

La coltivazione della vite a Pian di Borno

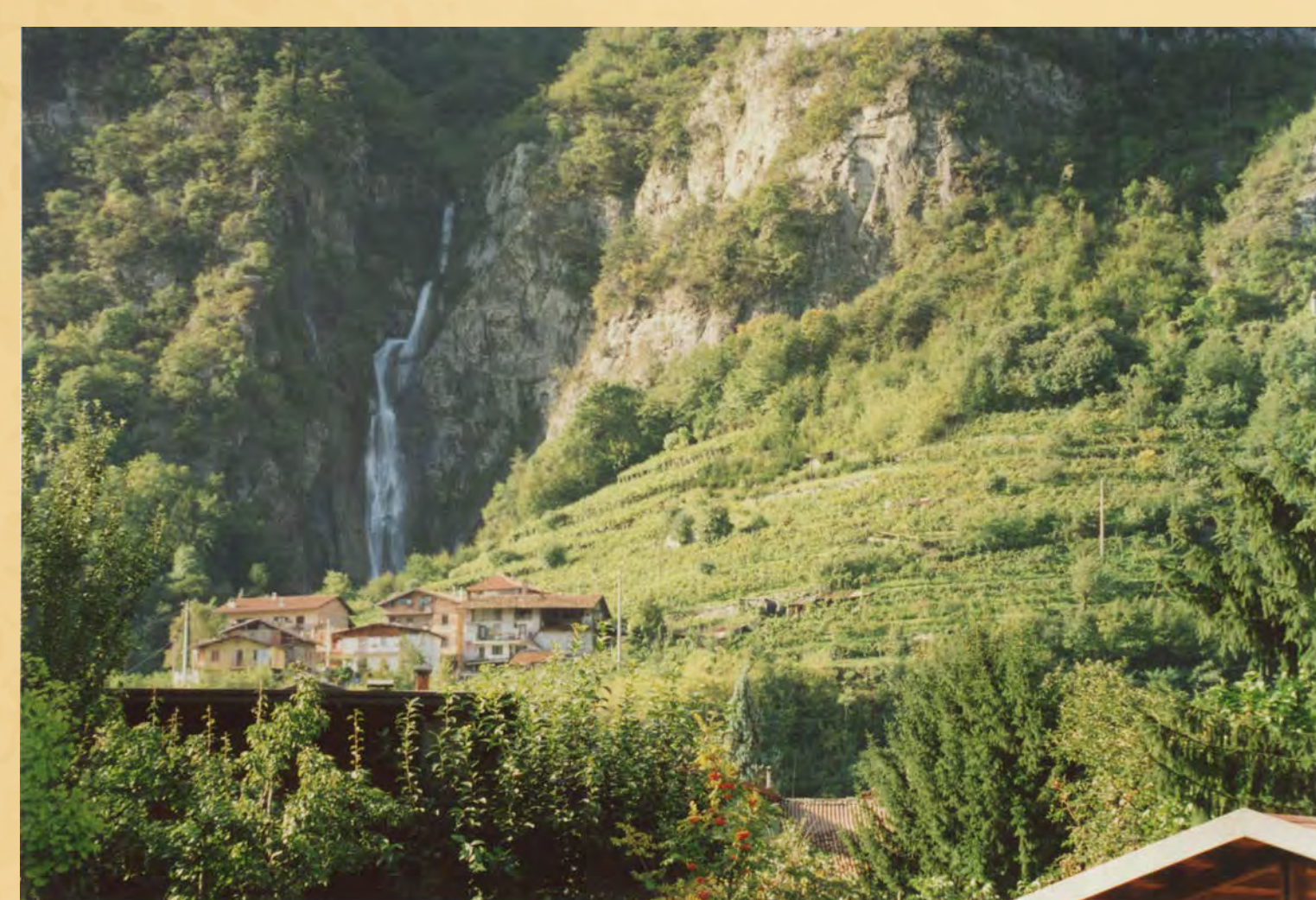
Le vigne a Piancogno: sui terrazzamenti e al piano

Nel passato, su molta parte della fascia collinare di Piancogno (*Torodèl, Bröl Zampogna, Gabe, Pehuna, Lanhacc, Berarna, Piahola, Al de Móha, Hancurù...*) e in alcuni punti anche fino a oltre 1.000 m di altitudine (*Dòh, Belòcc, Pià dè Gobia, Mandulì, Convento Annunciata, Sarne...*), vi erano terrazzamenti con vigneti, chia-mati *cióh*; anche al piano vi erano parecchi vigneti, tra i cui filari spesso vi erano altre coltivazioni (in particolare granoturco).

Tuttora la zona pedemontana di Pian di Borno è ricoperta da vigneti.



