura dai 15 ai 20 anni, con un investimento di qualche centinaio di milioni di lire per un singolo clone.

Noi siamo l'unica azienda privata a poter intraprendere la selezione clonale e ad omologare i nuovi cloni. Le altre sono strutture statali e regionali. Abbiamo qui laboratori per fare i test, poi appezzamenti di terreno con particolari requisiti, delle serre e dei laboratori dove poter fare micropropagazioni e microvinificazioni. Individuata la pianta migliorativa, effettuiamo dei test di tipo virologico (la pianta deve essere esente da particolari virus): l'Elisa test.

Se la pianta è infetta, dobbiamo fare la termoterapia per risanarla, ad una temperatura elevata che debella i virus. Dopo, la pianta viene messa in un particolare appezzamento di terreno e viene controllata per tre anni per osservare le caratteristiche agronomiche (quando germoglia, quando comincia la fioritura, qual è la carica produttiva, la fertilità, ecc...) per avere un confronto con altre piante. Dopo tre anni la pianta produce l'uva con cui vengono fatte le microvinificazioni, che sono dei vini che commissioni di degustazione diranno se sono migliori rispetto alla pianta standard. Dopo i 15 anni, ne passano 2-3 per poter essere presenti sul mercato.

L'azienda sperimentale esegue la selezione clonale: nei laboratori chimici facciamo i test (tipo l'Elisa test) e le analisi sul vino ottenuto; in altri laboratori facciamo la micropropagazione: una piccola parte di pianta, chiamata talea uninodale, la mettiamo nei vasi in ambiente sterile, in un substrato gelatinoso molto ricco di ormoni, a una temperatura controllata, con luce e buio controllati e possiamo moltiplicare le piante in maniera progressiva.

Abbiamo poi la cantina per le microvinificazioni. Dalle piante omologate preleviamo le gemme e da queste con l'innesto otteniamo piante simili alla pianta madre.

2. Chi finanzia la ricerca? I fondi sono sufficienti?

La ricerca è finanziata dai Vivai Cooperativi Rauscedo. I costi dell'azienda sperimentale sono molto alti, per la ricerca che si effettua. I fondi sono sufficienti, perché sono a gestione interna, senza aiuti pubblici.

3. Quante varietà nuove avete prodotto?

Mediamente negli ultimi 6-7 anni sono stati omologati una decina di cloni tra nesti e portinnesti. In osservazione abbiamo qualche centinaio di varietà.

4. Quali cambiamenti sono avvenuti nel tempo?

Ci sono stati cambiamenti a livello di richieste degli enti di controllo. Per il resto la tecnica di selezione clonale è sempre la stessa. Forse ci saranno cambiamenti a livello legislativo, per migliorare il lavoro.



La sede del Centro Sperimentale.

5. Quali varietà sono più resistenti?

Ci sono varietà più rustiche ed anche più resistenti (Merlot, Cabernet, Sauvignon, Chardonnay), che si sono adattate meglio ai vari ambienti. Ci sono piante più delicate, che in ambienti più sfavorevoli presentano più problemi. Noi stiamo portando avanti studi su piante più resistenti, per es. ai funghi.

6. Avete dei contatti con altri centri analoghi o con viticoltori? A quali scopi e con quali risultati?

Abbiamo contatti con vivaisti a livello nazionale per il materiale di base. Poi collaboriamo con i vivaisti francesi per l'acquisto di materiale di base francese, perché il cliente può chiedere qualche clone anche di produzione francese. Ci sono collaborazioni con altri centri europei (per la selezione clonale, con l'ENTAV francese). È appena stata firmata una convenzione in cui ci sarà una collaborazione per lo studio e l'omologazione di cloni delle varietà autoctone ed internazionali della Repubblica Ceca. Abbiamo iniziato una collaborazione con una struttura californiana, dove non si può vendere direttamente. Mandiamo nostri cloni in studio presso Università della California e collaboriamo con una Società di Santa Rosa, ditta vivaistica che produrrà e venderà i nostri cloni in California (la loro tecnica vivaistica è arretrata). Un nostro collaboratore insegna lì la tecnica d'innesto. Questo è possibile solo alla nostra Società.

7. Che problemi si incontrano con questa attività? Quali sono invece le soddisfazioni?

Nella sperimentazione ci sono problemi tecnici (virus delle piante), altri nei rapporti con gli organi di controllo (di tipo burocratico). Le nostre soddisfazioni sono il poter dare ai viticoltori di oggi e domani piante sane, garantite, per una produzione di qualità.

8. Quali sono i programmi futuri?

La sperimentazione è indipendente dal mercato, ma ci specializziamo sulle varietà più richieste, più pregiate, ad es. il Sangiovese e il Montepulciano.



Conservazione di cloni micropropagati in piccoli contenitori.



**REFOSCO DAL PEDUNCOLO
ROSSO VCR 14**



**VERDUZZO FRIULANO
RAUSCEDO 5**

Due cloni originali VCR.

7. Quali problemi incontrate nel vostro lavoro?

Più che altro ci sono difficoltà a far fronte a tutte le richieste.
C'è molta soddisfazione per l'apprezzamento della nostra produzione.



Visita ad un'officina per costruzioni di macchine agricole

(intervista a Giuseppe Fornasier)

1. Ci può dare le informazioni di carattere generale sull'azienda?

- Inizio attività: il papà Elia, negli anni '50
- Addetti: 3
- Locali: una vecchia stalla ristrutturata, a Rauscedo
- Attrezzature: saldatrici, torni, trapani, cesoie, pressapiegatrici
- Materie prime: semilavorati, tubolari e lamierati in ferro e acciaio
- Produzione: una ventina di articoli

2. Quali tipi di macchinari costruite?

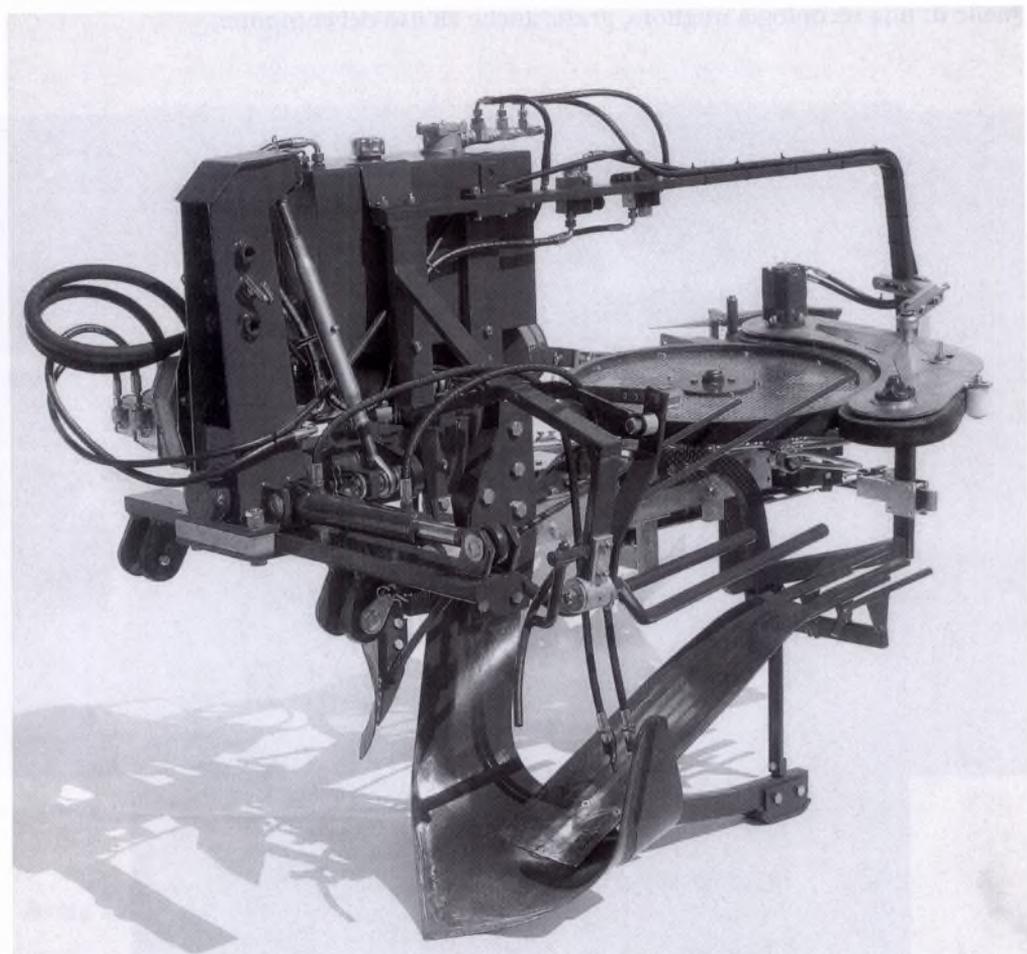
Quelli specifici per viticoltura in vivaio:

- innestatrice ad incastro
- piantatrice
- rinalzatore
- zappatrice
- abbatticiglionne
- cimatrice
- sarchiatrice
- pacciamatrice
- sfogliatrice
- sterroraccogliatore

3. Quali cambiamenti sono avvenuti nel tempo nella produzione?

Siccome eravamo dei vivaisti, scoprivamo via via dei segreti per trasformare la produzione. Si è passati da macchinari con trasmissione meccanica a quelli con trasmissione idraulica.

La tecnica è molto cambiata: i primi aratri si forgiavano, ora si effettuano i tagli col



Ultimo modello di macchinario per lo sterro e la raccolta delle barbatelle, prodotto dalla "Cesare Fornasier & C."

METI VIGNA E FÂ IL VIN
VITICOLTURA E VINIFICAZIONE



Pozzo: vigneto di Cabernet.



Plantâ la vigna / *Impianto del vigneto*

“I vevin vigna tai ‘Pulùs’, un ciâmp grânt dongia il ropâr da la Miduna; a erin vîs di Merlot, Tocai, Malvasia, Palomba, Rafôsc, Cordenòs.” (7)

[Avevamo il vigneto nei ‘Pulùs’, un grande appezzamento vicino all’argine del Meduna; c’erano viti di Merlot, Tocai, Malvasia, Palomba, Refosco, Cordenossa.]

“I vevin vigna tacât ciasa: Rafôsc dôls, Fruntignan, Reslînt, Tocai, Rafôsc gârp. I vevin una planta di ua par sorta, encia la Bolognesa, ch’a fadeva ua grossa, ma no di grât; i vevin encia una planta dopla, cun vîs tiradis una par lûnc e una par lârc, di Rafôsc dôls. Chei di ‘Crai’ a vevin vigna tal ‘Bôsc’ di là dal rapâr: Refôsc dal peduncolo rosso, Bolognesa. Tal ôrt a vevin un pôc di dut: Picolit, Barbisin, Palomba, Lambrusco, Fiaura, Bacò, Noac, Clinto, Rafôsc di Faedis.

I pâi da la vigna a ju ciolevin in montagna, a erin di len dôls; i plantôns a ju fadevin encia cun lêns di cassia, ch’a vevin un bôsc di cassiis dongia il rapâr. Jù pa li plantis a metevin piersolârs: a disevin che il vin al doventa pi bon dongia i piersolârs”. (21)

[Avevamo vigneto vicino a casa: Refosco dolce, Frontignan, Riesling, Tocai, Refosco asprigno. C’era un filare di uva per ogni varietà, anche la Bolognese, che produceva acini grossi, ma non aveva un’alta gradazione; avevamo anche un filare doppio, con viti che si allungavano una perpendicolarmente ed una trasversalmente, di Refosco dolce.

Quelli di ‘Crai’ avevano vigneto nel ‘Bôsc’ oltre l’argine del Tagliamento: Refosco dal peduncolo rosso, Bolognese. Nell’orto tenevano un po’ di tutto: Picolit, Barbisin, Palomba, Lambrusco, Fragola, Bacò, Noac, Clinto, Refosco di Faedis.

I pali del vigneto si compravano in montagna, erano di legno dolce; i pali più grossi li rica-



Impianto manuale di una barbatella.

vavano da legno di robinia, di cui avevano un boschetto vicino all'argine. Lungo i filari mettevano dei peschi: dicevano che il vino diventa più buono vicino ai peschi.]

“Ta la gravuta ch'i vevin, ch'a era dome glera, dal 1928 i vin plantât una vigna; a erin vîs ch'i fadevin bessoi: i ciapavin sù li calmelis, dolà ch'a erin bielis e gno fradi al calmava. Sota da la vît i metevin il teras butât fori da la roia, una palada-dôs par vît, e i lassavin ch'a si sui. I fadevin un bûs cu la pala e i plantavin sînc vîs e un morâr (par tegni sù la vît e par fâ fuea pai cavalêrs) e encia un piersolâr tal mies. Li qualitâs a erin: Rafôsc dôls, Rafôsc gârp, Palomba, 4-5 vîs di Tentora, Cordenòs, Merlot, Fruntignan (ch'al fadeva un rap fis), Rabôs veronês (una planta, ch'i vendemavin un meis dopo, la metevin ta li garsolis e i fadevin un pôc di passito, da meti 4-5 litros par bota).

Li plantis di ua una volta a erin ta duciu i ciâmps; ta la 'Grava' a era una planta lungia fin al rapâr e ogni dusinta metros a era una 'serada.

Pôc prima da l'ultima guera e subit dopo i vin metût dô' vignis di là dal rapâr di Pòs, tal 'Bôsc', e i vevin fat un pocia di selession; a erin vîs di Tocai, Malvasia, Rafôsc di Faedis, Trebbiano blânc (li calmelis i li vevin ciapadis sù ulà di Giovanni 'Pescatore').

I pai prima ju metevin di cassia, che dopo essi stada 5-6 meis ta l'aga a dura 40 agn, e dopo a erin di ciastinâr, comprâs in montagna.” (17)

[Nella 'gravuta' che avevamo, con terreno tutto ghiaioso, nel 1928 abbiamo piantato un vigneto; si trattava di viti che producevamo noi stessi: raccoglievamo le marze migliori e mio fratello innestava. Sotto la vite spargevamo la fanghiglia estratta dalla roggia, il quantitativo di una pala-due per vite e lasciavamo che si asciugasse. Facevamo un buco con la pala e piantavamo cinque viti e un gelso (per sostenere la vite e per la foglia per i bachi da seta) ed anche un pesco nel mezzo. Le varietà erano: Refosco dolce, Refosco asprigno, Palomba, 4-5 viti di Tintoria, Cordenossa, Merlot, Frontignan (che produceva un grappolo con acini fitti), Raboso veronese (un filare, che vendemmiavamo un mese dopo, disponevamo l'uva sui graticci e producevamo un po' di 'passito', da aggiungere all'altro vino, 4-5 litri per botte).

I filari d'uva un tempo erano presenti in tutti gli appezzamenti; nella 'Grava' un filare arrivava fino all'argine e ogni duecento metri c'era una capezzagna.

Poco prima dell'ultima guerra e subito dopo abbiamo piantato due vigneti al di là dell'argine sul Tagliamento a Pozzo, nel 'Bôsc', e abbiamo fatto un po' di selezione; c'erano viti di Tocai, Malvasia, Refosco di Faedis, Trebbiano bianco (le marze le avevamo prelevate presso Giovanni 'Pescatore').

I pali prima erano di robinia, che dopo essere rimasti immersi 5-6 mesi nell'acqua durano 40 anni, e in seguito erano di castagno che compravamo in montagna.]

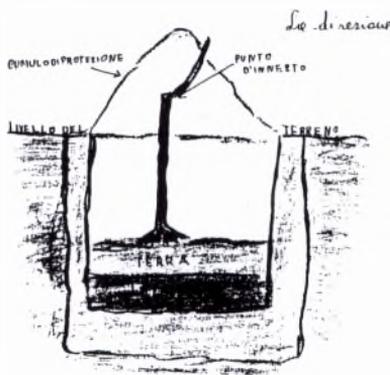
Univ. Cooperativa - Biadato (Molina)
Società per la produzione di
di viti europee e americane

Oggetto: Modalità d'impianto
di barbotelle

Sig. Delegato Giovanni
Corso Umberto 1° Padova

Si imaffiano il terreno specialmente quando è asciutto, offrendo
l'arricchimento attorno alle radici risulta immediato e perfetto.
Si effettuerà poi un cumulo di terra ben sminuzzata per
coprire interamente il traliccio e ripianare con le granaie
delle brinate tardive
Sperando di avervi dato tutte le informazioni necessarie
ai soluzioni distinte

Abbiamo il piacere di inviarvi le notizie che ci
avete richieste. Tenete presente che per effettuare la
piantazione delle barbotelle bisogna preparare a dovere
il terreno, fare la quadratura lasciando i filari perfetti
bilanciati nel senso nord-sud le distanze tra filari e delle viti
dovranno essere in rapporto al terreno più o meno fertile e alla produttività
del luogo. Per terreni fertili, in alcuni metri le distanze saranno
di circa tre metri fra i filari e di metri uno, e circa tra le viti sul
filare le distanze dovranno essere minori nei terreni meno fertili e poco
umidi. Sempre in luogo umido si prepareranno le viti allungando,
accorciando le radici laterali, accorciando quelle troppo lunghe a circa
8-10 cm. e accorciando il colletto a venti 30 cm. Si farà quindi
l'inspessimento cioè si innestano le radici in un recipiente con
acqua sterco di cavallo e terra argillosa, ma meno che si procederà
al collocamento o innesto delle viti riguardo alla profondità
bisognerà scegliere in modo che il punto d'innesto resti per
qualche centimetro sopra rispetto, per impedire l'affioramento
della barbotella. Il punto d'innesto verrà fatto in una piccola
buca si metterà in fondo del letame maturo coperto con uno
strato di terra buona. Si studieranno sopra con cura tutte le radici
che dovranno essere coperte con terra buona e saranno coperte con le
mani perché non si vedano dai venti e le barbotelle resti all'attacco colata



LA PARUSSULA

A li siet di matina
cui sa d'in dulà
a ven 'na parùssula
tal barcon a ciantà.

'A cianta bessola
"ciarpit... ciarpit..."
e po' via pal seil
pai pras o tal nit.

Al brila il soreli
apena levat,
e jo i mi dismouf
alegri e inciantat.

'A brila la Vierta
verduta ca e là
e jo mi la sint
tai vues slusignà.

Pier Paolo Pasolini

LA CINCIALLEGRA

*Alle sette del mattino
chissà da dove
arriva una cinciallegra
a cantare sul davanzale.*

*Canta solitaria
"ciarpit... ciarpit..."
e poi via nel cielo
nei prati o nel nido.*

*Splende il sole
appena sorto,
ed io mi sveglio
allegro e incantato.*

*Brilla la Primavera
verdeggianti qua e là
ed io me la sento
palpitare nelle ossa.*



Serpî / *Potare il vigneto*

“I eri jo ch’i serpivi la vigna tai ‘Pulùs’ e i vèncs ju vevin tal ciâmp da la roiata.” (7)

[Ero io che potavo il vigneto nei ‘Polùs’ e i vimini li avevamo nel campo della ‘roiata’.]

“A metevin venciârs a puesta par sarpî jù pal fossâl; ju preparavin teâs e ju metevin ta l’aga, chei fins bessôi par leâ il ravoli, chei gros pal pâl e chei medios par li vîs. Chistu lavôr a lu fadevin i omis di unvier, quan’ ch’a no vevin se fâ.

Quan’ ch’i sarpivin, i metevin li gridiaris bessolis par doprâlis pai cavalêrs ch’a ’sevin sù a filâ e cun che’ altris stecs i fadevin fassinis da brusâ; i grains a teavin i ravois e a fadevin li gridiaris e i canais a ciapavin sù i stecs. La pi pârt da la înt a tirava jù doi-tre ravois. Ogni quatri vîs al era un morâr e alora i tegnevin cavalêrs.

I mi impensi che un an i vin vût in afit una vigna, i vevin sarpît e la parona a ei vignuda a teâ ravois parsé che i ’n vevin tirâs jù massa.” (21)



Metodo di allevamento alla “cappuccina”.



Il pianto delle viti nel mese di aprile.

[Piantavano salici appositamente per ricavare materiale per la potatura lungo i fossi; li preparavano tagliati e li mettevano in acqua, i rami più sottili a parte per legare il tralcio, quelli più grossi per il palo e i medi per le viti. Questo lavoro lo facevano gli uomini d'inverno, quando non avevano altri impegni. Quando potavamo, mettevamo i tralci da parte per usarli per i banchi da seta che ci andavamo a filare e con gli altri ramoscelli formavamo delle fascine come legna da ardere; i grandi tagliavano i tralci e facevano le 'gridiaris' e i bambini raccoglievano i ramoscelli. La maggior parte delle persone curava due - tre tralci. Ogni quattro piante di vite c'era un gelso ed allora si allevavano banchi da seta.

Mi ricordo che un anno avevamo in affitto un vigneto, avevamo potato e la padrona è venuta a tagliare dei tralci perché ne avevamo piegati troppi.]



Metodo "Casarsa".

“Par plantâ i pâi ta la vigna a si fadeva il bûs cu la pala e dopo a si sbateva parsora par implantâju pi ben.” (11)

[Per piantare i pali nel vigneto si faceva uno scavo con la pala e dopo si batteva sopra per conficcarli meglio.]

“Par sarpî i dopravin chei vêncs 'sâi, i pi cûrs par voltâ jù il ravoli e leâlu tal fil di fier e chei pi lûncs par leâ la vît intor dal pâ; dopo i vin doprât li forchetis, par sparegnâ i vêncs. Il Merlot al butava dome in punta s'î ti lu voltavis jù in fevrâr-mârs e alora i vin imparât a lassâ i ravois uli e a voltâju jù quan'ch'a vevin butât. No curavin li vîs in autun come ué, a disevin ch'a si fai ciapâ frêt. A tacavin in fevrâr-mârs a sarpî; - Par teâ la vît a vòl ch'a vai -, al diseva gno pari.

A si ciapava sù fin al ultin stec dopo sarpî; a si meteva in banda li gridiaris par fâ 'sî a filâ i cavalêrs - a fadevin li 'cavaletis' - e cui lêns dres a si faseva fassinis o calmelis.” (17)

[Per potare usavamo i vimini gialli, quelli piû corti per piegare il tralcio e legarlo al fil di ferro e quelli piû lunghi per legare la vite al palo; dopo, abbiamo usato le forchette, per risparmiare i vimini. Il Merlot germogliava solo sulle punte se si curvava in febbraio-marzo e allora abbiamo imparato a non toccare i tralci e a piegarli solo dopo che avevano germogliato. Non ripulivamo le viti in autunno come oggi, dicevano che prendevano freddo. Cominciavano in febbraio-marzo a potare; 'per tagliare la vite, deve piangere', diceva mio padre.

Si raccoglieva fino all'ultimo stecco dopo la potatura, si mettevano da parte le 'gridiaris' per farci andare a filare i bachi da seta - facevano le cosiddette 'cavaletis' - e coi legni diritti si formavano delle fascine o si ricavano delle marze.]

