



ADOTTA UN ATTREZZO: IL TORCHIO

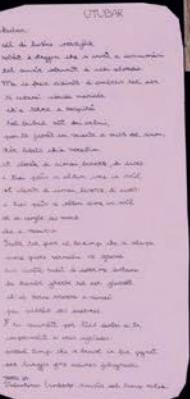
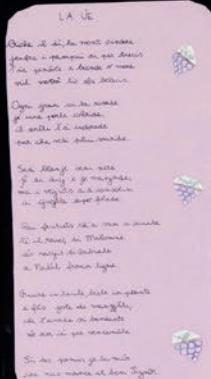


Testi e poesie scritti da:
Angela, Adelio, Asia, ad Emanuela.

18 contributori. Foto da:

Michele, Bruno, Massimo, Chiara, Eleonora, Paola e Alice.

Riproduzione - compreso della foto di
Giovanni, Vittorio e Alessio. Repubblica
per la preferenza. Ademar e i suoi
genitori che si hanno rispettivamente questi





LA VIE

Biche il dū, la mont sindre
jenfre i pampui su pes strecis
l'ie pendole e blonde & more
vul mostrā lis sōs beleus.



Ogni gran cu la rosade
jē une poile solide,
il sorēl l'ā indorade
par che sedi plui souride.



Sed blanje sedi nere
jē di dug e je mangade,
ma i veguts a si consolin
di giugale dopo flade.

Pai spuntuts ch'a van a scuole
tē il rauq si Malvarie
sōs masqis di Rabrele
a Nadal faran ligie.



Buine intaule, biele in planté
e flos gole di mangiale;
che l'anade si bordante
nō sin cā par vendemiale.



Si, des permis je la mire
che nus mande il bon Signor.

PAG. 577

Brutto da: (Ermete Zardini, in SGUBIN 1982, 78). Enzo Costantini, Claudio Mattaloni, Carlo Petrucci: La vite nella storia e nella cultura del Friuli: mōr' bene une vite che no spadi une gote. Forum 2007.

VENDEMIS

Le zornade di ligie,
ce sorēl, ce splendor,
cjanter duci in compagnie
lis oitolis del amòr.

E i bolts? chei si consolin
slapagnat intai fossai
poi rirrā a si xondolin
fant rauq, cjanter il cai

Doi cul cuing o cu la bonte
e sul cjar disboldes
e sardelis e polente
xi e jui i cjaradès

... ma l' paron al à avilit,
la tampeste lu à tradet.

TRATTO DA:

Enzo Costantini, Claudio Mattaloni, Carlo Petrucci:
La vite nella storia e nella cultura del Friuli:
mōr' bene une vite che no spadi une gote.
Forum 2007.

QUEL MOSTO DI ODORI PERVASO

La botte stonotte
s'inghiotte
quell'inve
in politiglia ridotte,
che a frotte
la vigna ha prodotte.

Giai a raso, mel moso
col primo travaso
quel mosto
di odori pervaso
mi pizzica il moso.

E' questo il mio rino,
quel mero corrino
che bolle pianino
mel tino
in questo meleggio ottobrino.

Sul colle ritato
Sia esso onorato
E lodato, che...
a simposio aggommato,
versato
mel cristallo molato
delizia la vista,
le mani e il palato.

Tratto da:
Enzo Costantini, Claudio
Mattaloni, Carlo Petrucci:
La vite nella storia e
nella cultura del Friuli:
Mōr' bene une vite che
no spadi une gote
FORUM 2007, pag 23

APRI
E ...



UTUBAR

Utubar:
il di lusio inscija,
robbe è stagion che si invita a consumari
tal sunzir intrunit di nei salvadis.

Ma se faxi lidiori si ombres tel aer
ti restarà: rideida marinie
ch'e terne a respirà
tel turbul net dei celuri,
par te geist in vuoste a milt dol sunzir,
tier lidies ch'e morestim

st' dolor di limai, lisorz, di ciso:
i tui païs si alben come in mil

st' dolor di limai, lisorz, di ciso:
i tui païs si alben come in mil

st' de sangue des monte
che si scavisin.

Scote tal grot il ta temp che in slape
lame piere vernache si grasse
tun uutil reut si eserme lontane
la bombi gherde tel aer ghezzi
ch'el terne vescoti a nemici
par piazzi des ardentes.

E tu scuindit por lice dentri di te,
improntit a vos ujetades:
quissul temp che si bruse in que pagni
par lungies gote ridines ghergades.