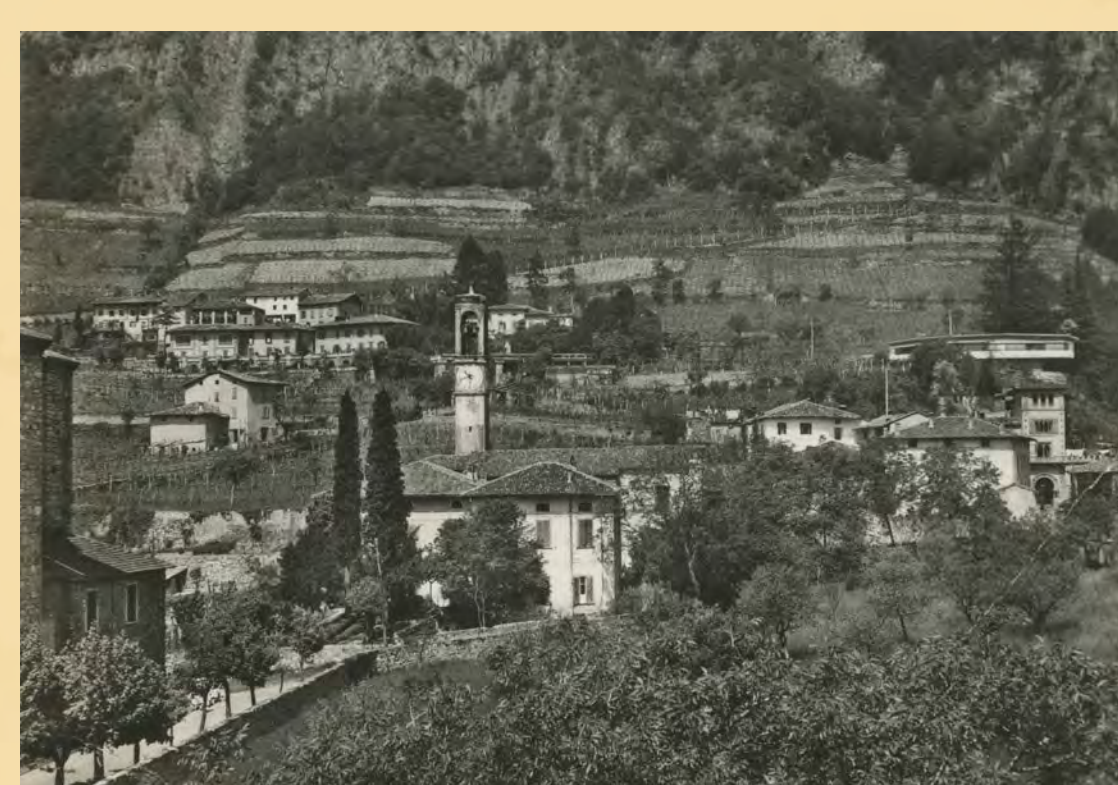
*Fascia collinare di Pian di Borno
e in alto a destra a mezza costa
Casa Belòcc e più sopra Dòh*