“Durante l'inverno nella stalla si preparavano i vimini per legare i tralci e le viti. A gennaio si cominciava a potare nelle belle giornate. Verso marzo si legavano i tralci e si cambiavano i pali di legno rotti.” (5)



Salici, da cui si ricavano i "vêncs" utilizzati durante le operazioni di potatura.



Altris lavôrs ta la vigna / *Altri lavori nel vigneto*

“Prima i devin il solfato cu la machina su la schena e dopo insiemit a un altri i vin fat un pompon ch'al tegneva quatri etoletros.” (7)

[Prima irroravamo il vigneto col solfato di rame con la macchina a zaino e poi con un'altra persona ho costruito un'irroratrice con pompa che teneva quattro ettolitri.]

“In primavera a si butava via ledan ta li plantis e cu li vuarsinis a si butava sù la ciera. D'unvier a no si steva dibânt, a si `seva a ciapâ sù lêns ta la vigna par fâ fassinis par fâ foc.” (15)

[In primavera si spargeva il letame lungo i filari e con gli aratri si rincalzava.

Durante l'inverno non si stava inattivi, si andavano a raccogliere gli scarti della potatura nel vigneto per fare fascine come legna da ardere.]



Pozzo: un vecchio filare di viti con i gelsi.



S. Giorgio Rich.da
(anni '50):
irrorazione del
vigneto con
"pompon" e "spris".

"A coltavin li vîs dome cul ledan.

I vevin una vigna plena di grama ch'î vevin da giavâ a man e encia l'erba, dopo i svuangiavin li plantis cu la pala: guai 'sî dongia li vîs cu la vuarsina!

Tai vanasôns, ch'a si lavorava dut, a metevin sinquantîn, fasoi, sucis e par l'unvier verzis. Par dâ aga a 'sevin in prinsipit cu la machina dal solfato a spala e dopo, uchî di 'Crai', àn comprât il pompon: al era un caretel di doi etoletros sul ciar, e prima enciamò su la cariola, cun doi paradôrs ch'a lu tegnevin sù, dentri a era una pompa, un al pompava e un par banda al deva sù il solfato cul spris.

A i devin sù solpar cuntra li mufis, solpar in polvar cuntun soffet, tai raps; il solfato a lu butavin sù ta li fueis par la peronospera. Al Bacò a no si deva aga e l'ua a maturiva prima di dutis: ta li ciasia a vevin stressôns di Bacò tal curtîf, tal ôrt.

Li vîs a no menavin tânt e allora a bastava 'sî a scurtâ li pontis: a no i butavin cunsîns.

Quânt ch'al era sut, i menavin l'aga cu la bota, ma s'al durava un pies a no si fadeva nuia ta li 'Gravis' di Pòs, dome tai 'Braidôns', tra Pòs e Cosa, ch'a son cieri bunis." (21)

[Concimavano le viti solo con il letame.

Avevamo un vigneto pieno di gramigna che dovevamo togliere a mano e anche le male erbe, dopo si vangavano i filari con la pala: guai avvicinarsi alle viti con l'aratro!

Tra i filari, dove si lavorava tutto il terreno, si seminavano mais cinquantino, fagioli, zucche e si trapiantavano verze per l'inverno.

Per spargere il solfato di rame si utilizzava dapprima l'irroratrice a spalla; in seguito, qui dai 'Crai', hanno acquistato una irroratrice con pompa: si disponeva un barile di due ettolitri sul carro, e prima ancora sulla carriola, con due sostegni; all'interno c'era una pompa, uno pompava e ai lati due persone irroravano le viti con lo spruzzatore.

Si spruzzava dello zolfo contro le muffe, zolfo in polvere, con un soffetto, sui grappoli; il solfato si irrorava sulle foglie contro la peronospora. Non era necessario irrorare il Bacò e quest'uva maturava prima delle altre:

nelle case tenevano pergole di Bacò nel cortile, nell'orto. Le viti non crescevano molto e allora bastava accorciare le punte: non si spargevano concimi chimici. Quando c'era la siccità, si portava l'acqua con la botte, ma se durava a lungo non si raccoglieva niente nelle 'Grave' di Pozzo, solo nei 'Braidòns', tra Pozzo e Cosa, dove i terreni sono fertili.]

“In ché volta la vigna a si lavorava prima a man o cu la pala e dopo cu li vacis o cui ciavai e il solfato a si lu dava cu la pompa a man e dopo al é vignût il pompon sul ciar, ch'a lu tirava il ciaval e a pompâ e a dà l'aga a era la 'sênt.” (30)

[Un tempo il vigneto si lavorava prima a mano o con la pala e dopo con le mucche o coi cavalli e il solfato di rame si irrorava con l'irroratrice a zaino e dopo è stata introdotta l'irroratrice a pompa sul carro, tirato dal cavallo, mentre le persone pompavano e spruzzavano.]

“A si deva solfato di ram e solpar cul soflet, 4-5 voltis, fin a San Pieri cu la machina a schena, massima dolà ch'a no si podeva passâ cu la cariola e cul pompon. Tai vanasòns a si metevin fasoi e verzutîns.

A si svuangiavin li plantis cu la pala, a si veva di tirâlis fôr e dopo tornâlis a butâ sù.

I vin tacât a doprà la vuarsina cul ciaval quan' ch'a son vignûs chei di Rossêt a plantâ vîs uchì, dal 1938/39. Romano 'Gabriel' al passava duciu i dis cu la pala, al veva da tegnì mota la ciera 'par che li vîs a respirin', al diseva. A disevin encia: - Una svuangiada a val come una ploiada.

A si à tacât a doprà la sapa quan' ch'a tiravin fôr cu li vuarsinis. I pi vecius a guardavin e a disevin:

Sopra: Pozzo (anni '30): Pietro e Lucia Zavagno vangano il vigneto.

A lato: la roncola per la cimatura ("spontâ vîs").





Sopra: soffietti per spargere lo zolfo contro l'oidio. Sotto: vecchie irroratrici ("machina dal solfato" e "pompon") per spargere il solfato di rame contro la peronospora. (Museo Cantine Pittaro, Codroipo).



"Fuarpis" e rincugnèla" per la vendemmia.

- Tal gno a no vegnin li vuarsinis, parsé ch'a tirin sù il salvadi!
 Altris lavôrs a erin come chei di ué, ma dut a man: curâ, dispedâ, parâ jù i fioi...
 A no era aga da bagnâ; un an ch'al era tânt sut i vin partât l'aga da la roia cu li botis, a coreva jù pa l'agâr e i cuierzevin par ch'a no si sùì massa a la svelta. Al era un progiet dal Cumun di fâ passâ il ruiùs dal païs jù pa li 'Gravis', ma dopo a li àn voltadis e àn fat canaletis." (17)

[Si irrorava con solfato di rame e si spargeva lo zolfo con il soffietto 4-5 volte, fino a S. Pietro, con l'irroratrice a zaino, soprattutto dove non si poteva passare con la carriola con sopra l'irroratrice a pompa. Negli spazi tra i filari si trapiantavano fagioli e cavoli cappuccio.

Si vangavano i filari con la pala, si doveva togliere della terra alle viti e poi rincalzarle.

Abbiamo iniziato ad adoperare l'aratro col cavallo quando sono venuti alcuni di Rauscedo a mettere vivaio da noi, nel 1938/39. Romano 'Gabriel' passava tutti i giorni con la pala, teneva rimosso il terreno 'perché le viti respirassero', diceva. Dicevano anche: - Una vangata vale una bella pioggia.- Si è cominciato ad adoperare la zappa quando sterravamo le viti con l'aratro. Gli anziani guardavano e dicevano: - Nel mio vigneto non viene l'aratro, perché porta in superficie la terra sterile!

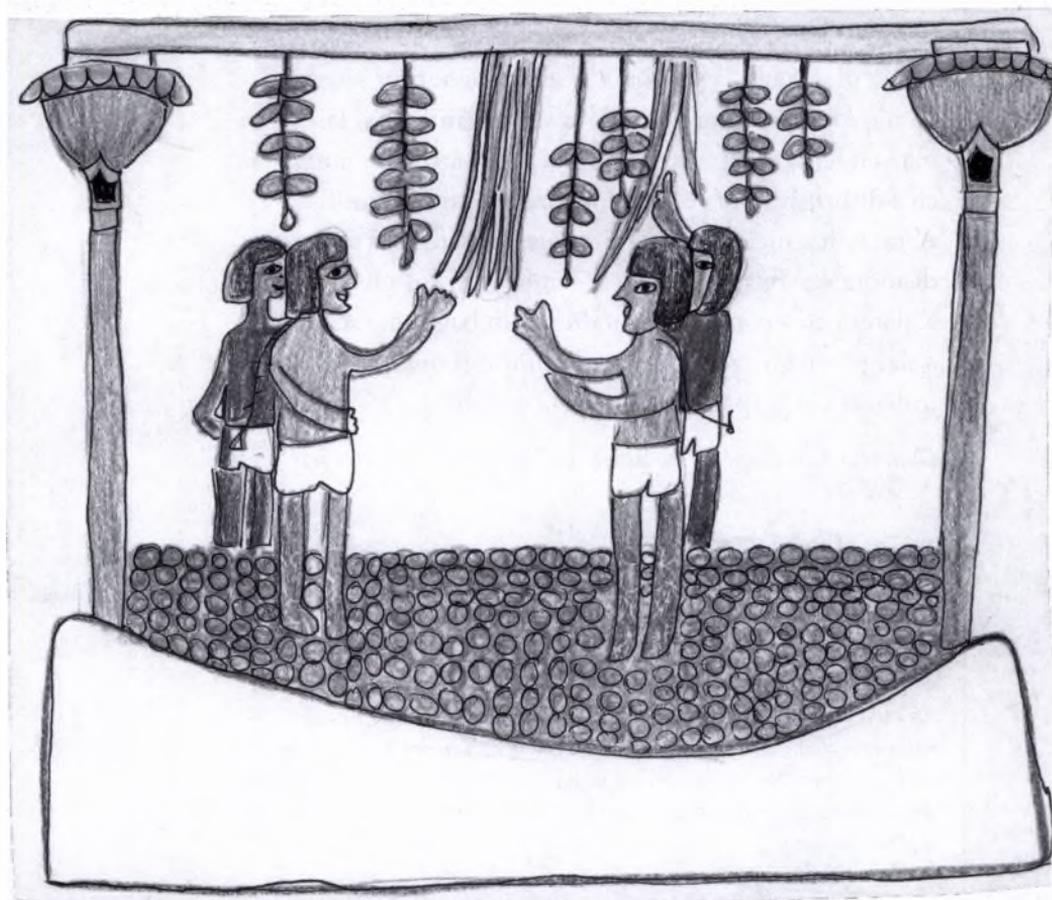
Altri lavori erano come quelli di oggi, ma si faceva tutto a mano: potare, accorciare i tralci, togliere i getti secondari...

Non c'era acqua per irrigare; un anno di tanta siccità abbiamo portato l'acqua della roggia con le botti, correva per il solco e la coprivamo perché non si asciugasse troppo in fretta. C'era un progetto del Comune di far passare il ruscello del paese per le 'Grave', ma dopo le hanno trasformate e dotate di irrigazione.]

"A giugno si iniziavano i primi trattamenti con calce e solfato di rame con una pompa a zaino e si ripetevano per quattro-cinque volte.

Tutti i lavori di pulizia dalle erbacce si facevano a mano o con l'aiuto di animali (cavalli, mucche, asini). Inoltre si praticava la 'potatura verde' che consisteva nel tagliare le foglie che coprivano i grappoli." (5)

"Nella stagione secca non c'era possibilità di irrigare e per dare un po' d'acqua ai terreni più sassosi si metteva un tino sul carro, con i cavalli si andava a rifornirsi d'acqua e poi si versava direttamente sotto le viti." (4)



"La vendemmia" (da una tomba egizia - Tebe).

“Pa la pi dai agn la stagion a si serava bisa, finît setembre,
cu li’ plois ch’a infraidivin l’uva su li’ planti’; a’ si faseva
'na vendema sofegada, tra un slavac’ e l’âtri, cun tanta gent
ch’a disbrigava vora e li’ femini’ a curâ i raps inmufts.
A’ tacavin a uicâ a bunora li’ puarti’, a bati i pas ta la cjasa
dismota e a’ rivavin dongja li’ femini’ cui cos plens, smoleadi’:
a’ pareva ch’a compagnassin drenti un bagnum tacadic’,
a slargjâsi pa li’ stansii’ e a petâsi intôr di dut,
insiemit cul garp incindious da la uva folâda...”

(Novella Cantarutti, Suruvier, in “Sfueis di chel âtri jeir”, 1997)

*(Negli anni, la stagione si concludeva solitamente in grigio, sul finire
di settembre con le piogge che facevano marcire l’uva sui filari;
ci si affrettava per una vendemmia soffocata tra uno scroscio e l’altro,
con tanta gente che si sbrigava a raccogliere e a ripulire i grappoli
dagli acini ammuffiti.*

*All’alba cominciavano a scricchiolare le porte e a risonare i passi
nella casa desta; più tardi si affacciavano le donne con le gerle già colme,
mollî d’acqua. Pareva che accompagnassero dentro un umidore vischioso
che si dilatava per le stanze, si appiccicava a tutto, insieme con l’agore
dell’uva pigiata...)*



Vendemâ / Vendemmiare

“I mi impensi che quan’ ch’a si ’seva a vendemâ il paron al contava i raps di ua ta un toc e dopo al controlava si ti ju vevis vendemâs duciu o ti ju vevis mangiâs. Ta la vendema a si ciantava, a si contavin barzaletis e a si fadevin criticichis.” (15)

[Mi ricordo che quando si andava a vendemmiare il padrone contava i grappoli d’uva di un settore e poi controllava se li avevi vendemmiati tutti o li avevi mangiati.

Durante la vendemmia si cantava, si raccontavano barzellette, si spettegolava.]

“Quan’ ch’a si vendemava, a misdî a si mangiava tal ciâmp e la mê femina a partava da gustâ cu li sportis di sclofis mignestra di fasoi cul muset, patatis lessis e un butilion di vin; i si metevin sot il pôl grânt.” (7)

[Quando si vendemmiava, a mezzogiorno si pranzava in campagna e mia moglie portava da mangiare con le sporte di cartocci minestra di fagioli col cotechino, patate lesse e un bottiglione di vino; ci disponevamo sotto il pioppo grande.]

“Prima di ’sî a vendemâ, a si preparavin i ’seis, a si metevin a stonfâ li brentis e prima a si deva jù ai serclis cul marciel. A si cargava sul ciar la brenta e i ’seis e a si ’seva via in tanta înt. A vendemâ a no paiavin, a ’sevin dome par mangiâ ua e quan’ ch’a ’nd era pocia a disevin: - Ciantâit, ciantâit! - par ch’i no mangiassin. Il nonu di ‘Crai’ al diseva di ciapâ sù duta l’ua ch’a colava par ciera e che un al veva fat trenta etoletros di vin cui gri-gnei. A vendemâ duciu a contavin storiis; a Cosa al era un ch’a lu clamavin ‘Burciu’ ch’al contava.

A ciantavin duti li miei cansôns, a fadevin di chei corus!

Il gustâ ta li vendemis i lu partavin via tai ciâmps, no erin machinis par vignî a ciasa.

I fituai di Atimis a vendemavin sempri pi târs, in otobre, e nô i ’sevin a robâ ua ta chei ciâmps lì, encia Bacò.

Lassù di mê nona a Cosa i ’sevi a vendemâ pal rôs, di ua Palomba ch’a durava, ma i la mangiavi prima ch’a si fraidissi. La sôr di mê nona, agna Mariana, a la platava tai cas-setîns dal burò, par ch’a no la partassin via; jê a la tegneva par nô canais. Un pocia di ua a la metevin ta li garsolis par benedî la vea da la Pifania.

Dal ’28 al é stât grânt frêt, a si son seciadis li vîs, li vin teadis sota, àn butât par sot, ma no àn fat ua. La galeta a no valeva pi nuia, al é vignût il sut. I vin fat debis e no podevin paiâ. A ni à prestât bês mê agna, ma no podevin tornaju e alora i vin dat il teren e a nô a ni à tociât ’sî pal mônt.

A vigneva ogni an tampiasta; ta la ‘Braidâ’ i ’sevin a vendemâ cu la bancia, parsé che l’ua a era duta secia, da curâ, ch’a era vignuda la tampiasta.” (21)

[Prima di andare a vendemmiare si preparavano i cesti, si impregnavano d'acqua i tini e prima si sistemavano i cerchioni col martello. Si caricavano sul carro il tino e i cesti e si partiva al lavoro in molti. Non si era pagati per vendemmiare, lo si faceva solo per mangiare un po' d'uva e quando ce n'era poca dicevano: - Cantate, cantate! - perché non mangiassimo. Il nonno di 'Crai' diceva di raccogliere tutta l'uva che cadeva a terra e che un tale aveva ricavato trenta ettolitri di vino dagli acini raccolti. Durante la vendemmia tutti raccontavano storielle; a Cosa c'era uno chiamato 'Burciu' che raccontava.

Cantavano tutte le canzoni più belle, facevano certi cori!

Il pranzo delle vendemmie lo portavano nei campi, non c'erano automobili per andare a casa.

I mezzadri degli Attimis vendemmiavano sempre più tardi, in ottobre, e noi andavamo a rubare l'uva in quei campi, anche Bacò.

Da mia nonna a Cosa andavo a vendemmiare per un tralcio d'uva, di Palomba che si conservava a lungo, ma la mangiavo prima che marcisse. La sorella di mia nonna, 'agna Mariana', la nascondeva nei cassetti dell'armadio, perché non la prendessero; lei la conservava per noi bambini. Un po' d'uva la mettevo sui graticci, da benedire la vigilia dell'Epifania.

Nel '28 c'è stato un gran freddo, le viti si sono disseccate, le abbiamo tagliate, hanno germogliato di nuovo, ma non hanno fruttificato. I bozzoli non avevano più valore, è arrivata la siccità. Ci siamo indebitati e non potevamo pagare. Mia zia ci ha prestato del denaro, ma non potevamo restituirla e allora abbiamo venduto la terra e abbiamo dovuto emigrare.

Grandinava ogni anno; nella 'Braidà' andavamo a vendemmiare con la panca, perché l'uva era tutta secca, da ripulire, perché la grandine l'aveva rovinata.]

“I padroni dei vigneti non ti dicevano esplicitamente: - Canta, così non mangi l'uva! -, ma te lo facevano capire, perché cominciavano loro a cantare.” (24)

“A si 'seva a vendemâ par stâ in compagnia e encia par mangiâ ua. I si contavin fiabis da ridi e i tornavin a ciasa strachis, ma contentis come paschis. A era Santina Masona ch'a diseva: - I no atu pora di 'sî al infier a contâ chê' robis li?” (22)

[Si andava a vendemmiare per stare in compagnia e anche per mangiare uva. Ci raccontavamo storielle divertenti e tornavamo a casa stanche, ma contentissime. C'era 'Santina Masona' che diceva: - Non hai paura di andare all'inferno a raccontare quelle cose?]

“Ricordo che la vendemmia era molto divertente; sono andata per due anni consecutivi a vendemmiare presso una famiglia vicino a Tarcento, dove si coltivavano delle viti che producevano il Ramandolo. Alla mattina ci svegliavamo molto presto, perché i vigneti erano lontani; si riempivano i cesti e il contadino passava col carro e il tino.” (3)

“No sempri li vendemis a erin bielîs. In tîmp di guera a vignevin i aparechios e a mitraliavin e nû i 'sevin a platâsi. Una dî a son rivâs i partigiâns plêns di fan e stracs e a ni àn freât duti li bestiis e doi-tre 'seis di ua di Pinot Blânc e doi-tre raps di ua 'Banana'.” (11)

[Non sempre le vendemmie erano belle. In tempo di guerra venivano gli aerei e mitragliavano e noi andavamo a nasconderci. Un giorno sono arrivati i partigiani affamati e stanchi e ci hanno rubato tutti gli animali e due-tre cesti di uva Pinot Bianco e due-tre grappoli di uva 'Banana'.]



Pozzo (anni '30): si festeggia l'abbondante raccolto presso la famiglia Secco.

“Nel 1956 in primavera è venuta la brina ed in estate la grandine ha distrutto tutto. Anche l'annata successiva è stata compromessa per le ferite riportate dai tralci.” (5)

“I 'seis par vendemâ a si fasevin cui vêncs ch'a 'sevin a taiâ tal Tilimênt in cal di luna a otobre, novembre e dicembre. Par fâ un 'sei a volin tre oris pi o mancul. I vêncs àn da essi fins e lûncs.” (4)

[I cesti per vendemmiare si facevano con i vimini che andavano a tagliare nel Tagliamento in luna calante a ottobre, novembre e dicembre. Per fare un cesto ci vogliono pressappoco tre ore. I vimini devono essere sottili e lunghi.]

“A 'sevin a vendemâ dome pal mangiâ, che chê volta a lu partavin tai ciâmps, o pal rôs da meti via, ch'al era di Fruntignan, ch'a nol 'seva di mâl.” (17)

[Si andava a vendemmiare solo per guadagnare il pranzo, che allora portavano nei campi, o per un tralcio d'uva da conservare, che era di Frontignan, che non marciva.]

“Una volta a si vendemava tai 'seis di vêncs che dopo a si robaltavin ta li brentis parsora un ciar tirât da li vacis.” (4)



Pozzo (anni '20): vendemmia presso la famiglia Secco.



[Un tempo si vendemmiava nei cesti di vimini che poi si rovesciavano nei tini su un carro tirato dalle mucche.]

“Quando l’uva cominciava a maturare, si portavano all’aperto tini e boti, si coprivano anche con stracci bagnati perché l’umidità penetrasse e le fessure si chiudessero.

I bambini erano tanti nelle famiglie e non avevano la libertà di mangiare quanta uva volevano e gli adulti sorvegliavano perché i grappoli non finissero nelle pance dei piccoli.” (12)

“Mi ricordo un pezzo di canzone che cantavamo sempre durante la vendemmia: - La Mariana la va in campagna, la dis che el sol ghe fa mal. Bruta vecia embriagona che no te ga voia di lavorar.” (33)



Pozzo (anni '50): le nonne con il tradizionale "rôs".



Pozzo (anni '50): gruppo di vendemmiatrici presso la famiglia Lenarduzzi "Gabriel".



Pozzo (anni '50): in posa dopo la vendemmia presso Pietro Lenarduzzi.



S. Giorgio (anni '60): vendemmia da Angelo Gaiotto.



Pozzo (anni '50): "colonna" di vendemmiatori presso la famiglia Lenarduzzi "Crai".



Pozzo (anni '70): vendemmiatori in posa.



Aurava (anni '70): vendemmia presso la famiglia Ernesto Volpatti con nuovi recipienti e mezzi di trasporto dell'uva.