Tratto da:
Valentino Umberto sunzir dal temp roledi

LA VENDEMMIA
 (Secondo la mia famiglia)

Nonna bis Elda di 84 anni: Ma nonna bis cominciava la vendemmia verso la fine di Agosto e si finiva verso l'inizio di Settembre. Ma nonna bis e i suoi amici si trovavano nel vigneto. Loro si dividevano in quattro gruppi: il primo tagliava l'uva con le forbici. Il secondo le metteva nei secchi, il terzo invece taglieva uno ad uno gli acini, mentre il quarto schiacciava l'uva con i piedi. Dopo aver vendemmiato si faceva tutti insieme un pranzo nella vigna: sulla tovaglia stessa, formaggio, pane croccante e profumato salente. Dopo aver pranzato si portava il vino nelle botti stagionare.

Nonna Antonella di 64 anni: La mia nonna cominciava la vendemmia, i primi di Settembre e si finiva verso metà settembre. Ma nonna e la sua famiglia si trovavano nella vigna dove si dividevano in sei gruppi: il primo doveva tagliare l'uva, il secondo invece mettere l'uva nei secchi, il terzo tagliava gli acini verdi o secchi e li buttavano per terra, il quarto portava l'uva alla frizzata e la versava, il quinto gruppo schiacciava l'uva con i piedi mentre il sesto portava l'uva nelle botti a stagionare. Dopo aver finita la vendemmia si faceva un pranzo, con pane, salame, vino e acqua, come dice il tramonto.

Mamma Gaja di 43 anni: Quando la mamma aveva quattordici anni la vendemmia cominciava verso metà Agosto e si finiva alla fine di Agosto. Ma mamma è TUTTO IL QUARTIERE, che feste e ballerai!!! Si recavano al vigneto per vendemmiare. Ognuno faceva la sua a parte. I più anziani tagliavano l'uva e la mettevano nei secchi; quelli di mezza età invece tagliavano gli acini verdi o morsi e li buttavano per terra, i più giovani svuotavano i secchi d'uva in una frizzata dove i bambini la schiacciavano con i piedi che risuonava e chiusero, per tutti insieme, caricavano la bacinella sul camioncino per poi portarla nelle botti a stagionare. Dopo tutta quella fatica era ora di mangiare. Si mangiava pane, salame, polenta e si beveva vino e acqua.

Io Angelica di 12 anni: Ogni anno io e la mia famiglia ci raduniamo nella vigna per vendemmiare. Si comincia alla fine di Agosto e si finisce all'inizio di Settembre. Noi bambini schiacciavamo l'uva mentre gli adulti la tagliavano, tolgevano gli acini verdi o morsi e buttavano l'uva nella frizzata dove noi la schiacciavamo. A volte noi bambini rubavamo un po' d'uva e la mangiavamo. Dopo carichiamo l'uva sul camioncino e lo portiamo a stagionare in cantina, scendendo i primi dieci scalini si sente il profumo di formaggio, profumo di latte fresco e mani, mano si scende si sente il profumo del mosto e mi fa venire in mente a schiuma di un caldo cappuccino dolce ed indimenticabile si diffonde in tutta la cantina. Alla fine della vendemmia si mangia la polenta fatta in casa, il salame, il pane e si beveva il vino dell'anno precedente, invece i bambini bevevano l'acqua o il succo d'uva del giorno prima.

Intervista: Nonna bis, Nonna e Mamma Angelica

I MIEI RICORDI E... UN'INTERVISTA

Io fin da piccola con la mia famiglia ho vendemmiato nel vigneto di alcuni miei amici assieme a loro. Era bellissimo, arrivavamo la mattina e vendemmiavamo fino a mezzogiorno poi mangiavamo il pasticcio tutti assieme. Nel primo pomeriggio giocavamo a carte o a giochi da tavolo tutti assieme, noi gli adulti andavamo a vendemmia ore e tutti assieme, noi gli adulti andavamo a vendemmia ore e i bambini andavano a giocare in vigna. Arrivata la sera ci serviva mangiando carne, torta e per gli adulti il vino poi io e la mia famiglia tornavamo a casa.

Di solito gli adulti ci lasciavano un tino di uva perché non potessero direttamente ai bambini con i piedi.

INTERVISTA

Con quali attrezzi va vendemmia?

Per vendemmiare si usano le forbici, cani di trasporto, secchi e corde per la vendemmia a mano mentre per la vendemmia a macchina si usa la vendemmiatrice.