Viticultura - Terminologia specifica

<i>Antana:</i>	spazio tra due sostegni più robusti (alberi o pali) nei filari, comprendente un numero variabile di viti (in genere quattro)
<i>Bagnâ:</i>	irrigare
<i>Bambul:</i>	pampino, germoglio
<i>Brenta:</i>	tino (per vendemmia e pigiatura)
<i>Butâ:</i>	germogliare
<i>Butâ sù plantis:</i>	rincalzare i filari
<i>Coltâ:</i>	concimare
<i>Curâ:</i>	ripulire i tralci
<i>Dâ l'aga/Dâ il solfato:</i>	irrorare
<i>Dâ il solpar:</i>	spargere lo zolfo
<i>Dispedâ:</i>	potare i tralci che hanno già fruttificato
<i>Fassina:</i>	fascio in cui si raccolgono i rami potati
<i>Femenela:</i>	getto secondario
<i>Fil di fier:</i>	filo di ferro lungo i filari per sostegno dei tralci
<i>Frasciâ:</i>	cimare, accorciare i germogli (potatura verde)
<i>Fuarpis par sarpî:</i>	forbici per la potatura
<i>Grapal/Grapâ:</i>	erpice/erpicare
<i>Gridiara:</i>	tralcio potato
<i>Machinal/Pompa dal solfato:</i>	irroratrice a spalla per spargere il solfato di rame
<i>Menâ/Menadis:</i>	vegetare/vegetazione
<i>Pâl/Planton:</i>	palo (di sostegno alla vite e al filare)
<i>Planta:</i>	filare
<i>Pompon:</i>	apparecchiatura con pompa per irrorare le viti (da trasportare su carro)
<i>Podina:</i>	tinozza (per la vendemmia)

<i>Rap:</i>	grappolo
<i>Ravoli:</i>	tralcio
<i>Respolon:</i>	raspo
<i>Rincugnèla:</i>	roncola
<i>Rinculìn:</i>	viticcio
<i>Rischet/Rischetâ:</i>	piccolo grappolo di maturazione tardiva/raccogliere il “rischet”
<i>Rôs:</i>	tralcio d’uva o parte di esso da conservare
<i>Samensâl:</i>	tralcio che fruttifica l’anno successivo
<i>Sapa/Sapâ:</i>	zappa/zappare
<i>Serpî/Sarpî:</i>	potare
<i>Sbambolâ:</i>	togliere i getti lungo il fusto
<i>Scurtâ:</i>	cfr. “frasciâ”
<i>’Sei:</i>	cesto (per la vendemmia)
<i>’Serada:</i>	capezzagna
<i>’Singlo:</i>	cfr. “fil di fier”
<i>Soflet:</i>	soffietto per spargere lo zolfo
<i>Solsâ:</i>	rincalzare
<i>Spalera:</i>	filare
<i>Spandi ledan:</i>	spargere il letame
<i>Spontâ:</i>	cfr. “frasciâ”
<i>Stressa/Stresson:</i>	tralcio di più anni
<i>Svuangiâ:</i>	vangare
<i>Testada:</i>	inizio del filare
<i>Tirâ fôr plantis:</i>	sterrare i filari
<i>Tirâ jù li stressis:</i>	piegare i tralci
<i>Ua:</i>	uva
<i>Ua sanmartina:</i>	uva a maturazione tardiva
<i>Vênc:</i>	ramo di salice per legare i tralci
<i>Vanason:</i>	spazio vuoto tra due filari
<i>Voltâ jù ravois:</i>	cfr. “tirâ jù li stressis”
<i>Vuarsina/Sac:</i>	aratro

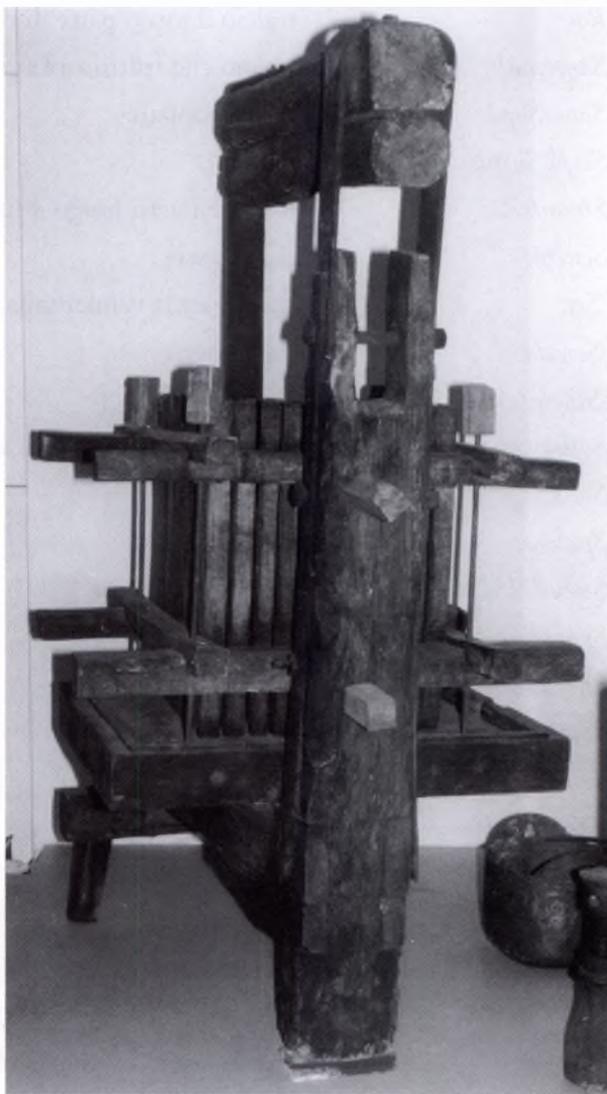


Lavôrs par fâ il vin / *Fasi di lavoro per produrre il vino*

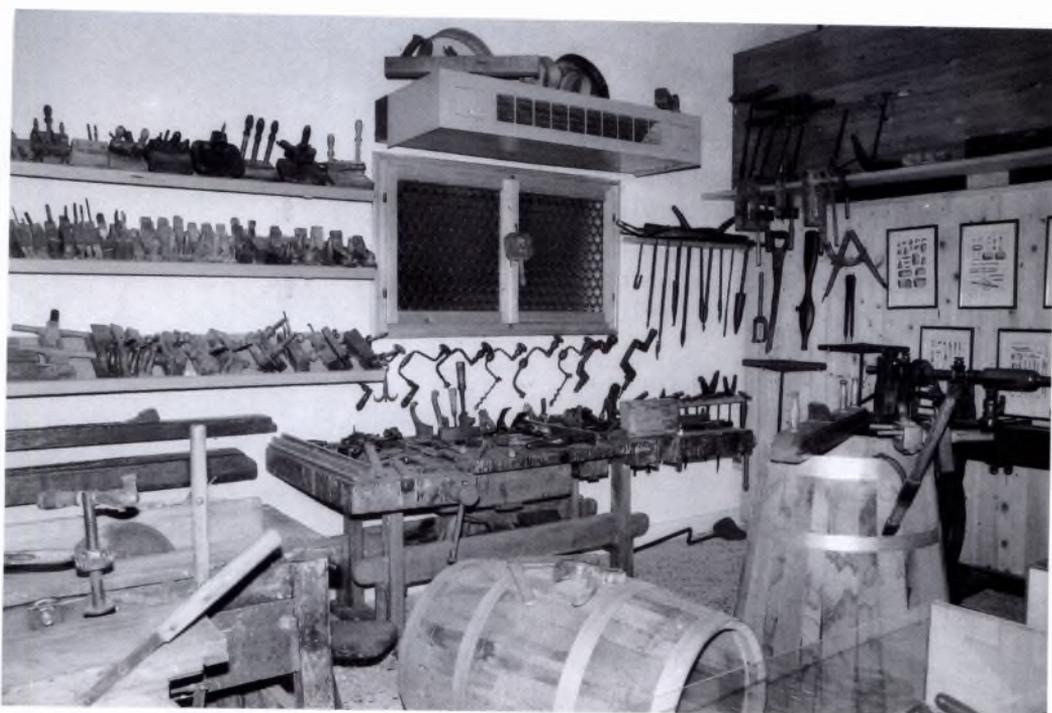
“L’ua la pesciavin cui peis e tal 1912 a ei vignuda la machina ch’a folava; i folavi bessoul encia 100 quintai. Il torciât i lu tornavin a fâ boli cu la trapa par ch’al pierdi i gûsç trîsç e i lu vendevin. I vendevin il vin a Udin, che gno pari al veva amigos, e i lu mandavin via ta li botis.” (7)

[L’uva la schiacciavamo coi piedi e nel 1912 è stata introdotta la pigiatrice meccanica; pigiavo da solo anche 100 quintali. Il torchiato lo facevamo fermentare di nuovo con la vinaccia perché perdesse i sapori sgradevoli e lo vendevamo. Vendevamo il vino a Udine, dove mio padre aveva degli amici, e lo spedivamo nelle botti.]

“I dîs prima di fâ il vin a si fadeva la bolida: a si meteva a boli un pocia di trapa ta la cialdera dai cuârs e dopo a si lavava la bota e a si resentava cu l’aga. A Pòs al era Nardìn Cuminòt ch’al fadeva botis, a Cosa al era Fabiu e prima enciamò sió pari. Chei da la montagna a vignevin jù a vendi spinis, spineci, cianui: la spina a era in âlt ta la bota e a serviva par serciâ il vin; il spinel al era in bas e al serviva par trai il vin e a si ’sirava par sierâ e viersi; il cianul a si lu meteva tal bûs e a si lu



*Vecchio torchio di legno
(Museo della Vita Contadina di S. Vito al Tagliamento).*



Attrezzi del bottaio (Museo Cantine Pittaro, Codroipo).



*Valvasone
(anni '60):
l'ultimo bottaio,
Attilio
De Marchi,
al lavoro.*

tirava via par travasâ.

A la sera dopo vendemât a si folava l'ua, pesciânt cui pié, i omis, e i tiravin fôr il môst tal sfuei; tal brênt al steva 5-6 dis a boli e dopo a si tirava fôr il vin tal sfuei e cui cialdêrs di ram a si lu meteva ta la botta cu la plera di len ch'a veva il tamês par filtrâ e i cialdêrs a vignevin bieci lustris; li pleris rotondis a si dopravin par meti il vin ta li damigianis.

Cu la trapa ch'a si torciava i fadevin il torciât. Cu l'etoletro i misuravin il vin par vendilu (al veva li brocis ch'a segnavin la misura).

A ciasa nestra i fadevin il vin e i lu vendevin par ciapâ un frânc.

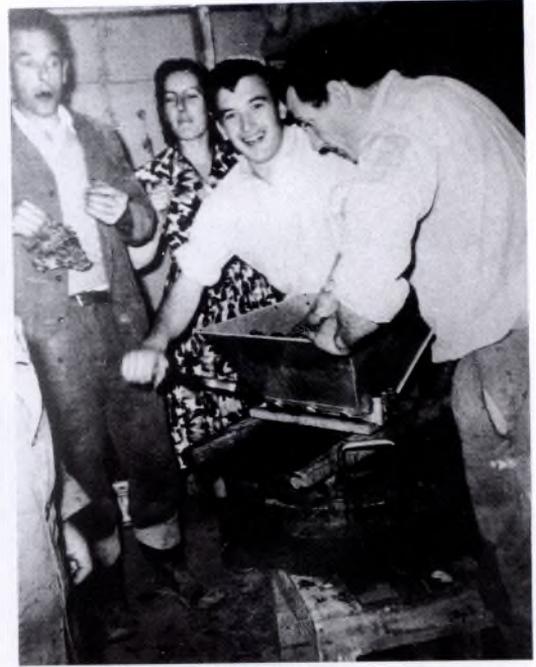
Cu la trapa ch'i disfadevin e cun aga ch'i metevin insiemit tal brênt, i fadevin il 'vin piccolo' e par ciasa i bevevinchel." (21)

[I giorni prima della produzione del vino si faceva la "bollita": si metteva a bollire un po' di vinacce nella caldaia 'dai cuârs' e poi si lavava la botte e si risciacquava con l'acqua.

A Pozzo era 'Nardîn Cumindî' che costruiva botte, a Cosa c'era 'Fabiù' e prima ancora suo padre. I montanari scendevano a vendere spine, spinelle, cannelle: la spina si metteva in alto nella botte e serviva per assaggiare il vino; la spinella era in basso e serviva per estrarre il vino e si girava per chiudere e aprire; la cannella si metteva nel foro e si toglieva per travasare.

Alla sera dopo la vendemmia si pigiava l'uva, schiacciandola coi piedi, gli uomini, e estraevamo il mosto nel mastello; nel tino rimaneva 5-6 giorni a fermentare e dopo si estraeva il vino nel mastello e con i secchi di rame si metteva nella botte con l'imbuto di legno che aveva un setaccio per filtrare e i secchi diventavano molto lucidi; gli imbusti rotondi si usavano per mettere il vino nelle damigiane.

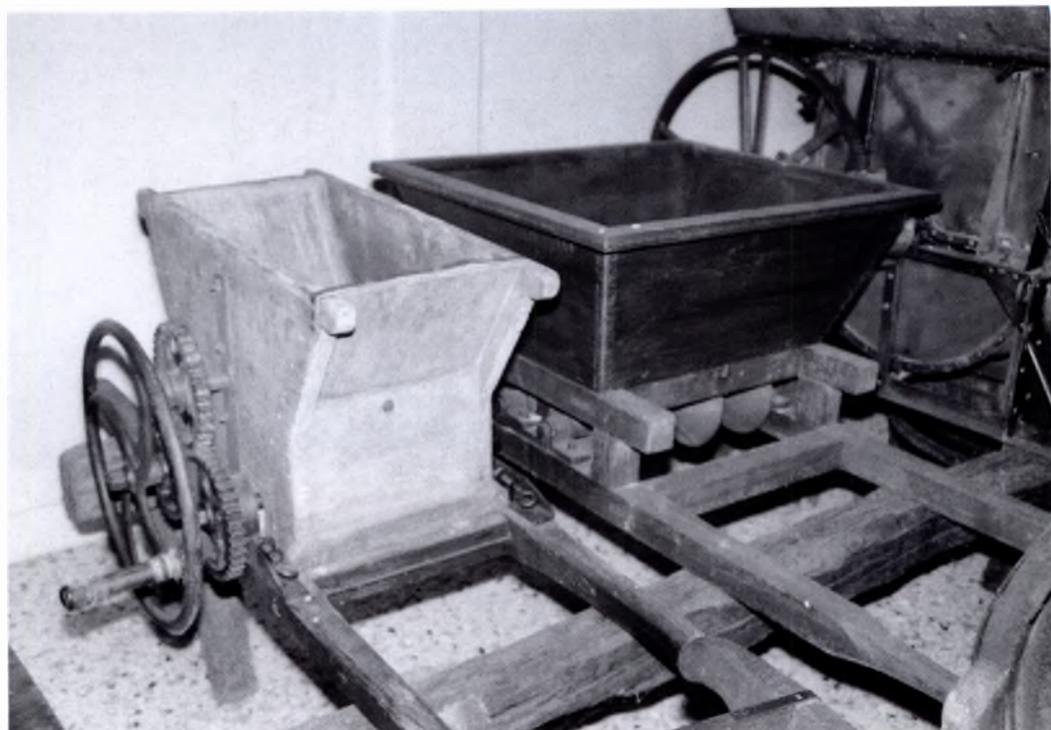
Con le vinacce che si torchiavano si otteneva il torchiato. Con l' "ettolitro" misuravamo il vino per



Toronto (anni '60): gli emigranti di Cosa e Pozzo Pecile e Lenarduzzi non rinunciano alla pigiatura dell'uva in casa.



"Etoletro" e "plera di len".



"Foladoris" (Museo Cantine Pittaro, Codroipo).



"Sfuei" e torciu".

venderlo (aveva dei chiodini che segnavano la misura).

A casa nostra si produceva il vino e lo si vendeva per guadagnare qualcosa.

Con le vinacce che facevamo sciogliere e con acqua che aggiungevamo nel tino, si otteneva il "vin piccolo" che si teneva per uso familiare.]

"Subit dopo la guera i fadevin encia sênt etoletros di vin; i metevin sù frascia par vendilu e tal pâis di Pòs i erin nô di 'Crai', Tita 'Mas-sarut', Nodalîn Mason, Angelin

'Pitôr', Sandri 'Blânc', Romano 'Gabriel', Sciefin. Nô e Sciefin i vevin encia i torcius e la înt a vigneva chî di nô a torciâ e a ni lassavin il deis par sênt dal torciât.

I compravin la trapa, i tornavin a torciâ e i bevevin chel li.



"Caretel".



"Botis" e "damigianis" (Museo Cantine Pittaro, Codroipo).

I no vevin la cantina sot ciera, ma i mûrs dal camarìn a erin di 40-50 e a tegnevin frêsc e dopo a erin vîns pi sâns; a si meteva un pôc di bisolfito e a si ju tegneva nes.

A si travasava in cal di luna.

A si fadeva encia la 'sonta: a si meteva la trapa ta un caretel, a si 'sontava aga e i bevevin chel là.

Ta la prima guera i gnei, prima di sfolâ a Sopula, àn platât il vin sota il sorgiâl; a disevin che i todêscs a vevin sparât ta li dovis par bevi.” (17)

[Subito dopo la guerra producevamo anche cento ettoltri di vino; si apriva una 'frasca' per venderlo e nel paese di Pozzo c'eravamo noi di 'Crai', 'Tita Massarut', 'Nodalìn Mason', 'Angelin Pitôr', 'Sandri Blânc', 'Romano Gabriel', 'Sciefn'. Noi e 'Sciefn' avevamo anche i torchi e la gente veniva da noi a torchiare e ci lasciava il dieci per cento del torchiato.

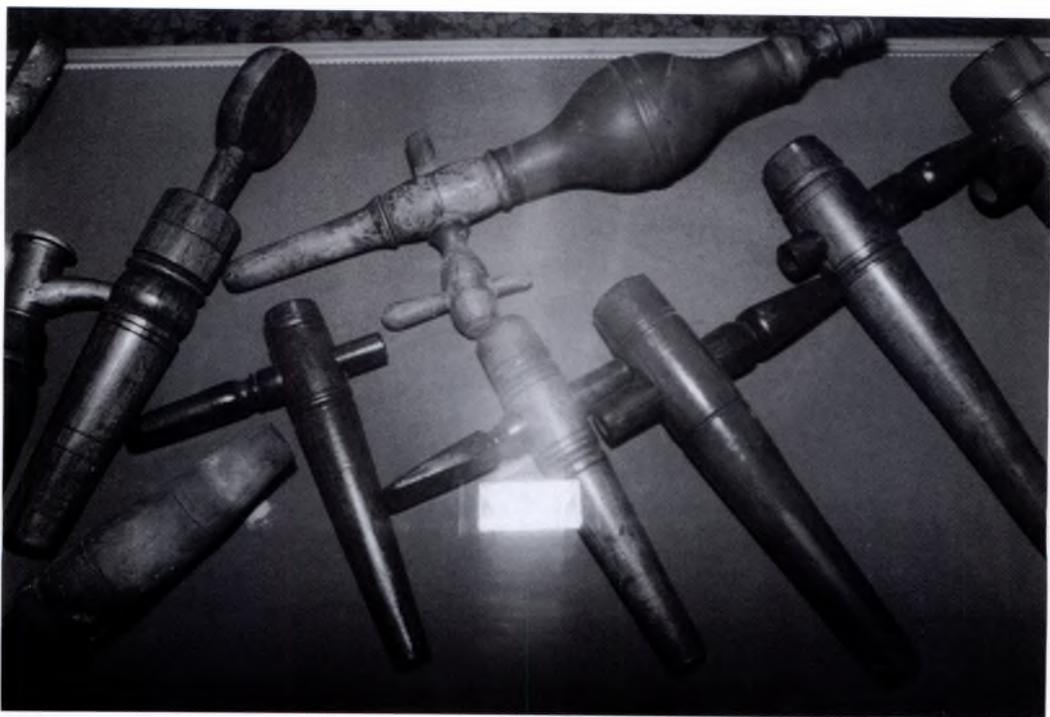
Compravamo le vinacce, le torchiavamo di nuovo e bevevamo quel vino.

Non avevamo una cantina sotterranea, ma i muri della dispensa erano spessi 40-50 cm e mantenevano l'ambiente fresco e inoltre i vini erano più sani; si aggiungeva un po' di bisolfito e si tenevano puliti.

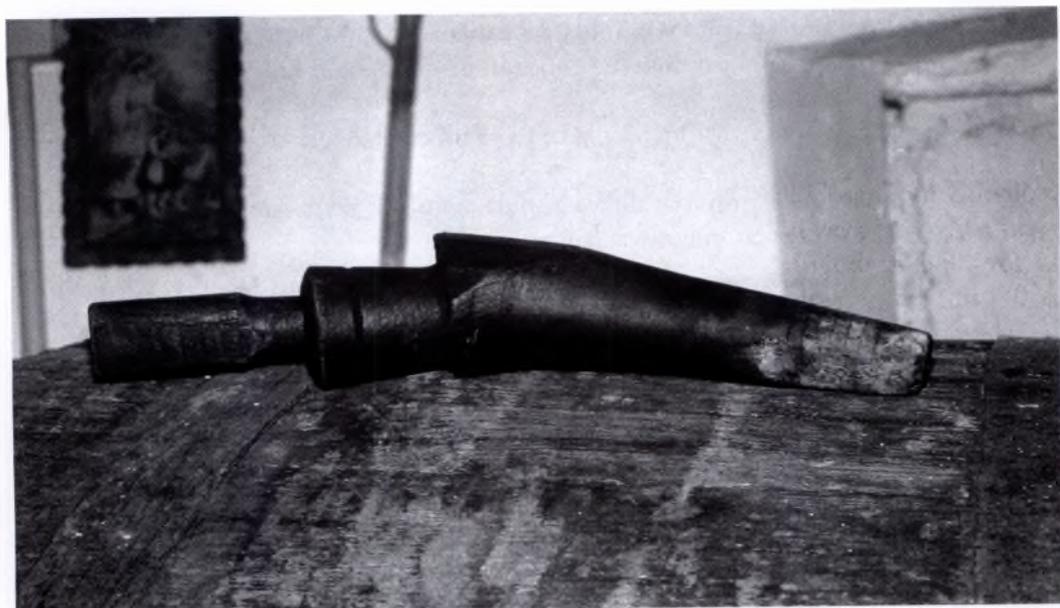
Si travasava in luna calante.

Si faceva anche la "sonta": si mettevano le vinacce in una botticella, si aggiungeva acqua e si beveva quel vino.

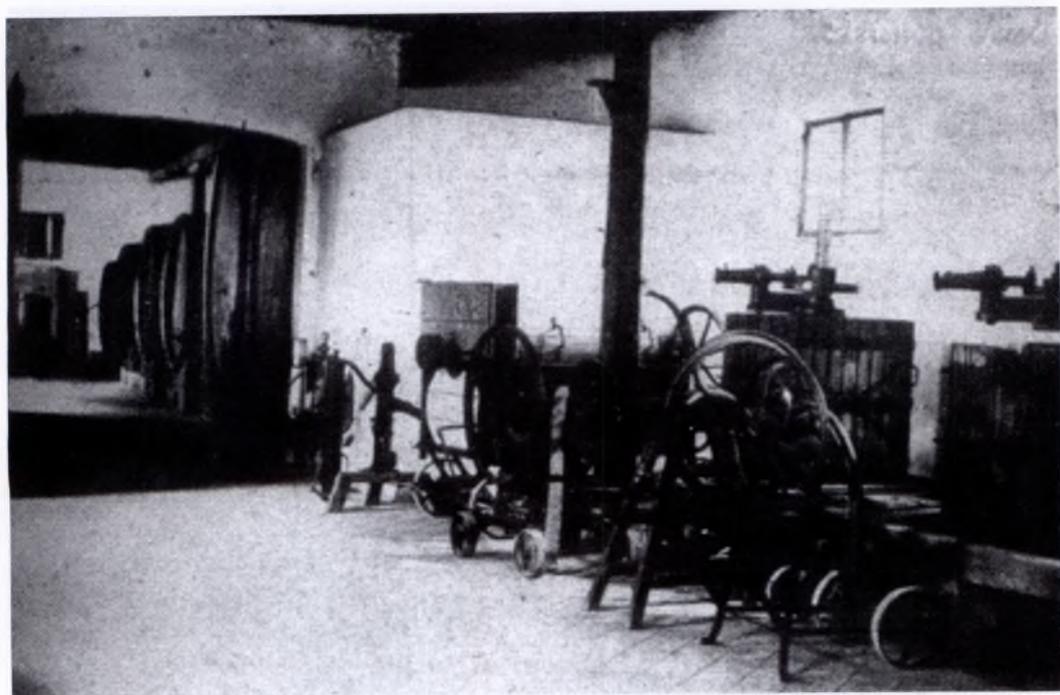
Durante la prima guerra mondiale i miei, prima di sfollare a Zoppola, hanno nascosto il vino sotto i covoni del granoturco; dicevano che i tedeschi avevano sparato nelle doghe per bere.]



“Spinis” e “spinei”.



"Cocon".



S. Giorgio Rich.da (anni '30/'40): cantina e attrezzatura per la vinificazione presso l'azienda Pecile.

Produzione del vino - Terminologia specifica

<i>Asêt:</i>	aceto
<i>Bocâl:</i>	boccale
<i>Boli:</i>	fermentare
<i>Bota:</i>	botte
<i>Brenta:</i>	tino
<i>Caretel:</i>	botticella (da 50 l a 4 hl)
<i>Cialdêr:</i>	secchio di rame
<i>Cianul:</i>	cannella
<i>Cocon:</i>	tappo (della botte)
<i>Cruc:</i>	contenitore di bevande in terracotta
<i>Dimigiana:</i>	damigiana
<i>Dova:</i>	doga (assicella di legno della botte)
<i>Etoletro:</i>	recipiente per misurare (la capacità era variabile, circa 70-80 l)
<i>Fiâsc:</i>	fiasco
<i>Folâ:</i>	pigiare
<i>Foladora:</i>	pigiatrice
<i>Fondacius:</i>	fondi
<i>Frascia:</i>	frasca e, per estensione, osteria
<i>Got:</i>	bicchiere
<i>Litro:</i>	recipiente da un litro
<i>Mastel:</i>	secchio
<i>Môst:</i>	mosto
<i>Passito:</i>	vino ottenuto da uva lasciata ad asciugare per alcuni mesi
<i>Plera:</i>	imbuto
<i>Scussa:</i>	buccia
<i>Serciâ:</i>	assaggiare
<i>Sfuei:</i>	recipiente per raccogliere il mosto e il vino che esce dal tino, mastello

<i>Sgnapa:</i>	acquavite
<i>'Sonta:</i>	vino di seconda qualità che si aggiunge all'altro
<i>Spina:</i>	spina
<i>Spinel:</i>	spinella
<i>Stonfâ:</i>	impregnare d'acqua
<i>Tai:</i>	bicchieri di vino
<i>Torciâ:</i>	torchiare
<i>Torciât:</i>	vino ottenuto con la torchiatura
<i>Torciu:</i>	torchio
<i>Trai di bevi:</i>	spillare il vino
<i>Trapa:</i>	vinacce
<i>Travasâ:</i>	travasare
<i>Veri:</i>	bottiglia di vetro
<i>Vin ch'ial dâ di volta:</i>	vino che va guasto
<i>Vin fuârt:</i>	vino acido
<i>Vin piccolo:</i>	vino di seconda qualità



Rauscedo (anni '40) e Domanins (anni '50): sosta per il pranzo nei campi con un buon bicchiere.



Robis sussedudis / *Fatti accaduti*

“Il vin al 'seva encia in asêt. Quânt ch'i mi soi maridada jo tal 1939, a vevin vendût dut il vin di chel an e i vin biût chel dal an prima ch'al era come asêt.

I omis a tacavin a bevi a marinda dopo vê fat ta la stala, parsé ch'a mangiavin una fartaia o salât tal asêt e verzis. Tal ciâmp a partavin aga e asêt tai crucs, par distudâ la sêt; i crucs a erin di ciera cueta e il bevi al steva pi frêsc, a tegnevin sînc litros. Tai prâs a bevevin vin, dome i omis, parsé ch'a fadevin fadîa a seâ dut cul falset.

Tal 1917 ta la ritirada nô i sin 'sûs via di ciasa e i todêscs a ni àn molât dut il vin là pa la cantina, a ni àn copât il pursît, a no ni àn lassât nencia una sedon. Mê mari e gno fradi pi veciu a son 'sûs a la caretât ta la Bassa e mê mari a diseva: - Un pugn di farina a ti lu dan duciu, ma no di pi.

I vendevin vin bessoi, i metevin sú frascia e a vignevin a plen a bevi a Pòs, parsé che a si vendeva par mancul da li ostariis (ch'a disevin ch'a vendevin vin fat cul baston). I 'sevin a cioi encia altri vin, di not, par ch'a no ni ciatassi il dasseâr: cu la goma i lu butavin sù dal spinel parsé che parsora il dasseâr a ni meteva il sigil. I lu ciolevin là di 'Pescatore' o di 'Massarut'. A si paiava il dassi par doi meis par podê vendi. A vignevin a bevi encia feminis, ch'a no podevin fâsi jodi in ostaria chê volta. Li misuris a erin il quârt, il mies litro e il litro. Di Pasca i vendevin encia ous dûrs. S'a erin bustatis in ciasa, a vignevin fantàs da duti li bandis.

Li ostariis di una volta a Pòs a erin chê di Janich, chê lajù di Mason dongia la glesia e prima encia uli di Matia 'Crai', chê di Miuta Bortussa, ch'a vevin encia il for; un'altra a era ulà jù da la stassion, chê di Ortolani. A Cosa a 'nd erin tre: chê di Molena, disot da la glesia, chê di Aristide 'Castaldo', un pôc pi in jù e una uli che ué a ei Bruna, disora da la glesia.” (21)

[Il vino diventava anche acido. Quando mi sono sposata io nel 1939, avevano venduto tutto il vino dell'annata e abbiamo bevuto quello dell'anno precedente che era come aceto.

Gli uomini cominciavano a bere a colazione dopo aver finito i lavori in stalla, perché mangiavano una frittata o salame cotto con l'aceto e verze. Portavano nel campo acqua e aceto nei 'crucs' per dissetarsi; i 'crucs' erano recipienti di terracotta e mantenevano più fresche le bevande, avevano una capacità di cinque litri. Nei prati bevevano vino, solo gli uomini, perché faticavano molto a tagliare l'erba con la falce.

Nel 1917 durante la ritirata noi ce ne siamo andati da casa e i tedeschi ci hanno versato tutto il vino nella cantina, ci hanno ucciso il maiale, non ci hanno lasciato nemmeno un cucchiaino. Mia madre e mio fratello maggiore sono andati a chiedere la carità nella Bassa friulana e mia madre diceva: - Un pugno di farina te lo danno tutti, ma non di più.

Vendevamo vino per conto nostro, aprivamo 'frasca' e venivano numerosi a bere a Pozzo, perché si vende-

va a prezzo inferiore rispetto a quello delle osterie (dicevano che queste vendevano vino fatto col bastone). Acquistavamo anche altro vino, di notte, perché non ci sorprendesse l'agente del dazio: con un tubo di gomma lo inserivamo dalla spinella perché al di sopra l'agente del dazio ci metteva il sigillo; lo comperavamo da 'Pescatore' e da 'Massarut'. Si pagava il dazio per due mesi per poter vendere. Venivano a bere anche donne, che non potevano farsi vedere in osteria a quei tempi. Le misure erano il quarto, il mezzo litro e il litro. A Pasqua vendevamo anche uova sode. Se c'erano ragazze in famiglia, arrivavano giovanotti da ogni parte. Le osterie di un tempo a Pozzo erano quella di Janich, quella di Mason vicino alla chiesa e prima anche lì dove abitava Mattia 'Crai', quella di 'Miuta Bortussa', dove avevano anche il forno; un'altra era vicino alla stazione dei treni, quella di Ortolani. A Cosa ce n'erano tre: quella di 'Molena', a sud della chiesa, quella di Aristide 'Castaldo', un po' più a sud e una lì dove oggi c'è il bar di Bruna, a nord della chiesa.]

“Ta li 'Gravis' una volta a erin dome rivis e busis e svenseis, vèncs par fâ 'seis. I vevin en-
cia tocs di bon, cun vigna, ma al vigneva il sut: i metevin medica e una planta ca e là, i
partavin aga cu la bota, ma a vigneva se ch'a vigneva.

Tai ains intor dal 1950 àn tacât a voltâ li 'Gravis' a Pòs. Prima di dut a teavin i lèns e do-
po a splanavin. Dopo a aravin e a metevin vigna, ma no duciu, parsé ch'a erin tanti spe-
sis. Il Consorciu 'Cellina-Meduna' al à tirât jù da Cosa dô' canaletis e dopo a fasevin li
agârs par bagnâ. Il prin lot al é stât chel via pa la strada dal Tilimënt e dopo un pôc a la



Pozzo (1987): tromba d'aria in un vigneto in tempo di vendemmia.



S. Giorgio R.
(anni '50): si gioca
a carte e i perdenti
pagano un bicchiere.

volta àn voltât duciu i terêns, da Gradiscia a Volveson. A metevin un grun di Tocai e dopo encia Merlot e Cabernet e cun tanta ua àn viêrt la Cantina di San 'Sôrs.

I prîns a plantâ vigna a Pòs a son stâs Ugo Janich e Anzulut 'Crai', ch'al à comprât un toc via par la strada par 'sî tal Tilmênt che nissun voleva, cun busôns grains, par meti vigna tal 1954; a ni ridevin devori, a disevin ch'i erin mas, cun duciu chei claps e in prinsipit ju curavin duciu chei pi gros. Quan' ch'a àn judût che li vîs a vigevin sù, l'an dopo duciu àn scuminsât a plantâ.

Cu li vignis àn fat bês i prîns ains che il vin al costava un grun. I vecius a disevin: - Al é vignût un giardin ades!" (21)

[Nelle 'Grave' un tempo c'erano solo rialzi e avvallamenti e salici, vimini per fare cesti. Avevamo anche appezzamenti fertili, con vigneto, ma c'erano annate di siccità: mettevamo erba medica e filari sparsi, portavamo l'acqua con la botte, ma il raccolto era quel che era.

Negli anni '50 hanno iniziato la trasformazione delle 'Grave' di Pozzo. Prima tagliavano gli alberi e dopo livellavano il terreno. Poi aravano e piantavano vigneto, ma non tutti, perché c'erano tante spese. Il Consorzio Cellina-Meduna ha costruito due canali provenienti da Cosa e poi facevano i solchi per irrigare. Il primo lotto è stato quello dei terreni lungo la strada del Tagliamento e dopo un po' alla volta hanno arato tutte le 'Grave', da Gradisca a Valvasone. Piantavano molte viti di Tocai e poi anche di Merlot e Cabernet e con tanta uva hanno aperto la Cantina di S. Giorgio. I primi a mettere vigneto a Pozzo sono stati Ugo Janich e 'Anzulut Crai', che ha acquistato un terreno lungo la strada che porta al Tagliamento che nessuno voleva, con grandi avvallamenti, per piantare un vigneto nel 1954; ci deridevano, dicevano che eravamo pazzi, con tutti quei sassi e i primi tempi raccoglievamo tutti quelli più grossi. Con le vigne hanno avuto un bel guadagno i primi anni, quando il vino valeva molto.

I vecchi dicevano: - È diventato un giardino adesso!]

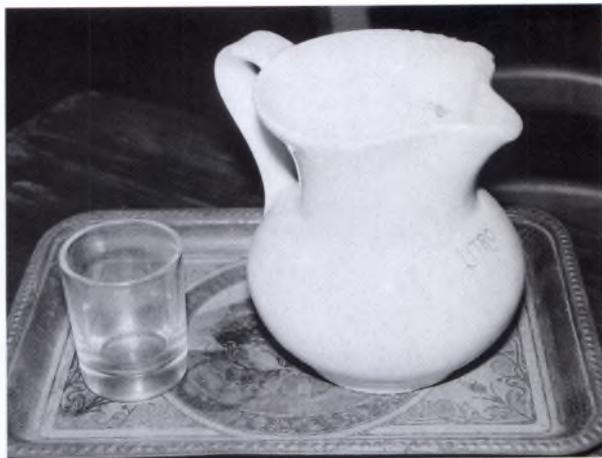
“La sagra dal vin a San 'Sòrs. Tal 1953 àn scuminsât a fâ la sagra dal vin e dai spârçs ulajù da la cantina, ch'a vevin viêrt chê volta. Da uli da la stassion di San 'Sòrs fin là via da li ciasis Fanfani li stradis a erin guarnidis di arcs o stressòns, ogni an difarêns. A scuela i vin preparât tanti fueis e raps di ua cu la ciarta velina par meti via par la strada da la fiesta e dopo a ei vignuda la ploia ch'a à disfât dut.

La sagra a era la prima domenia di mai, dopo chê di Ciasarsa e s'a ploveva a la rimandavin. Davânt da la Cantina a vignevin li caravanis, cu li gondulis, i autoscontros, il tirassegno e altris divertimêns; li barachis a vendevin 'soucs, che i frus a guardavin cun gola parsé ch'a no vevin bês par comprâju, mandolâs, barbagigis, crocânt, bonbôn; a compravin dome il gelato, ch'a no si mangiava mai, dome quan' ch'al passava chel cul birossin pai paîs.

Davânt da la Cantina e via pa la strada a erin i chioscos dal vin, encia chei duciu ben guarnîs.

A si balava dongia il cine di Toni sul breâr o, s'a ploveva, dentri dal cine.

I si divertivin a ciaminâ indevânt e indevori, a guardâ la înt ch'a passava, ch'a era plen pardut; il pi biel al era a la sera, cun duti li lûs da li lampadinis da li guarnissioûns e li lûs da li barachis. I frus ch'a podevin 'sî a la fiesta la sera cun siò pari e sô mari a erin contêns come paschis e a j lu contavin ai amigôs tal indoman. La musica



Il caratteristico boccale e il bicchiere per il vino sulla "guantiera".



Rauscedo (anni '30): si beve in compagnia tra amici della "briscola".



Rauscedo (anni '40): tra amanti delle villette (sul "caretel", l'inizio di una canzone tradizionale).



Rauscedo (anni '40): in famiglia (4 fratelli Fornasier "di Mia").

FESTA DEL VINO

S. Giorgio della Richinvelda - 1 e 2 Maggio 1954

(Parlate del luogo)

Curit duciu quanciu
a la sagra dal vin
che encia chist' an
a San Zors i fasin.

Si dabòn la fasin
e miei dal passât,
curit duciu quanciu
al nestri merciât.

Sint mo tu, Pieri,
par no muri mai
bisugna sempri bevi
il nestri Tocai.

Encia tu, Bortul,
c' al ti plâs il Merlot
ciamina di corsa
ven cà di biel trot ;

Ciamina a bevi
plen un bocâl,
che nencia a la massara
sigûr no i fai mâl.

Ti iôs encia Meni,
di iudissi e dret,
a la dit c' al ven
a bevi 'l Cabernet.

Toni e la femina
tacaran sot il mus
par' vigni a bevi
un fiasc di Verdus.

E vuatris fantas
c'a vi plâs il vin bon
ciaminait a iodi
il nestri Cantinon.

Cussi i podaris bevi
qualchi biel got
encia di Malvasia,
Rosato e Pinot.

E prin di riparti,
par essi sigûrs,
mangiaris i sparcs
e insiemi ous dûrs.

Sul côr da la fiesta
un gran moviment
duclu quanciu alegris
e nissun malcontent.

Iodaris qualchidun
c' al fai il perit
e pront a ingrampasi
intòr di una vit.

Un' altri c' al siga :
• viva il vin bon •
e svelt al si poia
sul mûr dal Cantinon.

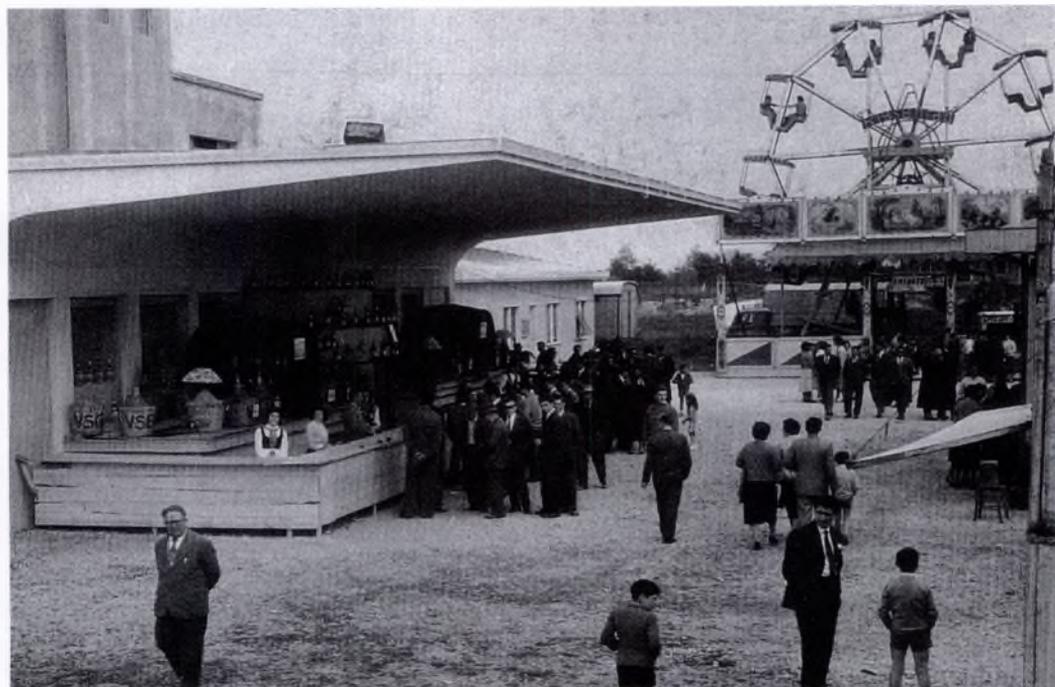
Chel' altri barcolant
par causa il Barbera,
jù come un pota
si distira par cera.

Cussi la gran sagra
va a finissi pulit
e duciu ciantaran
in onôr da la vit.

Selèst Sbriz







Immagini della sagra della Cantina di S. Giorgio (anni '50).

dai baracòns e da la fiesta di bal a si sinteva ta duciu i païs ulì ator. A si steva oris e oris a guardâ chei ch'a 'siravin tai autoscontros, su li gondulis, su li rodìs o ch'a tiravin cul sclop par ciapâ una pipina.

Quânt ch'a finiva la fiesta, a ni displaseva, parsé ch'a si veva da spetà un an prima di vê in païs una fiesta compagna e dut chel movimènt dai dis prima al finiva quan' ch'a partivin li ultimis caravanis." (29)

[La sagra del vino a S. Giorgio. Nel 1953 hanno iniziato ad organizzare la sagra del vino e degli asparagi presso la Cantina, che avevano inaugurato in quell'anno. Dalla stazione dei treni di S. Giorgio fino alle case popolari Fanfani le strade erano adornate di archi e striscioni, ogni anno diversi. A scuola abbiamo preparato tante foglie di vite e grappoli d'uva con la carta velina da mettere lungo le strade e la pioggia ha sciolto tutto.

La sagra era la prima domenica di maggio, dopo quella di Casarsa e se pioveva la rinviavano. Davanti alla Cantina arrivavano le carovane, con le altalene, gli autoscontri, il tiro a segno e altri divertimenti; le bancarelle vendevano giocattoli, che i bambini guardavano con invidia perché non avevano soldi per acquistarli, mandorlati, noccioline americane, mandorle croccanti, dolciumi; comperavano solo il gelato, che non si mangiava mai, solo quando passava il gelataio col biroccino per i paesi. Davanti alla Cantina e lungo la strada c'erano i chioschi del vino, anche quelli ben decorati.

Si ballava vicino al cinema di Toni sulla piattaforma di legno o, se pioveva, all'interno del cinema.

Ci divertivamo a camminare avanti e indietro, a guardare la gente che passava, che riempiva ogni angolo; il momento più bello era la sera, con tutte le luci delle lampadine delle guarnizioni, le luci delle bancarelle; i bambini che potevano andare alla festa la sera con il padre e la madre erano contentissimi e lo raccontavano agli amici l'indomani. La musica delle bancarelle e della festa da ballo si sentiva in tutti i paesi circostanti. Si stava ore e ore a guardare quelli che giravano sugli autoscontri, sulle altalene, sulle ruote girevoli o che tiravano col fucile per vincere una bambola.

Quando terminava la festa, ci dispiaceva, perché si doveva aspettare un anno prima di avere in paese una festa simile e tutto il movimento dei giorni precedenti finiva, quando partivano le ultime carovane.]

"A ciasa mê i vevin frascia e cussì a si ciatava encia il muròs: i vevin vin bon e i fantas a vignevin a bevi a la sera o a la fiesta dopo il bal. Un ch'al steva ulì dal casel di Pòs al diseva: - E a noi che semo veci ne dà vin coi fiori!" (22)

[A casa mia avevamo 'frasca' e così si trovava anche il fidanzato: avevamo buon vino e i giovanotti venivano a bere la sera o la domenica dopo il ballo. Un tale che abitava nel casello ferroviario di Pozzo diceva: - E a noi che siamo vecchi danno vino coi fiori!]