Quanto durava e quando iniziava la vendemmia?

Una volta la vendemmia iniziava a fine settembre e durava un mese, oggi comincia l'ultima settimana di agosto e finisce con i primi di novembre.

Quando è iniziata l'attività?

L'attività dell'azienda apre solo Nadalutti è iniziata metà del 2000 secondo i registri della chiesa.

Quali sono le differenze tra voi e oggi?

Le differenze tra voi e oggi sono che oggi c'è molto meno

Radicano, se riesce a produrre di più e c'è molto meno gente.

Quale sono le fasi della vendemmia?

La vendemmia è la fase della raccolta dell'uva poi viene la trasformazione che comprende disperatura, sigillatura e fermentazione del mosto. Se la vendemmia è a macchina la disperatura viene fatta direttamente in vigna.

Che vini producite?

L'azienda Nadalutti produce, come bianchi il Friulianghe Chardonnay, il Sauvignon, il Merduzzo, il Pinot Grigio e la Ribolla Gialla Spumantizzata. Come rossi invece produce il Merlot, il Cabernet Franc e il Refosco dal Peduncolo Rosso.

Quale trasformazione ha subito la frutta per migliorare le qualità?

Ci sono in commercio delle punte brevetate dall'Università di Udine ottenute da metodi durati ventiquattr'ore, ormai naturalmente resistenti all'acido (fungo) e alle parassita (parassita).

ATTREZZI PER IL VINO

Tavello: strutto per spremer le uva.

Follia: macchina per spremere l'uva.

Semple: piccola frusta che si pone sotto la spina della vite.

Corzille: piccolo strutto per collinare il vino.

Bottiglia: bottiglia utilizzata per la conservazione, la maturazione e l'imbottigliamento del vino.

Bretellino, frusta: per spremere l'uva.

Pielle: imbuto.

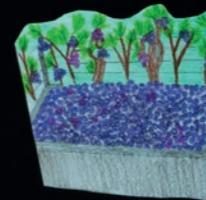
Segfòt (sette): secchio.

Celing: ripiano, porta di misura per il vino, che si dividava in quattro secche, ciascuna di dodici bicchieri.

Machine per imbottigliare: attrezzo per imbottigliare il vino.

Pestle trape: attrezzo per pressare le uva nel tino.

Trato del fascicolo Horta Biologica, strumenti ed attrezzi per l'agricoltura comune di Atipico.



LA VENDEMMIA (notizie da mamma e papà)

Mamma Dotis e Papà Franco:

Quindici giorni prima della Vendemmia, il mio nonno, perduta in cattedrale, giri tutti in legno e li riempie d'acqua.

D'acqua pulchi il legno si gonfia e le frange si stringono così che quando ci si mette l'uva non facciano dei lati.

Il giorno della Vendemmia si inizia il mattino presto.

L'acqua pulca veniamo ad aiutare di sfida: zavorra una quindicina. Pensa a iniziare con l'uva mela, si tagliava il grappolo ogni asso, il suo asso e quando era pieno si metteva tutto nel cassetto attaccato al trattore.

Si portava tutto a casa, in garage, a tutti gli strumenti per la vendemmia: secchi, legno, insili, tinoce e botti.

Il mio nonno era già macilento perché aveva un macchinario elettrico per macinare l'uva. Da un'apertura si mettevano i grappoli interi e mentre gli acini andavano nel tino i grappoli venivano scaricati vicino sul lato.

E così con l'uva bianca il giorno dopo. Per l'uva bianca il tino era più piccolo. Dopo aver separato i grappoli nel tino le acini rimanevano per un po' di giorni a fermentare.

Quello era l'inizio del modo la successiva operazione perché diventasse vino era la Conchituratura.

Dopo aver fermentato si passavano gli acini e li si metteva nell'orto. Il torchio è un macchinario che strizza gli acini per far fuoriuscire tutto il succo d'uva. E questa operazione era molto dura dai bambini si faticava perché a turno poteva girare la ruota che strizzava gli acini d'uva (le rupe per futili).

Queste operazioni duravano circa un mese.

Il vino veniva messo nelle botti (ormai in vetrina) e li stava

a stagionare.

Di solito il primo imbottigliamento avveniva i primi di novembre. In qualche famiglia il residuo degli acini veniva usato per fare la grappa, per l'aceto, e per mettere a maturare le rane per fare la Borsada.