"Prima di voltâ li 'Gravis', li cieris a 'sevin dal païs al Tilimènt (ovest-est) e a erin dividudis in presis, largis 16 metros a Pòs, 22 a Dograva e 12 a Cosa, a seconda da la înt dal païs; ulì a erin lêns, bârs, svenseis e prât par menâ a passon li fedis. A era qualchi vigna, ma s'al era sut a colavin duti li fueis. A metevin medica e a seavin un tai il paron e un il fituâl. Là ch'a nol era bon a si partava il teras da la roia, a cressevin i penacius, a fadevin qualchi giava di glera.

Tai ains '50 àn scuminsât a splanâ, ognun par cònt siò e àn vût il contribùt par fâ i lavòrs. A era un'impresa di Bagnarola ch'a splanava e i erin encia jo e Pieri Gambelin cui tratòrs.

Il Consorsiu 'Cellina-Meduna' al à tirât li canaletis, al faseva paiâ 730 frâncs a la pierpia, li primis a erin fatis cu la ciera. Dongia la Miduna il prin ch'al à voltât li 'Gravis' al é stât il baron De Pauli.

Al era dopo il problema se fâ la Cantina uchì (dongia la stassion dai trenos al era pi fas-sil il comerciu) o a Rossêt e a 'nd àn fata una par banda tal 1951.

Doru Tubel al diseva dal vin da la Cantina: - Al sarà bon, ma no ti jôs mai i fondacius. -, par disì ch'al era massa clâr e cui sa semònt ch'a lu lavoravin.

Tal '53 a ei vignuda la brusa e i vin fat pôc vin. Contra il frêt i fadevin foc a bunora e i bagnavin li vîs (il baron tal Trentin al veva scuiêrt par câs che l'aga di un tubo rot a veva bagnât un siriesâr e chistu al si era salvât da la brusa)." (17)

[Prima della trasformazione delle 'Grave', i terreni andavano dal paese al Tagliamento (in direzione ovest-est) ed erano divisi in 'prese', larghe 16 m a Pozzo, 22 ad Aurava e 12 a Cosa, in base alle persone del paese; lì c'erano alberi, cespugli, salici e prato per portare al pascolo le pecore. C'era qualche vigneto, ma con la siccità cadevano tutte le foglie. Seminavano erba medica e falciavano una volta il padrone ed una il mezzadro. Dove il terreno non era fertile si portava la melma della roggia, crescevano i 'penacius' (Stipa), facevano qualche cava di ghiaia.

Negli anni '50 hanno iniziato a spianare, ognuno per conto proprio e hanno ricevuto dei contributi per i lavori. Un'impresa di Bagnarola si occupava dei livellamenti e c'eravamo anche io e 'Pieri Gambelin' coi trattori. Il Consorzio Cellina-Meduna ha costruito i canali per l'irrigazione, si pagavano 730 lire ogni 1000



Pozzo (anni '40): il caratteristico "litro" per un "viva" tra amici.

metri quadrati, i primi erano costruiti con terra. Vicino al Meduna il primo che ha trasformato le 'Grave' è stato il barone De Pauli.

C'era poi il problema se costruire la Cantina qui (vicino alla stazione ferroviaria era più facile il commercio) o a Rauscedo e ne hanno costruita una qui a S. Giorgio ed una là nel 1951.

'Doru Tubel' diceva del vino della Cantina: - Sarà buono, ma non vedi i fondi. -, per dire che era troppo leggero e chissà come lo lavoravano.

Nel '53 c'è stata la brina e abbiamo prodotto poco vino. Contro le gelate accendevamo dei fuochi al mattino presto e bagnavamo le viti (il barone nel Trentino aveva scoperto per caso che l'acqua di una tubazione rotta aveva bagnato un ciliegio e questo si era salvato dalla brina).]

“Il vino per l'osteria si teneva in barili da uno o due ettolitri e si andava in cantina con caraffe da un quarto o da mezzo litro.

La gente beveva sempre vino, non c'era quasi nessun liquore; si beveva di più il vino rosso. La domenica si vedevano molti più uomini ubriachi, anche perché si fermavano per giocare a carte. Pochissima gente si interessava di vini pregiati; forse il bianco era più pregiato, anche perché se ne produceva di meno. Mi ricordo che un bicchiere di vino costava 20 centesimi circa. Il vino era più naturale e lo prendevamo dai contadini del paese o dei paesi vicini.” (13)

“Prima da la guera in ostaria i vevin dome un bânc, cun un bûs tal mies par lavâ i gos. I vendevin dome blânc, neri e agasosa.

Il cliënt al domandava un quartut di vin; li misuris a 'sevin dal decimin al quintin, al quâr, al mies litro, al litro, ai doi litros, ch'a erin misuris di Stât e una volta al an un incaricât da la provincia a San 'Sôrs, uli che ué a son giornâi, al controlava balansis, staderis e chistis misuris di ostaria, ch'a erin boladis.

La înt a vigneva a bevi un quartut bunora e sera, quan' ch'a 'seva a partâ il lat in lataria. Dopo la guera àn tacât a bevi encia una sgnaputa.

In ostaria a vignevin dome omis e qualchi femina a vigneva a cioi il siò om quan' ch'al veva bevût massa.

Di fiesta al era pi movimënt, dopo messa granda e dopo jespui, par 'suiâ di ciartis, di balis e di mora.

L'ostaria a era il 'ritrovo' dai mediatôrs, chei dal paîs, come Anzulut 'Crai' e Bepi 'Sartôr' e chei di fori, come Nani 'Udissi' di Splinbêrc, 'Marascut' di Travês, Anibale di Volve-son; a compravin e vendevin vacis, a fadevin afârs davânt dal got di vin.

I prîns ains (l'ostaria a l'ân fata chei di Janich tal 1885 quan' ch'a son tornâs da l'Africa; al era scrit 'Ostaria' ta una brea) al era un ruiùs ch'al passava davânt cuntuna banciadora, una grepia e una vasca lunga, dulà che i ciaradôrs ch'a 'sevin da la montagna a Portoguardo e a tornavin sù, a si fermavin a dâi da mangiâ orsul e vena ai ciavai e a dâi da bevi, intânt che lôr a bevevin un tai in ostaria.

Jo i soi stât uchì da l'ostaria di Pòs dal 1938 al 1995.

I compravin il vin da la dita Marzano di Udin e i vevin la cantina ulà di Svualdìn 'Montagnôl'. Dopo, il vin i lu ciolevin encia ulà di Atimis o là pa li ciasis.” (32)

[Prima della guerra in osteria avevamo solo un bancone, con una vaschetta al centro per lavare i bicchieri. Vendevamo solo vino bianco, rosso e gassosa. Il cliente chiedeva un quarto di vino; le misure andavano dal decimo al quinto, al quarto, al mezzo litro, al litro, ai due litri, che erano misure di Stato e una volta l'anno un incaricato della provincia a S. Giorgio, dove ora vendono giornali, controllava bilance, stadere e queste misure d'osteria, che erano bollate.

La gente veniva a bere un quarto mattina e sera, quando andava a consegnare il latte in latteria. Dopo la guerra hanno cominciato a bere anche un grappino.

In osteria entravano solo uomini e qualche donna veniva a prendere il marito quando aveva bevuto troppo. La festa c'era più movimento, dopo messa grande e vespero, per giocare a carte, a bocce e a morra.

L'osteria era il ritrovo dei sensali, quelli del paese come 'Anzulut Crai' e 'Bepi Sartôr' e quelli di fuori, come 'Nani Udissi' di Spilimbergo, 'Marascut' di Travesio, 'Anibale' di Valvasone; compravano e vendevano bovini, concludevano affari davanti al bicchiere di vino.

I primi anni (l'osteria l'hanno aperta gli Janich nel 1885 quando sono rientrati dall'Africa; c'era la scritta 'Osteria' su un pezzo di legno) c'era un ruscello che scorreva davanti con un recipiente, una mangiatoia





Vecchi recipienti per il vino, dalla terracotta delle anfore romane, dei "crucs" o "magaris", dei boccali, al vetro dei fiaschi e delle damigiane ricoperte di vimini o paglia e delle misure d'osteria (Museo Cantine Pittaro, Codroipo).



e una vasca lunga, dove i trasportatori coi carri che andavano dalla montagna a Portogruaro e tornavano indietro si fermavano a dar da mangiare orzo e avena ai cavalli e li abbeveravano, mentre loro bevevano un bicchiere in osteria. Io ho lavorato qui all'osteria di Pozzo dal 1938 al 1995.

Compravamo il vino dalla ditta Marzano di Udine e avevamo la cantina da 'Svualdìn Montagnòl'. Successivamente, il vino lo compravamo anche presso l'azienda Attimis o dalle persone che lo producevano in casa.]

48554 - Disegni Vittorio Stalo, Trieste.



Un saluto da Provesano. e ringraziamenti. Del
Vostro Amico del Platano



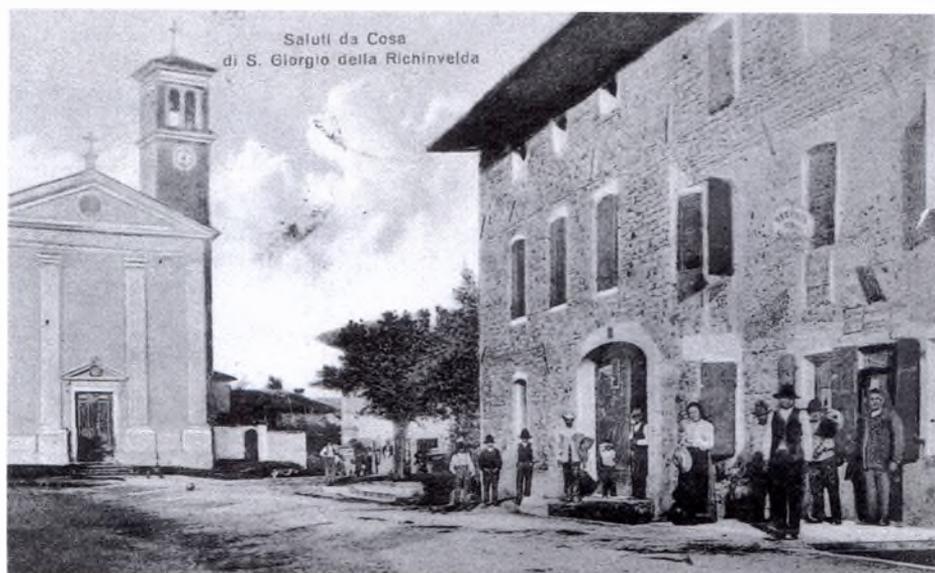
Un saluto da Rauscedo.

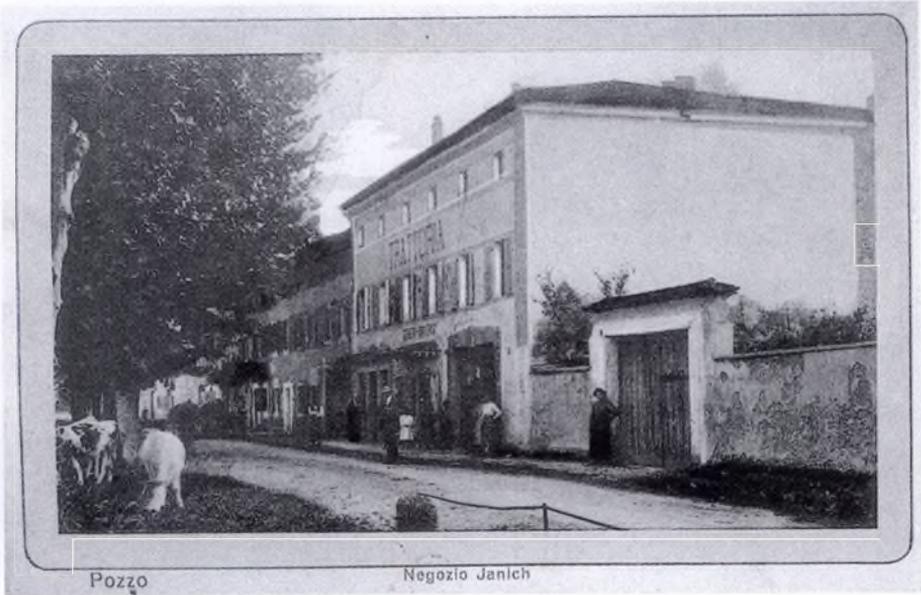
Piazza Vittorio Emanuele.

Adele

48555 - Disegni Vittorio Stalo, Trieste.

Cartoline delle vecchie osterie o "frasche" (spesso presenti nelle insegne), con le date del timbro postale: Provesano, 1902; Rauscedo, 1906; Cosa, 1913; Cosa, 1915; Pozzo, 1915; S. Giorgio, 1929; Aurava, 1935 (collezione Arten Sandini, Provesano).





Pozzo

Negozio Janich



S. Giorgio della Richinvelda



Provesano: appena leggibile l'ultima scritta "Vini Liquori Sale Tabacchi".

COSA ACCADE NEL MOSTO?

Dopo alcune ore dalla pigiatura, il mosto comincia a ribollire sprigionando anidride carbonica. La fermentazione (dal lat. "fervere", bollire) infatti, consiste nella trasformazione dello zucchero del mosto in alcool e anidride carbonica. Questo fenomeno si verifica ad opera di lieviti che si trovano a centinaia di milioni sulla buccia di ogni acino d'uva matura. Questi funghi microscopici unicellulari si riproducono consumando lo zucchero e le sostanze azotate del mosto fino a quando, non avendo più ossigeno, cominciano a fermentare e a mantenersi in vita anaerobica. Il lievito ottiene così energia per mantenersi in vita attraverso questo enorme lavoro di trasformazione.



Pozzo: pigiatura tradizionale.

LA NOSTRA ESPERIENZA

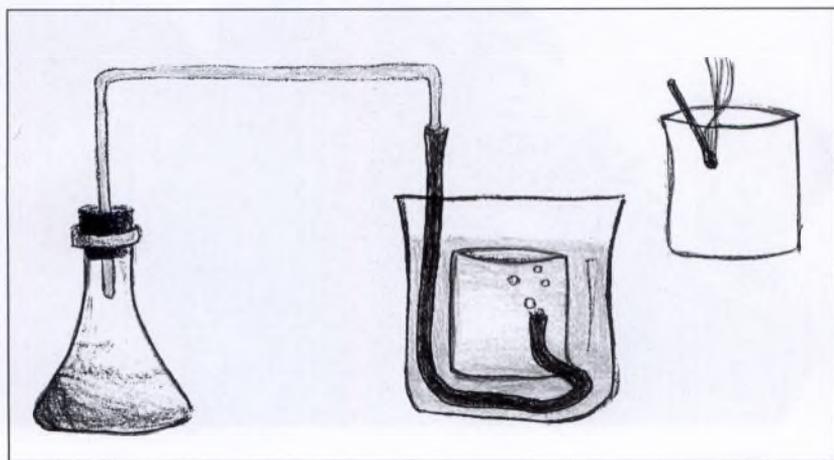
Anche noi abbiamo provato ad osservare una fermentazione attraverso un semplice esperimento.

Materiali: beuta, tappo forato, tubo a U + gomma, bacinella piena d'acqua, un becher, una bustina di lievito di birra liofilizzato (7 g), un cucchiaino di zucchero, fiammiferi, nastro adesivo.

Procedimento: versiamo 100 ml di acqua tiepida nella beuta, aggiungiamo il lievito e lo zucchero. Tappiamo e sigilliamo con nastro adesivo. Infiliamo l'estremità del tubo nel becher pieno d'acqua. Aspettiamo.

Osservazioni: dopo pochi minuti comincia a svilupparsi della schiuma sulle superficie dell'acqua e delle bollicine di gas che escono dal tubicino e si raccolgono nel becher. Dopo tre ore sospendiamo l'esperimento, il gorgoglio del gas è molto rallentato. Abbiamo raccolto 500 ml di gas. Togliamo il becher dall'acqua tenendo l'imboccatura verso l'alto. Inseriamo una fiamma nel becher: quando raggiunge un certo livello, si spegne. Riproviamo altre tre volte con lo stesso risultato.

Conclusioni: è avvenuto un processo chimico, la FERMENTAZIONE ALCOOLICA. I lieviti hanno trasformato lo zucchero in alcool e gas. Riconosciamo il gas come ANIDRIDE CARBONICA perché spegne la fiamma. Non possiamo però rilevare la presenza di alcool per mancanza di strumenti.



Il vino - Usi culinari

Molteplice è l'utilizzo del vino in cucina. Ad esempio le **salse**, che per l'acidità e i sali del vino possono modificare e arricchire i sapori; per esse, vale la regola generale che si usi del vino bianco per quelle che accompagnano carni bianche e pesci e vino rosso per quelle che sono presenti in altre carni; tuttavia, per gusto, preferenze personali o per accentuare i contrasti, anche una salsa al vino rosso può legare armoniosamente con una carne bianca, come nel caso della salsa al Barbera che si accompagna molto bene con scalloppe, piccate, lessi e grigliate.

Famose salse con vino bianco sono la salsa al Madera, la salsa alla cacciatora, la salsa al Porto.

Oltre che nelle salse, il vino si usa anche per le **marinate**; la marinatura è un complemento della frollatura. Si marina un alimento (selvaggina, pesce, carni bovine e ovine, ecc...) per aromatizzarlo, per renderlo più saporito, più tenero e, nel caso della selvaggina, per togliere l'eccessivo sapore di selvatico. Le marinate in genere sono composte da vino, aceto, liquori, spezie, aromi e verdure varie. Il tempo di marinatura può variare a seconda del tipo di alimento, delle dimensioni dei pezzi da preparare, del tipo di cottura e della temperatura esterna. Se si usa la marinata cotta, il tempo di marinatura potrà essere più breve perché la cottura avrà già accentuato i sapori dei condimenti degli aromi che la compongono. Se la marinatura viene usata fredda, occorreranno dalle 24 alle 36 ore circa; se la si impiega calda, dalle 2 alle 5 ore. Per le marinate crude, il tempo di marinatura in estate può durare 1-2 giorni, in inverno si può prolungare fino a 5-6 giorni.

Marinate a base di vino bianco

Le marinate a base di vino bianco sono indicate per le carni bianche e per i pesci: ne modificano piacevolmente e leggermente il gusto naturale, arricchendone i sapori. Possono essere:

- cotte per pesce
- crude per pesce
- crude per carni bianche

Marinate a base di vino rosso

Si usa anche il vino rosso per le marinate. Infatti la presenza del tannino nel vino rosso ha un utile effetto sulla carne e dalla sua unione con le proteine derivano composti di-

versi che emanano aromi graditi e danno resistenza alla carne, consentendo una prolungata cottura. Questi tipi di marinate sono indicati soprattutto per le carni rosse, la selvaggina da pelo e i pesci grassi. Possono essere:

- cotte per pesci grassi
- crude per carni rosse.

op. 40 in rosso

Coniglio in salmi

Tagliate a pezzi il coniglio e mettetelo in fustino
 la sera prima in una marinata composta di:
 vino rosso o bianco, cipolla, burro, rosmarino, salvia, basilico,
 garofani, coriandolo, sale, pepe e cannella. Mettete in una
 casseruola e lasciatelo asciugare dall'acqua, poi
 aggiungete burro, olio, latte e cipolla. Fate rosolare
 bene e quando la carne sarà ben colorita aggiungete
 un po' di infuso o di quella marinata. A metà cottura
 unite il fegato del coniglio ben tritato con 20 grammi di
 aglio e cipolla, aggiungete ancora un po' di marinata
 fate consumare e servite con poltiglia.

Qualoppine al vino bianco.

La carne tagliata a fettine regolari e battuta
 si infarina poi si fa imbrascare sul fuoco
 nel burro e rosmarino. Si misce un po' alla
 volta brodo o acqua calda, evaporato questo si mette
 il vino bianco. Si copre e si lascia cuocere a
 fuoco lento circa $\frac{3}{4}$ d'ora. Si serve col suo sugo.

Ricette in un quaderno scritto durante i corsi di economia domestica, istituiti a S. Giorgio negli anni '30.

Visita alla Cantina Sociale “Vini San Giorgio”

(intervista all'enologo Eligio Milanese)

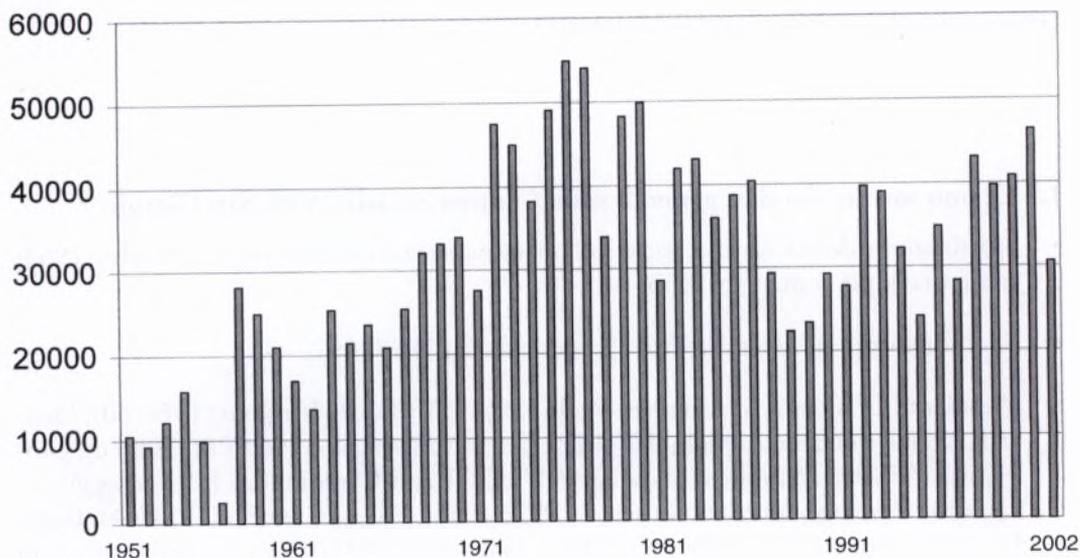
1. Ci può fornire dei dati generali sulla Cantina Sociale “Vini San Giorgio”?

- Costituzione della Cantina, società cooperativa senza fini di lucro: 8 novembre 1951; inaugurazione: 3 maggio 1953.
- Soci fondatori: 47; soci 1996: 515; soci effettivi 1998: 492.
- Presidenti: D'Attimis Maniago co. Paolo (1951/54); Tavani Virginio (1954/60); Dentì di Pirajno duchessa Angiola (1960/62); Lenarduzzi Angelo (1962/78); Pinni dr. Giovanni (1978/91); Santarossa Luigi (1991/93); Truant Claudio (dal 1993 ad oggi).
Direttori/Enologi: Andretti Giuseppe (1952/1954); Raengo Onorio (1954/61); Bomben Giuseppe (1961/1986); Craighero Giovanni (1986/93); Giacomini Fabrizio (1993/95); Milanese Eligio (dal 1995 ad oggi).
- Locali: si estendono su 4 ettari, di cui oltre 4.000 mq coperti.



La scolaresca in visita alla Cantina, con il direttore.

PRODOTTO CONFERITO (q / 1951-2002)



- Scopi della cooperativa: secondo lo Statuto, gli scopi sono quelli di valorizzare ed incrementare la produzione agricola dei soci; inizialmente l'obiettivo principale era quello di apportare un miglioramento economico alla zona (queste terre erano povere, in seguito alle guerre, per cui la gente doveva emigrare), dando lavoro in loco. Altri scopi sono la commercializzazione dell'uva e quella del vino.
- Addetti: fissi sono 3 impiegati, 2 operai e 1 operaio con contratto di formazione lavoro.
- Attrezzature: sono quelle classiche previste dalle tecnologie attuali (per la vinificazione in bianco e in rosso): impianto di pigiatura, presse per separare la parte liquida dalle bucce (vinificazione in bianco), vinificatori (vinificazione in rosso), altre presse, centrifuga (che separa il torbidume dal mosto, rendendolo limpido), una serie di filtri (sottovuoto e a pressione) per sgrassare i vini nuovi, per brillantare il vino già maturo, un duplice impianto frigorifero per controllare le temperature di fermentazione.
- Produzione totale (anno 1997): quasi 29.000 q, di cui 10.500 venduti allo stato di uva fresca ad altri vinificatori italiani. 19.000 q sono stati vinificati e si sono ottenuti circa 13.500 hl di vino.
Produzione 1952: 10.500 q.
- Varietà di uve conferite:
 - a) a bacca bianca: Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Verduzzo Friulano, Pinot Grigio,

Pinot Bianco, Traminer Aromatico, Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Moscato, per un totale di 15.500 q (4.000 di indicazione geografica tipica e 11.500 q DOC);
b) a bacca rossa: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino, per un totale di 12.500 q DOC e 3.000 di indicazione geografica tipica).

- Entrate: provengono dalla vendita del vino e dell'uva e in minima parte dai sottoprodotti (vinaccia, feccia).
- Spese: costi del personale e generali.
- Ricavi: tutto il ricavato, dedotte le spese, viene liquidato ai soci.

2. Da dove proviene l'uva?

I conferitori sono 250 circa. La zona di provenienza è situata per il 98% nei comuni di S. Giorgio della Richinvelda, Spilimbergo, Sequals, S. Martino al Tagliamento, Arzene, Valvasone, Zoppola.

3. Quali sono le operazioni di lavorazione?

Si parte dalla pesatura del carro dell'uva, poi c'è il controllo del grado zuccherino, della qualità e dello stato sanitario dell'uva, quindi lo smistamento verso una delle quattro pigiatrici, infine il carro esce per la pesatura della tara e il calcolo del peso netto. L'uva bian-



*Posa della
prima pietra
della Cantina
(1951).*

ca va alla vinificazione in bianco e l'altra a quella in rosso; il pigiato rispettivamente va a una delle tre presse o ai vinificatori. Il mosto, ottenuto dalla pressatura che ha un ciclo della durata di tre ore, va poi alla zona vasche. Nelle vasche il mosto deve fermentare grazie ai lieviti; si tiene sotto controllo la temperatura della fermentazione (passaggio dal fruttosio all'alcool etilico), perché non si "brucino" i profumi. Completata la fermentazione, si iniziano i travasi e la centrifugazione (il Tocai si centrifuga anche prima della fermentazione).

Vini rossi: nei vinificatori si avvia la fermentazione estraendo più colore possibile; si aspira il liquido dal basso e si pompa in cima sul cappello di vinaccia, si estrae colore e di nuovo si manda sopra e così per giornate, infine si procede con la svinatura. Quando? A seconda della qualità, della velocità di fermentazione e della quantità di colore che si estrae: da 4-5 a 10-12 giorni.

Si estrae quindi la parte liquida da sotto e si esaurisce la parte solida che contiene ancora mosto-vino, sempre con le presse. Infine i travasi, a seconda delle necessità, e la filtrazione; si centrifugano alcuni vini e per altri non serve.

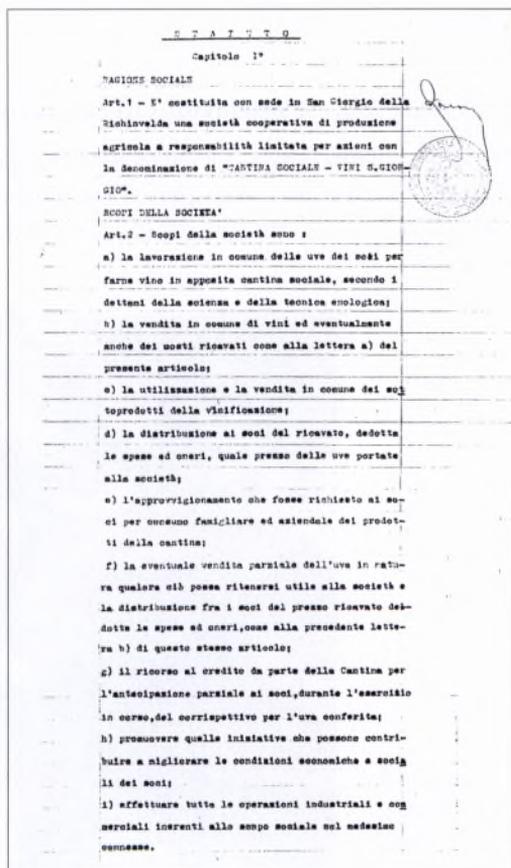
4. Come e dove si effettuano le vendite?

La nostra è una Cantina di primo grado che dal 1959 è associata con altre alla FRIULVINI con sede a Zoppola, Cantina di secondo grado che si occupa dell'imbottigliamento e della distribuzione dei vini in molti Paesi del mondo. Un terzo del vino viene avviato alla Friulvini. Abbiamo poi una vendita diretta al pubblico qui e negli spacci esterni, tutti in Friuli, di proprietà di altre cooperative, per un altro terzo. Il rimanente viene commercializzato all'ingrosso, verso aziende specializzate nell'imbottigliamento.

5. Quali cambiamenti sono avvenuti nel tempo nella lavorazione, tipo di prodotto, commercio, ecc...?

La Cantina negli anni '50 non aveva un mercato fiorente come oggi; la commer-

*Estratto dallo Statuto della Cantina Sociale
"Vini San Giorgio" (1951).*



cializzazione la faceva su richiesta di imbottiglieri e commercianti di vini. Poi è nata la Friulvini, sono sorti gli spacci, soluzione importante per le spese giornaliere.

Per quanto riguarda i metodi di lavorazione, all'inizio non esistevano le presse né la vinificazione in bianco, che era una vinificazione in rosso breve. La vinificazione in rosso non aveva i vinificatori di oggi, ma le vasche, con una pompa che faceva il rimontaggio, pescando da sotto e irrorando sopra il cappello affiorante. Ora è tutto automatico. I filtri un tempo erano a sacco, una specie di mastello sormontato da un altro mastello, che tramite una serie di bocchigli scaricava il vino in altrettanti sacchi attraverso i quali avveniva l'illimpidimento; quindi tempi lunghissimi, ossidazioni spaventose.

I macchinari si sono rinnovati. L'esaurimento della vinaccia dopo la svinatura veniva fatto con torchi tradizionali, con gabbie, poi con torchi continui; da cinque anni le presse estraggono il vino residuo senza macinare la vinaccia, come avveniva prima, e il vino residuo è già un vino fiore, non torchiato.

Non facciamo vinificazioni particolari, come il passito.

Vidimato - S. Giorgio della Richinvelda otto novembre
1900cinquantino.

I componenti sottoscrivono rispettivamente il seguente numero di azioni: -----

1. Varzone dott. Cesare	azioni n.1	£.	15,000
2. d'Attalis Santiago ex. Luigi-Paolo	azioni n.25	£.	125,000
3. Pezile Angiola	"	50	250,000
4. Gallion Maria	"	1	15,000
5. Tramonin cav. Fabiano	"	2	10,000
6. Aceti Giovanni	"	2	10,000
7. Bienco Giovanni	"	2	10,000
8. Piazzi Angelo	"	1	5,000
9. Volpatti Ernesto	"	1	5,000
10. Volpatti Fioravante	"	1	5,000
11. Volpatti Giuseppe	"	1	5,000
12. Durini Sante	"	1	5,000
13. Durini Luigi	"	2	10,000
14. Fornasier Giuseppe	"	2	10,000
15. Truant Lindo	"	2	10,000
16. Lenarduzzi Guido	"	1	5,000
17. Castellarin Angelo	"	1	5,000
18. Tean Primo	"	1	5,000
19. Lenarduzzi Angelo	"	1	5,000
20. De Sorni Guglielmo	"	1	5,000
21. Tubello Giovanni	azioni n.1	£.	5,000
22. Luchini Antonio	"	1	5,000
23. Pasutte Olivo	"	1	5,000
24. Oriando Saberto	"	1	5,000
25. Castellarin Michele	"	2	10,000
26. Zanetti Marco Francesco	"	1	5,000
27. Sartori Giovanni	"	2	10,000
28. Zanier Giacomo	"	1	5,000
29. Tan dott. Altorige	"	10	50,000
30. Casseri dott. Emanuele	"	5	25,000

31. Tavani Virginio	"	4	20,000
32. Maniago Luigi	"	1	5,000
33. Maniago Felice	"	1	5,000
34. Maniago Arturo	"	1	5,000
35. Bertoluzzi Antonio	"	1	5,000
36. Del Ret Angelo	"	2	10,000
37. Bertoluzzi Pacifico	"	1	5,000
38. Gri Vincenzo	"	1	5,000
39. Rovera Oleg	"	1	5,000
40. Gri Felice	"	1	5,000
41. Bertoli Celeste	"	1	5,000
42. Bertoluzzi Francesco	"	1	5,000
43. Bertoluzzi Ottone	"	1	5,000
44. Leardo Rob	"	1	5,000
45. Bertoluzzi Vittorio	"	1	5,000
46. Maniago Alfredo	azioni n.1	£.	5,000
47. Sandri Luigi	"	1	5,000

Sono in totale quarantasette soci sottoscrittori, di n.149 azioni portanti nel complesso un capitale di lire settecentoquarantacinquemila (L.745.500).-

4. La società è amministrata da un consiglio di amministrazione composto di nove membri scelti tra i soci, in conformità di quanto disposto dall'art.7 dello Statuto sociale; essi nominano nel loro seno il presidente e durano in carica due anni. - - - -

Il primo consiglio di amministrazione durerà in carica due anni dalla chiusura del primo esercizio sociale. - - - - -



Cerimonia di inaugurazione della Cantina (1953); al centro, il primo presidente co. Paolo Attimis.

Le leggi sono infinite: da un regio decreto di inizio secolo, a una legge del '65, specifica per il vino e ora superata da una serie di regolamenti dell'Unione Europea: il codice di legislazione vinicola in vigore oggi è un "volumaccio" di 1600 pagine!

6. Per quali vini avete una produzione DOC? Quali sono le loro caratteristiche?

Ogni varietà conferita, tranne Malvasia, Moscato giallo e Marzemino, è riconosciuta come DOC "Friuli Grave". Nel '97: 21.000 q di uve DOC e 7.000 q non DOC.

Caratteristiche: sono quelle previste dal disciplinare, che stabilisce una produzione massima in vigneto che oscilla tra i 120 e i 130 q/ha. Ogni singola vite non può produrre oltre un certo quantitativo. Le viti non



Benedizione dei locali.



Ragazze in costume il giorno dell'inaugurazione della Cantina.

devono essere inferiori a 2000 per ettaro, quindi produzione per vite 6-6,5 Kg. Così si garantisce un contenuto di sostanze minerali e chimiche abbastanza equilibrato e un concentrato notevole delle caratteristiche di qualità.

7. Mirate più alla quantità o alla qualità della produzione? Perché?

Quando la qualità scende, i prezzi scendono, quindi è un imperativo puntare alla qualità. Cerchiamo di sensibilizzare continuamente i soci alla qualità.



Prima sagra del vino (1954).

8. Quali rapporti avete con soci, acquirenti, vivaisti?

C'è un rapporto diretto, continuo, perché vengono spesso qui e si comunicano loro direttamente o per posta le decisioni del Consiglio d'amministrazione e il bilancio. Quasi tutti i martedì partecipiamo a Treviso al mercato del vino e qui intervengono molti produttori della zona, imbottigiatori, mediatori. Si fanno le domande e le offerte e si stabiliscono i prezzi con i mediatori, che fanno da tramite tra venditori e acquirenti. Fra i soci ci sono molti vivaisti, a cui vengono suggerite certe cultivar di vite piuttosto che altre, in base ai risultati della vinificazione (profumo, sapore) e alla domanda del mercato.

9. L'Unione Europea interviene sulla produzione? Perché?

L'Unione Europea è intervenuta con la distillazione obbligatoria, quando c'era un eccesso di produzione da parte dei paesi europei. Questo è avvenuto per 5-6 anni; da quattro anni non si fa più, perché la produzione si è ridimensionata, un po' per motivi meteorologici, un po' per notevoli estirpi di vigneti. Oggi c'è un recupero di superfici a vigneto con i reimpianti.

10. Come si colloca il vino italiano e friulano in particolare rispetto ai concorrenti europei?

L'U.E. si è data una regolamentazione rigida, che ci obbliga a produrre secondo certi canoni che altri Paesi non hanno e perciò presentano dei prodotti più che validi, a prezzi stracciati, ottenuti senza regole, con l'impiego di prodotti proibiti da noi, di trattamenti a noi non permessi, zuccheri in primo luogo e altro. Ci dovrà essere un intervento politico a livello mondiale per disciplinare il settore.

11. Quali sono i principali problemi riguardanti la lavorazione e il mercato?

Sono quelli della concorrenza. La tecnologia ci consente di produrre ciò che vogliamo, ma seguendo le leggi, mentre altri (v. sopra) non hanno regolamenti.

12. Come prevede il futuro di questo settore e di questa Cantina in particolare?

I soci attivi della Cantina di S. Giorgio sono circa 250, con circa 300 ettari di vigneto in totale. Suddividendoli per età e superficie d'azienda, si ha un'età media tra i 54 e i 58 anni; i soci con uno o più ettari di vigneto sono un terzo e hanno un'età media più bassa: ciò consente di sperare che amplino le loro aziende e che si avvicino ai più anziani, che per altro hanno la superficie minore. Per ora c'è soddisfazione per l'andamento del settore.

13. Quali sono le principali differenze tra il vino che si faceva o si fa in casa e quello che si produce alla Cantina?

La lavorazione tradizionale comportava anche buoni risultati per i vini rossi, perché su piccole quantità in recipienti piccoli, senza rottura delle parti solide, per cui il vino conteneva notevoli sostanze coloranti, tutto il suo alcool (un tempo le rese per ettaro erano molto basse, 30-40 q/ha, ora 120/130 q/ha), profumi, corpo, strutture che oggi non possono avere, perché vogliamo troppo dalla vite e dal terreno.

I vini bianchi erano invece tannici, aspri, disarmonici, carichi di colore, sgradevoli, però con un grosso vantaggio rispetto a quelli di oggi: contenevano molto tannino, un antiossidante e antisettico per eccellenza, quindi non occorre aggiungere anidride solforosa come oggi per mantenerli.

14. Quali sono i compiti dell'enologo?

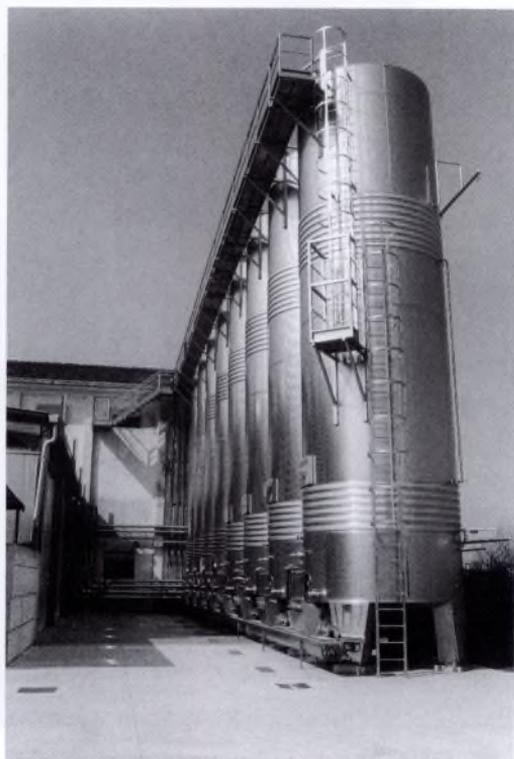
L'enologo segue l'aspetto tecnico della Cantina, ma oggi ha un impegno maggiore con le "carte"; ultimamente, la legge sulla sicurezza e l'individuazione di tutti i punti critici del processo produttivo, che vanno eliminati o tenuti sotto controllo.



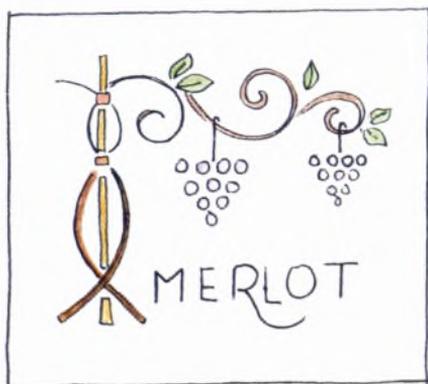
Interno della Cantina con le vecchie vasche (foto anni '50).



Consegna dell'uva (anni '80).



I nuovi vinificatori.



Studio per un'etichetta eseguito da alunni della classe II G.



Etichetta dei vini prodotti e imbottigliati nella Cantina Sociale "Vini San Giorgio".



*Vini prodotti e imbottigliati
nella Cantina Sociale "Vini San Giorgio".*



Visita alle Cantine Pittaro e al Museo

(intervista all'enologo Stefano Trinco)

1. Ci può fornire i dati generali dell'azienda?

- L'azienda è situata in Comune di Codroipo, nel cuore del Friuli, regione di vini ad alta qualità, a denominazione d'origine controllata "FRIULI GRAVE".
- Si estende per 75 ettari a vigneto, che producono 8.000 q d'uva e 5.000 hl di vino.
- L'attività è iniziata nel 1972 con i primi impianti di vigneto (10 ettari) su terreni prima incolti; l'inaugurazione di questa Cantina, di proprietà di Pietro Pittaro originario di S. Martino al Tagliamento, risale al 1985, con la vinificazione in questo complesso. Nel '90 abbiamo effettuato dei reimpianti su 15 ettari.



La sede delle Cantine Pittaro.



La scolaresca con il direttore delle Cantine Pittaro.

- Gli scopi dell'azienda sono quelli di produrre uva e di trasformarla in vino che viene poi venduto; il prodotto viene quindi seguito dall'inizio alla fine.
- Gli addetti fissi sono 10, di cui 5 in cantina, 4 nel vigneto, 1 in ufficio; per la vendemmia si assumono circa 50 lavoratori, per lo più studenti, e per la potatura 15 persone circa.
- Il fabbricato comprende un reparto esterno per i conferimenti, i locali con i recipienti, le vasche in acciaio; la capacità è di 10.000 hl di vino. Le attrezzature sono quelle occorrenti per la lavorazione, dalla potatura all'imbottigliamento. Inoltre ci sono due ali di museo: una con bicchieri, vetri pregiati, un'altra con la storia della viticoltura dai tempi antichi ad oggi, dalle anfore romane alle attrezzature di lavorazione, fino ad una bellissima collezione di bottiglie soffiate.
Il vino è ora un prodotto di lusso e quindi si lavora per la qualità.
- Il 60% della produzione è di vini bianchi e il 40% di rossi; tra i bianchi innanzitutto 1.200 hl di Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Tocai Friulano e Riesling; tra i rossi il più importante è il Merlot, poi il Cabernet e il Refosco. Le entrate sono date dalla vendita del vino, le uscite dai costi generali del personale, in particolare dalle spese per il vigneto.



Immagini del Museo.

2. Da dove proviene l'uva?

Tutta da questa zona, attorno a questo centro aziendale, in Comune di Codroipo.

3. Quali sono le operazioni di lavorazione?

L'uva viene vendemmiata manualmente e conferita su carri agricoli in Cantina, poi si ha la pigiatura e la pressatura, con l'estrazione del succo o mosto, che fermenta. Infine iniziano i cicli di pulizia del prodotto, che deve giungere ad un grado di limpidezza molto elevato. Per i vini rossi si ha un altro ciclo di fermentazione per dare il colore rosso, con le bucce.

4. Come e dove si effettuano le vendite?

L'azienda attualmente vende il vino in cisterna ad altri imbottiglieratori; una parte viene venduta sfusa e un'altra ancora in bottiglie, circa 500.000 l'anno. Il mercato del vino in cisterna è nel Friuli, nel Veneto e nella Lombardia. Le bottiglie per il 60% vanno all'estero, in Germania, Austria, Svizzera, Danimarca, Belgio, Stati Uniti, Canada.

5. Quali cambiamenti sono avvenuti nel tempo?

Attualmente la figura principale è il consumatore finale, perciò il vino deve essere igienicamente sano e rispondere ai gusti del cliente. Ci si affida molto alla tecnologia: cantina molto razionale, pulita, meccanicamente all'avanguardia.

I metodi e i macchinari sono cambiati in relazione al tipo di mercato. Il tipo di produzione non è cambiato, perché il vigneto è una coltura pluriennale; si deve quindi avere lungimiranza. Il mercato è cambiato: una volta in Italia si consumavano in media 115 litri a testa, ora 55 litri. Un tempo servivano molte calorie al lavoratore che faceva un notevole sforzo fisico. Ora il vino è diventato un prodotto voluttuario, è sinonimo di aggregazione, va perciò valorizzato lavorando in qualità. Le leggi sono tantissime, nella direzione di una produzione per il mercato di qualità, DOC.

6. Per quali vini avete una produzione DOC? Quali sono le sue caratteristiche?

Il 90% della produzione è di vini DOC "Friuli Grave". Altri prodotti sono gli spumanti, due vini specifici, qualitativamente validi come i DOC.

7. Mirate più alla quantità o alla qualità? Perché?

Soprattutto alla qualità, che il mercato esige. Non esiste in Friuli un prodotto che non sia di qualità.

8. Quali rapporti avete con acquirenti e vivaisti?

Il settore è molto specialistico, per cui le persone sono molto preparate nei rispettivi settori e si collabora strettamente, con scambi reciproci di esperienze. Le nostre viti provengono dai Vivai Cooperativi di Rauscedo.

9. L'Unione Europea influisce sulla produzione? Perché?

Sì, perché stabilisce che non si possono piantare nuovi vigneti, per impedire un eccesso di produzione; si può piantare solo se qualcuno estirpa. All'interno dobbiamo sottostare a tutte le regole ed il prodotto è eccezionalmente naturale, però qui entrano prodotti da Stati extra U.E., che possono essere fatti senza limiti e con prezzi più bassi. Ci dovrebbero essere leggi più restrittive per le importazioni per i Paesi che non sono storicamente produttori e per i prodotti di qualità inferiore.

10. Come si colloca il vino italiano e friulano in particolare rispetto ai concorrenti europei?

Il prodotto friulano è considerato tra i primi cinque al mondo, soprattutto per i vini bianchi, che non mancano mai nei locali alla moda.

L'Italia è il più grande produttore mondiale di vino, dal tempo dei Greci in Italia Meridionale in poi. La Francia ha forse un'immagine migliore, perché da noi non sempre c'è stata un'immagine di qualità.

Rispetto ai concorrenti, il Friuli andrà bene se continuerà a produrre vini profumati, freschi, che sono le qualità tipiche.

11. Quali sono i principali problemi riguardanti la lavorazione e il mercato?

Per la lavorazione i problemi dipendono dalle annate, dall'andamento climatico, sono legati allo stato sanitario delle uve. Per il mercato, i problemi sono dati dalla contrazione dei consumi e dall'assembramento dei produttori. La spunta chi riesce ad avere un buon rapporto qualità-prezzo. Il mercato mondiale ha gli stessi problemi, per cui si cerca di aumentare la conoscenza del prodotto nei paesi che tradizionalmente non consumano vino (ad es., il consumo sta aumentando nei Paesi scandinavi; si fa attenzione alla Cina).

12. Come prevede il futuro di questo settore ed in particolare di questa Cantina?

Basterebbe continuare di questo passo in questa Cantina. In genere il settore è stagnante, aumenteranno le Cantine di qualità. Il mercato dipenderà anche dall'andamento monetario (ad es., la bottiglia costa di più e ora vende di meno).

13. Quali sono le principali differenze tra il vino che si faceva o si fa in casa e quello che si produce in questa Cantina?

È sempre migliore quello che si produce in Cantina, perché qui si fa solo questo lavoro. Se si manda il prodotto all'estero, si deve sottostare alle leggi del luogo, ad es. in USA e Giappone molto restrittive.

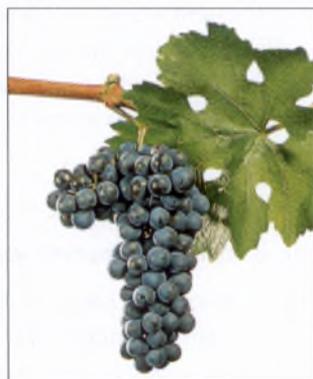
In Cantina si produce vino sano, di qualità. In casa le conoscenze sono spesso empiriche, tramandate di padre in figlio e si fanno vini non sani. Le grandi Cantine curano la qualità, anche perché ci sono controlli continui, da parte dei NAS (Nuclei antisofisticazioni), dell'USL (Unità Sanitaria Locale), dell'ufficio repressione frodi, dei vigili della Camera di Commercio.

14. Quali sono i compiti dell'enologo?

Dalla cura della vite alla produzione del vino fino alla commercializzazione finale.

15. Quali sono le caratteristiche della produzione di questa zona?

Sono importanti il tipo di terreno e il microclima. Qui il vino è più elegante e profumato. Dalla piccola pianta fino all'affinamento nelle botti di legno ci sono variazioni che danno specifiche caratteristiche al prodotto. Qui il terreno è molto sassoso, adattissimo alla viticoltura, perché le radici vanno molto in profondità, alla ricerca di microelementi.



Proverbi, modi di dire sulla vite e l'uva

- Pota alla luna di gennaio, se vuoi riempire le botti.
- Vuoi far vigna in ogni paese? Zappala ogni mese.
- Se per la Candelora (2/2) il tempo è bello, molto più vino avremo che vinello.
- A San Valentin, la odula a fa il cantin: - Serpìt, serpìt, che mi fai il nit. *A S. Valentino l'allodola fa il cantino: - Serpìt, serpìt, che mi faccio il nido.*
- Luna o non luna, patate di marzo se volete l'uva.
- Quando di marzo a notte tuona, la vendemmia sarà buona.
- Marzo secco e caldo fa il vignaiuol spavaldo.
- Se piove il dì di Pasqua avrai più uva che frasca.
- Lune d'avril, ue zentìl. *Luna d'aprile, uva amabile.*
- Quant che la ue nas di avril, si bêt par sutìl. *Quando l'uva nasce in aprile, si beve un prodotto raffinato.*
- S'a nas l'ua in avril a ven 'sentìl, s'a nas in mai a 'n ven assai. *Se l'uva nasce in aprile è amabile, se nasce in maggio è abbondante.*
- No stâ mai lâ di avril a scjerpî, se no tu bêfs aghe e no vin. *Non potare in aprile, altrimenti bevi acqua e non vino.*
- La gemma d'aprile non riempie il barile.
- Ue di mai, ue assai. *Uva di maggio, uva abbondante.*
- Dopo il dì di Sant'Urbano (8/5), più non gelano tralci e grano.
- A S. Barnabè (11/6) la ue in flôr e' jé. *A S. Barnaba l'uva fiorisce.*
- Per S. Barnabà l'uva viene e il fiore va.
- S. Barnabec s'a no ciapa il vêt al ciaparà il sec. *S. Barnaba, se non germoglia si dissecca.*
- S. Barnabà, la ue a ven e a va. *S. Barnaba, l'uva viene e va.*
- Se al plûf il dì di S. Barnabè, cole la ue fin ch'a 'nd è. *Se piove il giorno di S. Barnaba, cade tutta l'uva.*
- A S. Gjuan (24/6) e' entre il most ta l'ue. *A S. Giovanni il mosto entra nell'uva.*
- A luglio il solleone, ad agosto un acquazzone, prepara il tino che va benone.
- Se piove per S. Michele (29/9) si riempie il paniere, se piove per S. Pietro (29/6) l'uva gli va dietro.
- Frescure di jugn, il rap in cuâr e la ruvine dal mulinâr. *Fresco a giugno, il grappolo danneggiato e la rovina del mugnaio.*
- Se luglio è asciutto, buon vino spera.
- Bisugna svuangià li plantis in avòst par vè bon môst. *Si devono vangare i filari in agosto per avere buon 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.*
- Ricco è l'agosto che dà grano e mosto.
- Se a S. Bartolomeo (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.*
- Setembre ajarôs al met il vignâl in crôs. *Settembre ventilato mette in croce il vigneto.*
- A Sant'Eufemia (3/9), comincia la vendemmia.
- S'a plouf il dì di S. Gorgon (9/9), la vendeme va malon. *Se piove a S. Gorgonio, la vendemmia va malissimo.*
- Bun timp il dì di S. Gorgon, la vendeme va benon. *Bel tempo a S. Gorgonio, la vendemmia va benissimo.*
- S. Matteo (21/9) addolcisce i grappoli.
- Chi viti innesterà dormendo il vino avrà.
- Lis plui bielis lagrimis a son chês de vît. *Le più belle lacrime sono quelle della vite.*
- Piangere come una vite tagliata.
- Casa fatta e vigna posta, non si sa quel che la costa.
- Pianta la vigna dove non rotola la botte.
- Bacco ama il colle.
- Le radici delle viti voglion sentir sonar le campane.
- Chi pianta in autunno, guadagna un anno.
- Se tu vuoi della vite trionfare, non gli torre e non gli dare e più di due volte non la legare.
- Il miglior concime per la vite è l'orma delle scarpe del padrone.
- A buon potatore, buona vigna; a buona vigna, buon potatore.
- Chi vuole un buon potato, più un occhio e meno un capo.
- Vît curta, vendema lungia. *Vite corta, vendemmia lunga.*
- Fammi povera, che ti farò ricco.
- Tropis cecis, pocje ue. *Troppe gemme, poca uva.*
- Co no si po' vendemâ, si scuen contentâsi di rascjâ. *Quando non si può vendemmiare, ci si deve accontentare di raccogliere i grappoletti.*
- Molti pampini, poca uva.
- Chi ha buona vigna, ha pane, vino e legna.
- Il vecchio pianta la vigna e il giovane la vendemmia.
- Vite vecchia, vino buono.
- Nella vigna la gramigna è peggio della tigna.
- Vigna delle tue mani, albero dei tuoi avi.
- Un canestro d'uva non fa vendemmia.
- Uva, pesche e meloni sono i tre meglio bocconi.
- Una vît senza pâ. *Una vite senza palo (una donna non sposata).*
- Un pâ senza vît. *Un palo senza vite (un uomo non sposato).*

Proverbi, modi di dire sul vino

- S'a nevea a San Valantìn (14/2) tal caratel a nol entra il vin. *Se nevica a S. Valentino nella botte non entra il vino.*
- 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.]
- Vin d'avril, pôc e zintîl; vin di mai, bon e assai. *Vino d'aprile, poco e amabile; vino di maggio, buono e abbondante.*
- Se al plûf il mê s di avril, 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.
- Ploa di mai, vin assai. *Pioggia di maggio, vino abbondante.*
- Acqua di maggio, vino a novembre.
- A San 'Suan (24/6), vin e pan. *A S. Giovanni, vino e pane.*
- Il vento settembrino si mangia castagne e vino.
- San Michêl (29/9), il vin tal cialdêr. *S. Michele, il vino nel secchio.*
- Ottobre mostaio, novembre vinaio.
- 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.*
- Da San Simon (28/10) la femena imbriağa l'on; da San Martin (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 (11/11), a si spina la bota dal vin. *A S. Martino si spilla la botte del vino.*
- Par San Martin ogni môst al doventa vin. *Per S. Martino ogni mosto è vino.*
- San Martin, te bote dut il vin. *S. Martino, nella botte tutto il vino.*
- San Martin, in cantina al bol il vin. *S. Martino, in cantina bolle il vino.*
- Ocjs, cjastinis e vin a son plas di San Martin. *Oche, castagne e vino sono piatti di S. Martino.*
- A San Martin castagne, suche e vin. *A S. Martino castagne, zucche e vino.*
- Per San Martino nespole e buon vino.
- Ua madura, vin ch'al dura. *Uva matura, vino che dura a lungo.*
- Siroc e tramontan, a menin vin e pan. *Scirocco e tramontana portano vino e pane.*
- Buera e garbìn, a ciolin pan e vin. *Bora e garbino, tolgono pane e vino.*
- Unvier di cian, al salva vin e pan. *Inverno da cani, salva vino e pane.*

- L'acqua rovina i ponti e il vino la testa.
- Il vin al dà fuarce a la lenghe e la cjol a lis gjambis. *Il vino dà forza alla lingua e la toglie alle gambe.*
- La cjoca dal pan a é pesul di chê dal vin. *L'ubriacatura da pane è peggiore di quella da vino.*
- Vino nel sasso, melone in terreno grasso.
- Buon vino fa buon sangue.
- Formaggio, pan bianco e vino puro fanno il polso duro.
- Vino battezzato non vale un fiato.
- Chi sa bere il vino trova un balsamo, chi no un dolore.
- Non è del vino la colpa, ma dell'ubriaco.
- La botte dà il vino che ha.
- Bacco, tabacco e Venere riducon l'uomo in cenere.
- Bevi il vino alla tedesca: al mattino puro, a desinare senz'acqua, a cena come viene dalla botte.
- Vin veciu e murosîs 'sovinis. *Vin vecchio e fidanzate giovani.*
- Vin e sgnapa, sot la napa. *Vino e grappa accanto al camino.*
- Pan e vin, la luiania tal ciadîn. *Pane e vino, la salsiccia nel catino.*
- Il bon vin nol à bisugna di frascia. *Il buon vino non ha bisogno di frasca.*
- No domandâ al ostêr s'al à bon vin. *Non chiedere all'oste se ha buon vino.*
- Bon mangiâ al fa bon bevi. *Cibo buono fa gustare il vino.*
- Cui ch'al à mangiât il bon, ch'al mangi encia il respolon. *Chi ha mangiato il buono, mangi anche il raspo.*
- Il vino non è buono se non rallegra l'uomo.
- Il vin si cognos tal savôr, il pan tal colôr. *Il vino si riconosce dal sapore, il pane dal colore.*
- Pan di un dì, ûf di un'ore, lat di un minût e vin di un an. *Pane di un giorno, uovo di un'ora, latte di un minuto, vino di un anno.*
- Chel ch'al à bevût il vin, ch'al bevi ancje la puinte. *Chi ha bevuto il vino, beva anche la feccia.*
- Vin e amôr, vite di siôr. *Vino e amore, vita da signore.*
- Feminis 'sovinis e vin veciu. *Donne giovani e vino vecchio.*
- Miôr vin turbit che aghe clare. *Meglio vino torbido che acqua limpida.*
- Cul vin si sta tra amîs, cu l'aghe si lave i pîs. *Col vino si sta tra amici, con l'acqua si lavano i piedi.*
- Chel ch'al fâs il prin, al pae il vin. *Chi fa il primo, paga il vino.*
- Cui plui bêf, mancûl bêf. *Chi più beve, meno beve.*
- Un bon vassel di vin e une brave fantate, si vendin in cjase. *Una buona botte di vino e una brava ragazza, si vendono a casa.*
- La bote a dà dal vin ch'e' à. *La botte dà il vino che ha.*

- A fuarce di grans di ue, si fâs un cuinz di vin. *A forza di acini d'uva, si fa un bigoncio [misura sui 70-80 litri] di vino.*
- Quant che l'ustîr l'é su la puarte, nol é nissun ta l'ostarie. *Quando l'oste è sulla porta, non c'è nessuno in osteria.*
- Cui ch'al à bon vin in cjase nol va ta l'ostarie. *Chi ha buon vino in casa non va in osteria.*
- Gran mangiadôr, trîst bevidôr. *Gran mangiatore, cattivo bevitore.*
- Nelle botti piccole sta il vino buono.
- Chi del vino è amico, di se stesso è nemico.
- In vaso mai lavato, il buon vino è tosto guastato.
- Il miglior vino è quello che si beve con gli amici.
- Chi non beve vino in compagnia o è un ladro o è una spia.
- Dire pane al pane e vino al vino.
- Non si cava mai la sete se non con il proprio vino.
- In vino veritas. *Nel vino la verità.*
- I ains e i gos dal vin a no si contin. *Gli anni e i bicchieri di vino non si contano.*
- Il vin al é il lat dai vecius. *Il vino è il latte dei vecchi.*
- Uovo di gallina e vino di cantina sono la migliore medicina.
- Al é miei bevi una bota che spandi una gota. *Meglio bere una botte che versare una goccia.*
- No bisugna ciapâ pa la spina e molâ pal cocon. *Non si deve tenere per lo zipolo e lasciare andare per il tappo.*
- Bêf il vin e lassa l'aga pal mulin. *Bevi il vino e lascia l'acqua per il mulino.*
- L'acqua fa male, il vino fa cantare.
- Mai dâ vin a li feminis e ledan ai fasoi. *Mai dare vino alle donne e letame ai fagioli.*
- Bevi come una plera. *Bere come un imbuto.*
- Bere come una spugna.
- Alzare il gomito.
- ... al fa bon bevi [*detto di cibo gustoso*]
- I fumi del vino.
- Al é bevût, al é in bala, al é cioc disfat, al é in gringula, al à una plomba/suita/ plena = *essere ubriaco fradicio*
- Gârp/ Fuârt come l'asêt. *Aspro come l'aceto*
- Volere la botte piena e la moglie ubriaca [cioè volere due cose, incompatibili, contemporaneamente]; in friulano: No si pos vè la bota piena e la massara cioca. *Non si può avere la botte piena e la serva ubriaca.*

Filastrocche

- Pan e **vin**, pan e **vin**
la luiania tal tecìn.
Il tecìn al é colât
la luiania là pal prât. (propiziatoria, durante il falò dell'Epifania)
Pane e vino, pane e vino/la salsiccia nel tegamino./
Il tegamino è caduto/la salsiccia nel prato.
- Andule bandule ven dal mar
quanto ben che te posso far
par latin e par todesc
indivinàit se ch'al é chest
chest al é pan chest al é **vin**
chesta a ei la fuea dal osmarin. (per fare la conta)
Andule bandule vien dal mare/quanto bene ti posso fare/in latino e in tedesco/
indovinate che cosa è questo/questo è pane questo è vino/questa è la foglia del rosmarino.
- Pipisuc
mamaluc
testa blancia
fai coranta
corantina
gardelina
massa pan
massa **vin**
ciapa sù
e va a mulin. (per fare la conta)
Pipisuc/mammalucco/testa bianca/fai quaranta/
quarantina/cardellina/troppo pane/troppo vino/prendile vai a mulino.
- Atôr atôr il pradessut
ch'al voleve mangjà dut
chistul al voleve pan
chistul al voleve **vin**
chistul al dîs ch'a no 'nd é
chistul al dîs ch'a 'nd é un pochetìn

dàmilu a mi ch'i soi il pi pizzinin. (gioco con le dita della mano)
*Attorno attorno al praticello /che voleva mangiare tutto/
 questo voleva pane/questo voleva vino/questo dice che
 non ce n'è/questo dice che ce n'è un pochino/ dallo a me che sono il più piccino.*

- Vegnarà stu San Martin
 bevarìn un got di **vin**
 farìn una cioca.
Verrà questo S. Martino/berremo un bicchiere di vino/ci ubriacheremo.
- San Martin mi tenta
 ch'i fesi la polenta
 ch'i bevi un got di **vin**
 e jù a San Martin.
*S. Martino mi tenta/perché faccia la polenta/perché beva un bicchiere di vino/
 e giù a S. Martino.*
- Doman a ei fiesta
 si mangia la mignestra
 si bêf un got di **vin**
 e si va a San Martin.
Domani è festa/si mangia la minestra/si beve un bicchiere di vino/ si va a S. Martino.
- Ursula parussula, se fatu su chê **vît**?
 I mangi pan e coculis, i speti gno marît.
 Gno marît al é 'sût in Fransa
 al scova la balansa
 al scova il solâr
 la polenta senza sâl
 la mignestra senza ueli
 cui ch'a no 'nd à ch'al vadi a scuedi.
*Orsola cinciallegra, che fai su quella vite?/Mangio pane e noci, aspetto mio marito./
 Mio marito è andato in Francia/spazza la bilancia/spazza il granaio/
 la polenta senza sale/la minestra senza olio/chi non ce n'ha vada a riscuotere.*
- Din don cjampanon
 trei pulgjetis sul balcon
 une a file, une a daspe,
 une a fâs pipîns di paste
 une a prèe a San Vît
 par ch'a mandi ca un bon marît
 blanc e ros e colorît
 come il pan come il **vin**
 come la fuee dal rosmarin.

*Din don campanone/tre ragazze sul balcone/una fila, una avvolge la matassa/una fa bam-
bolotti di pasta/una prega San Vito/perché mandi un buon marito/bianco rosso e colori-
to/come il pane come il vino/come la foglia del rosmarino.*

- Il furlan cu la bareta
quan' ch'al beif al pâr ch'al teta,
l'indoman co' l'à bevût
al vai pai bês ch' al à spindût.
*Il friulano col berretto/quando beve sembra che succhi il latte./
l'indomani quando ha bevuto/piange per i soldi che ha speso.*



Rauscedo (anni '50): le quattro sorelline D'Andrea assaggiano i dolci frutti.

Credenze e usanze

- Sognare uva bianca porta lacrime.
- Porta fortuna mangiare uva il primo dell'anno.
- “Quânt ch’a fasevin il falop a ciapavin tre ravois di vît e a ju batiavin un vin, un pan e un fen, a ju metevin dentri tal foc e a disevin che di chel ch’al tacava a brusâ prima a vigneva bondansa in chel an.”
Quando facevano il falò prendevano tre tralci di vite e li chiamavano uno vino, uno pane e uno fieno, li mettevano nel fuoco e dicevano che di quello che cominciava a bruciare per primo ci sarebbe stata abbondanza in quell’anno.
- “Se il fun dal falop al tira a Maran, par chel an vin e pan.”
Se il fumo del falò va verso Marano, per quell’anno vino e pane.
- “Spandi vin senza volê a ei ligria.”
Versare vino senza volerlo porta allegria.
- “Quan’ ch’a serpivin a bevevin vin par dâi bon flât a l’ua.”
Quando potavano bevevano vino per dare un buon gusto all’uva.
- “No folâ in cal di luna parsé che il vin al fa fadîa a boli.”
Non pigiare in luna calante perché il vino fatica a fermentare.
- “Il vin travasât tal còlm di luna al doventa turbîu.”
Il vino travasato a luna piena diventa torbido.
- “Par fâ passâ il mâl di dînc, tegni in bocia un pocia di sgnapa fin che la pârt a s’indurmidîs.”
Per guarire il mal di denti, tenere in bocca un po’ di grappa finché la parte si intorpidisce.
- “Pa li pachis, fâ impaccs cun asêt.”
Per le contusioni, fare impacchi con l’aceto.
- “Par disflamâ la gola, fâ gargarismos cun aga e asêt.”
Contro l’infiammazione della gola, fare gargarismi con acqua e aceto.
- “Par guarî i spacs tai lavris, freâju cun grignei di ua cruda.”
Per guarire le screpolature alle labbra, sfregarle con acini di uva acerba.
- “Par digerî, bevi un bicierin di sgnapa cu la ruda e encia par fâ vignî la fan.”
Per digerire, bere un bicchierino di grappa con la ruta e anche per stimolare l’appetito.
- “Pal mâl di ciâf, meti fueis di vît frescis ta li templis.”
Per il mal di testa, mettere foglie fresche di vite sulle tempie.

- “Par sclarî li lîns o pai voi ros meti l’aga da li vîs quan’ ch’a butin.”
Per schiarire le lentiggini o per gli occhi arrossati mettere l’acqua delle viti che germogliano.
- Il vino viene travasato in luna calante perché non faccia fiori e fondi e non diventi acido.
- “A fadevin sigaretis sfriguiânt la scussa da li vîs ch’a messedavin cul tabac.”
Facevano sigarette sbriciolando la corteccia delle viti e mescolandola col tabacco.
- “Par una vacia ch’a no jevava a fadevin impaccs cu l’asêt cialda.”
Per una mucca che non si alzava più facevano impacchi con l’aceto caldo.
- “Un frut ch’al fadeva fadîa a ciaminâ, lu metevin tal môst ch’al boleva.”
Un bambino che faticava a camminare, lo immergevano nel mosto che fermentava.
- “A si metevin li pessus dal formai frêsc tal vin, parsé ch’al maduriva a la svelta.”
Si mettevano le forme di formaggio fresco nel vino, perché maturava in fretta.
- “A si fadeva la brovada cu l’asêt; l’asêt a si fadeva parzora via ta la brenta dal môst ch’al si scialdava un grun e al vigneva fuârt.”
Si faceva la ‘brovada’ con l’aceto; l’aceto si formava in superficie nel tino col mosto che si riscaldava molto e diventava acido.
- “Il vin tal lat frêt a ti ristorava un grun e i lu bevevin prin di tornâ via tal ciâmp a li tre-quatri dopo di misdî.”
Il vino nel latte freddo ti ristorava molto e lo bevevamo prima di ritornare nei campi verso le tre-quattro del pomeriggio.
- “Lussia Savagna di Pòs a plantava li vîs altis parsé ch’a diseva che li radisis a àn di sintî a sunâ l’Ave Maria.”
Lucia ‘Savagna’ di Pozzo piantava le viti poco in profondità perché diceva che le radici dovevano sentir suonare l’Ave Maria.

Usi della grappa e dell'aceto

La **grappa** viene usata comunemente nel caffè per aromatizzarlo o come digestivo.

Altri usi: per conservare ciliegie, uva, susine
per alleviare il mal di denti
per alleviare malattie alle vie respiratorie, unita al latte
per aromatizzare i dolci, in particolare i crostoli
per preparare altri liquori, inserendo erbe o frutti particolari.

L'**aceto** si usa abitualmente come condimento per le verdure ed inoltre per la preparazione di particolari pietanze tipiche friulane: la *brovada*, la *costa*, la *salsiccia*, il *salame cotto*, il *radic cu li frissis*; molti altri piatti hanno come ingrediente l'aceto. In alcune famiglie si conservano diverse verdure con l'aceto (melanzane, pomodori, peperoni, cotti e messi separatamente con aceto o varie verdure crude immerse in aceto).

Altri usi: per disinfettare lavandini
per sgrassare le stoviglie
per togliere il calcare
per lucidare il rame (unito alla farina di mais e al sale)
per le contusioni e i gonfiori
per gargarismi contro il mal di gola
per dissetarsi (diluito in acqua)
per alleviare le punture degli insetti
per pulire la frutta
per disinfettare le ferite
per far diventare lucidi i capelli (nell'acqua di risciacquo)
per risciacquare indumenti e mantenere i colori
per guarire il pollame da malattie respiratorie
per eliminare le lumache dalle verdure nel momento di lavarle
per alleviare il mal di testa (con panno imbevuto d'aceto)
per i problemi digestivi dei bovini (unito all'olio).



Forme di formaggio dopo la stagionatura nel vino.



Le rape conservate nelle vinacce e destinate alla "brovada".

Gli informatori

	data di nascita	luogo di residenza
1. BASSO Elodia	1951	Rauscedo
2. BASSO Paolo	1966	Rauscedo
3. BOBBERA Ottavina	1923	Udine
4. CALLIGARO Anna	1925	Cosa
5. CAMPANER Evelina	1925	Aurava
6. COCITTO Fausto	1943	Rauscedo
7. D'ANDREA Alvisè	1910	Rauscedo
8. D'ANDREA Elia	1917	Rauscedo
9. D'ANDREA Elver	1946	Domanins
10. D'ANDREA Gino	1902	Rauscedo
11. D'ANDREA Vittoria	1923	Rauscedo
12. DRIGO Regina	1936	Domanins
13. FRANCESCHINA Duilio	1924	Domanins
14. INFANTI Luigia	1943	Rauscedo
15. LENARDUZZI Adele	1907	Pozzo
16. LENARDUZZI Alessandro	1947	Pozzo
17. LENARDUZZI Giuseppe	1924	Pozzo
18. LENARDUZZI Tarcisio	1941	Pozzo
19. LEON Claudio	1952	Rauscedo
20. MORETTI Enzo	1952	Rauscedo
21. PASCUTTO Ines	1911	Pozzo
22. PASCUTTO Linda	1919	Pozzo
23. PECILE Ciro	1924	Provesano

24. PIGHIN Ida	1915	Pozzo
25. SBRIZZI Gianni	1967	Aurava
26. SBRIZZI Luciano	1954	Aurava
27. SBRIZZI Marcello	1956	Aurava
28. SBRIZZI Vittorio	1952	Aurava
29. SECCO Rino	1916	S. Giorgio Rich.da
30. TRAMONTIN Natalina	1922	Rauscedo
31. TRUANT Gino	1925	Provesano
32. TUBELLO Emilio	1926	Pozzo
33. VIOLIN Antonio	1940	S. Giorgio Rich.da
34. ZANIN Roberto	1952	Provesano
35. ZUCCATO Giuditta	1912	Rauscedo

Cantare dell'uva e del vino

CE DELIZIE (testo di E. Fruch, musica di L. Garzoni)

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!

I VIGNÂI (id.)

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

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

LIS VENDEMIS (testo di P. Zorutti, musica di L. Garzoni)

Za si sintin pe taviele
sbotedôrs a sdrondenâ;
van in trop a vendemâ
umin, feminis e fruz.

Pa lis plantis sparnizzâs
èmplin podinis e zeis;
cîr, sbisîe enfri lis fueis,
nancje un gran al va di sbrîs.

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!*

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.*

LE VENDEMMIE

*Già si sentono per i campi
scuotere le tinozze;
vanno a gruppi a vendemmiare
uomini, donne e bambini.*

*Sparpagliati tra i filari
riempiono mastelli e cesti;
cerca, fruga tra il fogliame,
neanche un chicco sfugge.*

Vadé là chê fantazzine
blancje e rosse come un flôr,
simpri al pâr del so madôr,
fâ di voli e cisicâ.

E co' j càpite par man
un rap di ùe che j pâr madûr,
ciò, speranze del miò cûr,
ciò, j dis, muàrd; po dàmi il rest.

SAN ZORZ

(resto e musica di M. Zannier, adattamento di O. Contardo)

Là che il prât al ven campagne
tra Midune e Tilimênt,
come spielî a la montagne
che riflet il firmament,
là fra vîz, morârs e blavis
sot un cîl simpri ridînt
netis, bielîs e graziosis
son cent cjasis, al é San Zorz.
Là ognidun di voe lavore,
là ogni plante dà il siò frut
e il soreli al jeve adore
par podê scjaldâ par dut.
E chel gûst, chel dolz che al done
il soreli al rap madûr
a San Zorz ogni persone
l'à tes venis, a l' à tal cûr.

JÉ VENDEME (testo di E. Fruch, musica di L. Garzoni)

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

Lassâit pûr che i fruz la gjoldin
prin ch'al càpiti il brancjêl,
clamàit dongje i fruz che cjalin,
dâit ai fruz il rap plui biel.

*Ecco là quella ragazza
bianca e rossa come un fiore,
sempre a pari del suo ragazzo,
ammiccare e bisbigliare.*

*E quando le capita in mano
un grappolo d'uva che le sembra maturo,
- Prendi, speranza del mio cuore,
prendi - gli dice - mordi; poi dammi il resto.*

SAN GIORGIO

*Là dove il prato diventa campagna
tra Meduna e Tagliamento,
come specchio ai monti
che riflette il firmamento,
là fra viti, gelsi e granoturco
sotto un cielo sempre ridente
pulite, belle e graziose
sono cento case, è San Giorgio.
Là ognuno lavora volentieri,
là ogni pianta dà il suo frutto
e il sole sorge presto
per poter scaldare dovunque.
E quel sapore, quella dolcezza che dà
il sole al grappolo maturo
a San Giorgio ogni persona
ce l'ha nelle vene, ce l'ha nel cuore.*

È VENDEMMIA

*È 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.*

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.

VIVE 'L SORELI

(testo di Tite di Sandri, musica di C. A. Seghizzi)

Vive 'l soreli, vive la lune
che vuardin, veglin la nestre scune!
Da bas da plagne fin sù ta alture
la vît a mene e si madure,
nus dà la mane e un glut di vin...
Vive la tazze! Vive 'l murbin!
Sei vin da Basse, sei di culine
nô sin i muinis da sô cantine,
plein la gobe, stuarzìn el cuel
denant da spine dal sô vassel.
Nô duc' pa tazze sfidìn la sclése,
nus plâs la ciuce, no vin pretese,
o blanc, o ner', o ròs, o zâl,
nus baste al sedì vin naturâl.
Un vin in gjambe l'è un tic picant,
al lûs un fregul come diamant,
si spoie in bocje e al é mostôs,
ferbint, che 'l tazze, di sanc rabôs
e al fâs ligrie e indurmidî,
ma no, madocja, incocalî.
Vive la tazze, vive Noè,
vive sar Baco, vive 'l plasè!

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.*

VIVA IL SOLE

*Viva il sole, viva la luna
che guardano, vegliano la nostra culla!
Dal piano fin sull'altura
la vite cresce e matura,
ci dà la manna e un sorso di vino...
Viva il bicchiere! Viva il buonumore!
Sia vino della Bassa, sia di collina
noi siamo i custodi della cantina,
pieghiamo la schiena, torciamo il collo
davanti allo zipolo della botte.
Noi tutti per il bicchiere sfidiamo l'ebbrezza,
ci piace trincare, non abbiamo pretese,
o bianco, o nero, o rosso, o giallo,
ci basta che sia vino naturale.
Un vero vino è un po' piccante,
brilla un po' come il diamante,
si scioglie in bocca ed è mostoso,
frizzante, secco, generoso
e rende allegri e fa assopire,
ma non, perdinci, incretinire.
Viva il bicchiere, evviva Noè,
viva messer Bacco, viva il piacere!*

SAGRE DI SANTE SABIDE (testo e musica di O. Contardo)

Sante Sabide, fieste grande!

Sante Sabide, l'è 'l Perdon.

Vive, vive la sagra!

Vive, vive 'l Perdon!

"Vignît amîs,

vignît che us spietîn:

ven ca culi

ven ca che ti spietîn!"

"Cui sa parcé

c'o ài di vignî?"

"Ven ca che ti spietîn!"

"Par cui dute

chê confusion?"

"A é la sagra!"

"A é Sante Sabide!"

"Al é 'l Perdon!"

"A é la sagra!

Al é 'l Perdon!"

Messe cjantade...

Kyrie eleison...

Gjespui e procession.

Ce maraveis!

Al é 'l Perdon!

"Va ben cjantâ, preâ,

va ben la procession..."

Ce maraveis!

Al é 'l Perdon!

"Ma isal ancje... alc di bon?"

"Ah! Sì!"

"Cussì, cussì al va benon!"

"Vive 'l Perdon!"

Pirus, milus e coculis,

savôrs, lidris, cartufulis,

coçuts in te fersorie...

Oh, ce mangjà di glorie!

Tocai, Merlot e Piculît,

lidric, fertae cul sclupît,

sunadis di armoniche!

Cjatînsi in canoniche!

Tocai, Merlot e Piculît,

lidric, fertae cul sclupît:

SAGRA DI SANTE SABIDE

Sante Sabide, festa grande!

Sante Sabide, c'è il Perdon.

Viva, viva la sagra!

Viva, viva il Perdon!

"Venite amici,

venite che vi aspettiamo:

vieni qui,

vieni che ti aspettiamo!"

"Chissà perché

devo venire?"

"Vieni qui che ti aspettiamo!"

"Per chi tutta

quella confusione?"

"C'è la sagra!"

"È Sante Sabide!"

"C'è il Perdon!"

"C'è la sagra!

C'è il Perdon!"

Messa cantata...

Kyrie eleison...

Vespero e processione.

Perché meravigliarsi!

C'è il Perdon!

"Va bene cantare, pregare,

va bene la processione..."

Perché meravigliarsi!

C'è il Perdon!

"Ma c'è anche... qualcosa di buono?"

"Ah! Sì!"

"Così, così va benissimo!"

"Viva il Perdon!"

Pere, mele e noci,

prezzemolo, radici, patate,

zucchini nella padella...

Oh, che mangiare gustoso!

Tocai, Merlot e Piculît,

radicchio, frittata con sclupît,

a suon di fisarmonica!

Troviamoci in canonica!

Tocai, Merlot e Piculît,

radicchio, frittata con sclupît:

oh, ce baldorie!
Dut al finis in glorie.
Vive, vive la sagra!
Vive, vive 'l Perdon!
Sante Sabide...
(parlato) "Ce ore ise?"
"A é ore di molgi!"
Al é 'l Perdon!

oh, che baldoria!
Tutto finisce in gloria.
Viva, viva la sagra!
Viva, viva il Perdono!
Sante Sabide...
(parlato) "Che ora è?"
"È ora di mungere!"
C'è il Perdono!

VIN BLANC (testo di P. Sameda de Marco, musica di O. Paroni)

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.
Bevìn Ramandul lassù a Torlà, n,
clâr come l'ambre, morbit e san
e un tai di blânc a Bertiùl
ch'al dà salût a miez Friùl.
E po il Tocai lajù a Musclet
fin, lizerin, ma baste un dêt.
E pa ribuele lìn a Rosazis,
al é un liquôr, scolin lis tazzis!
Din sot al Riesling ch'al à l'odôr
tant delicât 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, sivilin;
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 fazze,
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.*

VIN SUDÂT (testo di E. Fruch, musica di L. Garzoni)

Vin sudât dut l'an par fâlû,
vin cirût di fâlû bon,
e cumò volin provâlu
o pe spine o pal cjalcòn.
Si po' bèvint une brente
di chel vin ch'al é tant bon,
ma cui sa ce ch'al devente
te cantine dal paron!

LA STAJARE (testo di E. Carletti, musica di A. Zardini)

Vorés balâ la stajare
cun t'une pueme in dalminis,
ucânt a son d'armoniche
di tintine e liròn;
bati il tac a ogni pirule,
fra il svolêtâ des cotulis,
fra il talponâ des zoculis
sul cjast a pitinton.
Ce varessio mai di fâ,
dome di cujetâ
la mê passion!
Po, cu la pueme in gringule,
bionde grassute e cracule,
dâi dentri a timp di musiche
a un bocâl nostran.
E, co zire la cogume,
jesci tal fresc ch'al stuzzighe,
sot lis stelis che slusignin,
tigninsi par la man...
Legrîs fin ch'i sin vîs,
tachìn insieme amîs
tachìn un cjant.
Vive vive la ligrie,
vive il vin, la compagne,
lassìn stâ ogni dolôr.
Vive il vin e vive l'amôr!

ABBIAMO SUDATO

*Abbiamo sudato tutto l'anno per produrlo,
abbiamo cercato di fare del buon vino,
ed ora vogliamo assaggiarlo
dalla spina o dal tappo.
Si può bere un tino
del vino che è così buono,
ma chissà cosa diventa
nella cantina del padrone!*

LA STAJARE

*Vorrei ballare la "stajare"
con una ragazza in zoccoli,
gridando al suono dell'armonica
dello scacciapensieri e del contrabbasso;
battere il tacco ad ogni piroetta,
fra lo svolazzare delle gonne,
fra il tippettare degli zoccoli
nella soffitta a ruzzoloni.
Che dovrei mai fare,
solo placare
la mia passione!
Poi, con la ragazza in ghingheri,
bionda, grassottella e bassotta,
dar fondo a suon di musica
ad un boccale di nostrano.
E, quando gira la testa,
uscire al fresco che stuzzica,
sotto le stelle che brillano,
tenendosi per mano...
Allegrî finché siamo vivi,
cominciamo insieme amici,
cominciamo un canto.
Viva viva l'allegria,
viva il vino, la compagna,
lasciamo da parte ogni dolore.
Viva il vino e viva l'amore!*

CA PAN CA VIN

(fantasia di testi e musiche pop., armonizz. O. Contardo)

Ca pan ca vin
la lujanie tal cjadìn,
il cjadìn al é colât
la lujanie 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'è miôr in tal bocâl!

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!*



S. Giorgio (anni '30 e '50): vendemmia presso la famiglia di Giacomo Luchini, valleggrata dal grammofono (a sinistra) e sagra del vino alla Cantina (sopra).

CA PAN CA VIN
(fantasia)

3 1

gioco
mf
4
CA PAN CA VIN LA LU-ANJE TAL CIA-DIN. IL CIA-DIN ALE CO-LAT LA LU-ANJE VIE PAL

8
CA PAN CA VIN LA LU-ANJE TAL CIA-DIN IL CIA-DIN ALE CO-LAT LA LU-
PRAT CA PAN CA VIN LA LU-ANJE TAL CIA-DIN IL CIA-

15 *dim* ANJE VIE PAL PRAT PAN E VIN TANG
19 PAN E VIN PAN E
dim.
- DIN ALE CO-LAT LA LU-ANJE VIE PAL PRAT

22 VIN LA GRAZIE DI DI-U i GIOL-DA-RIN PAN E VIN PAN E
VIN PAN E VIN PAN E

27 VIN LA GRAZIE DI DI-U i GIOL-DA-RIN PAN E VIN PAN E
VIN PAN E VIN PAN E

32 VIN LA GRAZIE DI DI-U i GIOL-DA-RIN PAN E VIN PAN E VIN LA GRAZIE DI
VIN PAN E VIN PAN E VIN
VIN LA GRAZIE DI DI-U i GIOL-DA-RIN PAN E VIN PAN E VIN LA GRAZIE DI

38 DI-U i GIOL-DA-RIN PAN E VIN
VIN PUI BON DI CHEST NON DE SI LA FE
BON AL E SI LA PE

3

87

NE-RI. DAI DI BEVI DI CHEL NE-RI CHE CHEL BLANC A NUS FAS MA'L BONTE

NE-RI. DAI DI BEVI CHE CHEL BLANC A NUS FAS MA'L

1) lento

89

TAZZE I BON TAL VE-RI MA LÈ MIÒR IN TAL BO-CAL IN TAL BO-CAL BONTE TAZZE BON TAL

TAZZE BON TAL VE-RI MA LÈ MIÒR IN TAL BO-CAL IN TAL BO-CAL BONTE TAZZE BON TAL

91

VE-RI MA LÈ MIÒR IN TAL BO-CAL BONTE TAZZE BON TAL VERI MA LÈ MIÒR IN TAL BO-

VE-RI MA LÈ MIÒR IN TAL BO-CAL

Allegro

100

-CAL BON TE TAZZE BON TAL VE-RI MA LÈ MIÒR IN TAL BO. CÂL IN TAL BO- CÂL IN

-CAL

ff

107

TAL BO- CÂL FINE

Bibliografia

- Rivista "L'Amico del Contadino" (anni 1897-1915), Udine
- Rivista "La Panarie", nn. 93-94, Udine 1940
- G. SANSONI, *Friuli fascista*, Udine 1942
- L. LUCHINI, *Memorie storiche e cronache recenti. San Giorgio della Richinvelda e frazioni del Comune*, Portogruaro 1968
- G. PERUSINI ANTONINI, *Mangiare e bere friulano*, Milano 1970
- AA.VV., *Enciclopedia monografica del Friuli-Venezia Giulia*, Udine 1971
- CCAA di Pordenone, *Albo dei vigneti e del vino a denominazione d'origine controllata*, S.Vito Tagl.to 1975
- F. FORT, *Proverbi friulani commentati*, Palermo 1979
- AA.VV., *Valvason*, Società Filologica Friulana - Udine 1979
- P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro del contadino*, Milano 1980
- AA.VV., *Da Aquileia a Venezia*, Bologna 1980
- *Dongja il fogolâr*, lavoro di alunni di Scuole Elementari e Medie, Maniago 1981
- V. ROSSITTI, *Viti e vino nel Friuli*, Udine 1982
- A. TOMÈ, *La sbrinsia*, Maniago 1982
- G. NAZZI - G. RICCI, *Dizionario dei modi di dire della lingua friulana*, Udine 1982
- D. PENZI, *Vandi e regolà*, Istituto per l'enciclopedia del Friuli-V.G., Maniago 1983
- *A era una volta*, lavoro della Scuola Media di S. Giorgio della Richinvelda, 1984
- AA.VV., *Il Duomo di Spilimbergo*, Maniago 1985
- LEA D'ORLANDI, *Il Friuli*, Tolmezzo 1987
- AA.VV., *Cosa un paese e la sua gente*, Sequels 1990
- A. CALÒ - A. COSTACURTA, *Delle viti in Friuli*, Udine 1991
- AA.VV., *Aquileia romana - vita pubblica e privata*, Venezia 1991
- J. B. BRUSIN, *Inscriptiones Aquileiae*, Udine 1991
- AA. VV., *Il Tagliamento a Spilimbergo*, Spilimbergo 1992
- L. COMINI, *Motti e detti friulani*, Venezia 1992
- AA.VV., *S. Giorgio della Richinvelda*, Udine 1993
- P. FERRARIS, *Gabriele Luigi Pecile: agricoltura e sviluppo socio-economico nel Friuli dell'Ottocento*, Udine 1994

- P. FERRARIS, *Domenico Pecile. Modernizzazione agricola e cooperazione rurale in Friuli tra Otto e Novecento*, Udine 1996
- W. FILIPUTTI, *Il Friuli Venezia Giulia e i suoi Grandi Vini*, Udine 1997
- AA.VV., *In viaggio nella D.O.C. Friuli Grave*, Pordenone 1997
- Testi scolastici di Storia, Geografia e Scienze
- La Bibbia
- Pubblicazioni dei Vivai Cooperativi di Rauscedo.



Pozzo: vis e grava.



S. Giorgio R.: una pergola di uva "Fragola".



Indice

Presentazione	5
Introduzione	9
ASPETTI STORICI E GEOGRAFICI.....	11
Storia della vite e del vino in Friuli	13
...e nel Comune di S. Giorgio della Richinvelda	23
Allarme fillossera: una catastrofe annunciata	29
Vite e vino nella Bibbia	39
Territorio e viticoltura	43
MAT + CALMELA / LA PRODUZIONE DI BARBATELLE	49
Il lavoro del vivaista nel passato (testimonianze)	51
Visita a un vivaista	65
Il lavoro del vivaista ieri e oggi (scheda)	80
Produzione di barbatelle - Terminologia specifica	81
Intervista al Presidente dei Vivai Cooperativi di Rauscedo	83
Al Centro Sperimentale dei Vivai di Rauscedo	91
Visita ad un'officina per costruzioni di macchine agricole	95
METI VIGNA E FÂ IL VIN / LA VITICOLTURA E LA VINIFICAZIONE.....	99
Plantâ vigna / Impianto del vigneto	101
Serpî / Potare il vigneto	105
Altris lavôrs ta la vigna / Altri lavori nel vigneto	108
Vendemâ / Vendemmiare	115
Viticultura - Terminologia specifica.....	124

Lavòrs par fà il vin / <i>Fasi di lavoro per produrre il vino</i>	126
Produzione del vino - Terminologia specifica	133
Robis sussedudis / <i>Fatti accaduti</i>	136
La fermentazione	154
Il vino - Usi culinari	157
Visita alla Cantina Sociale "Vini San Giorgio"	159
Visita alle Cantine Pittaro e al Museo	171
Proverbi, modi di dire sulla vite e l'uva	177
Proverbi, modi di dire sul vino	179
Filastrocche	182
Credeze e usanze	185
Usi della grappa e dell'aceto	187
Gli informatori	189
Cantare dell'uva e del vino	191
Bibliografia	201