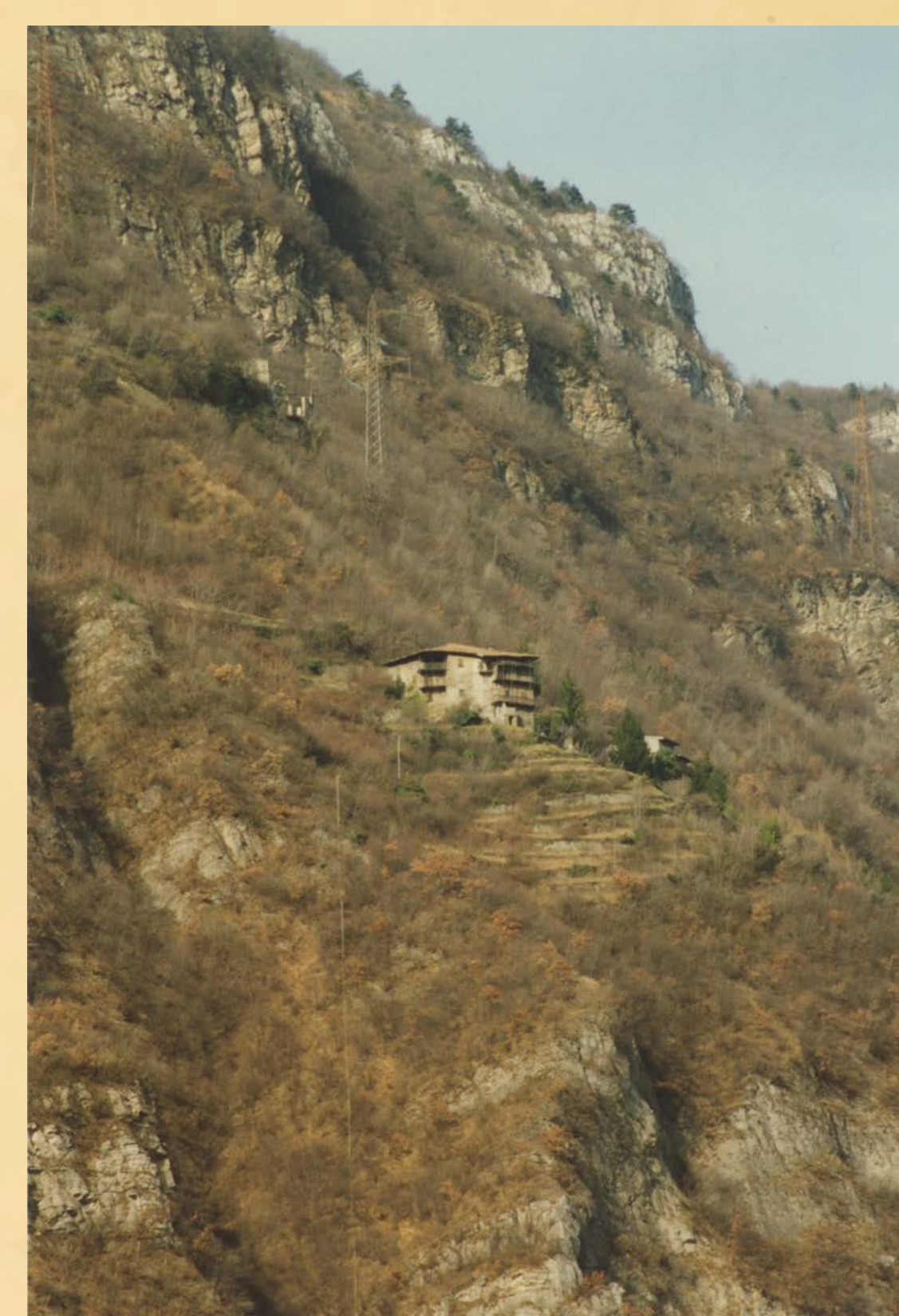
Vigneti di Berarna



Vigneti della Pehùna



Vigneti del Lanzato



Vigneto presso casa Belòcc



Vigneti nel convento dell'Annunciata



Vigneti di Bona-Betulì



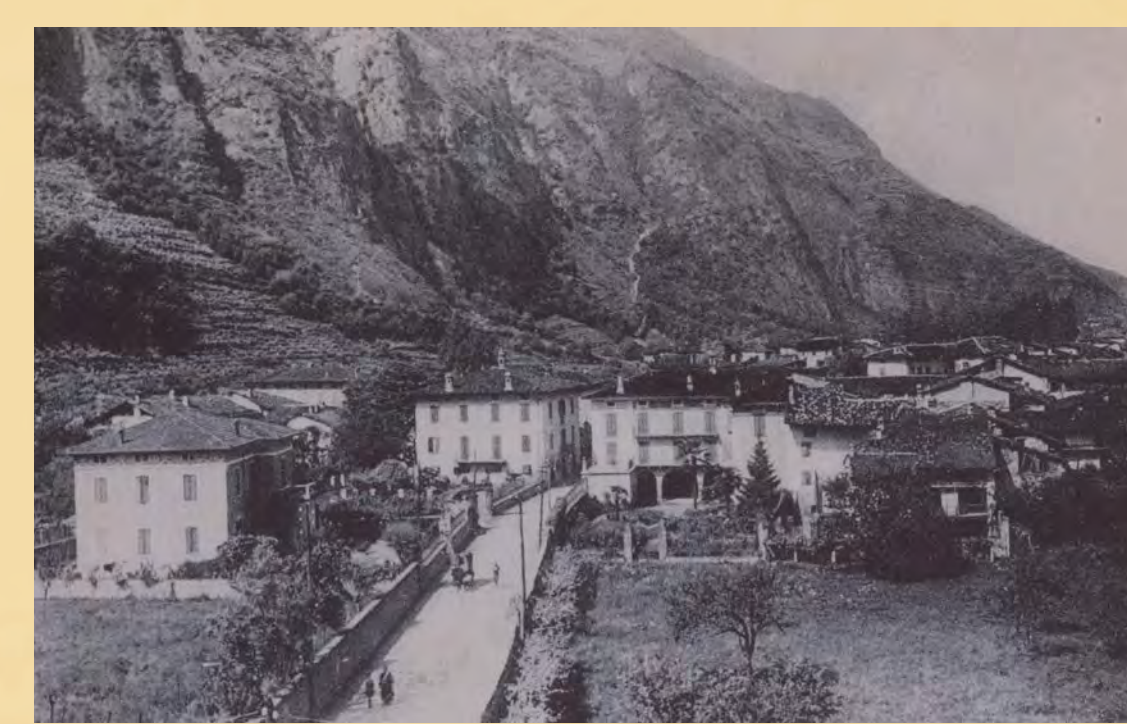
Vigneti di Gobia



Vigneti dell'Annunciata



Vigneti di Al de Móha



Vigneti di Piahola



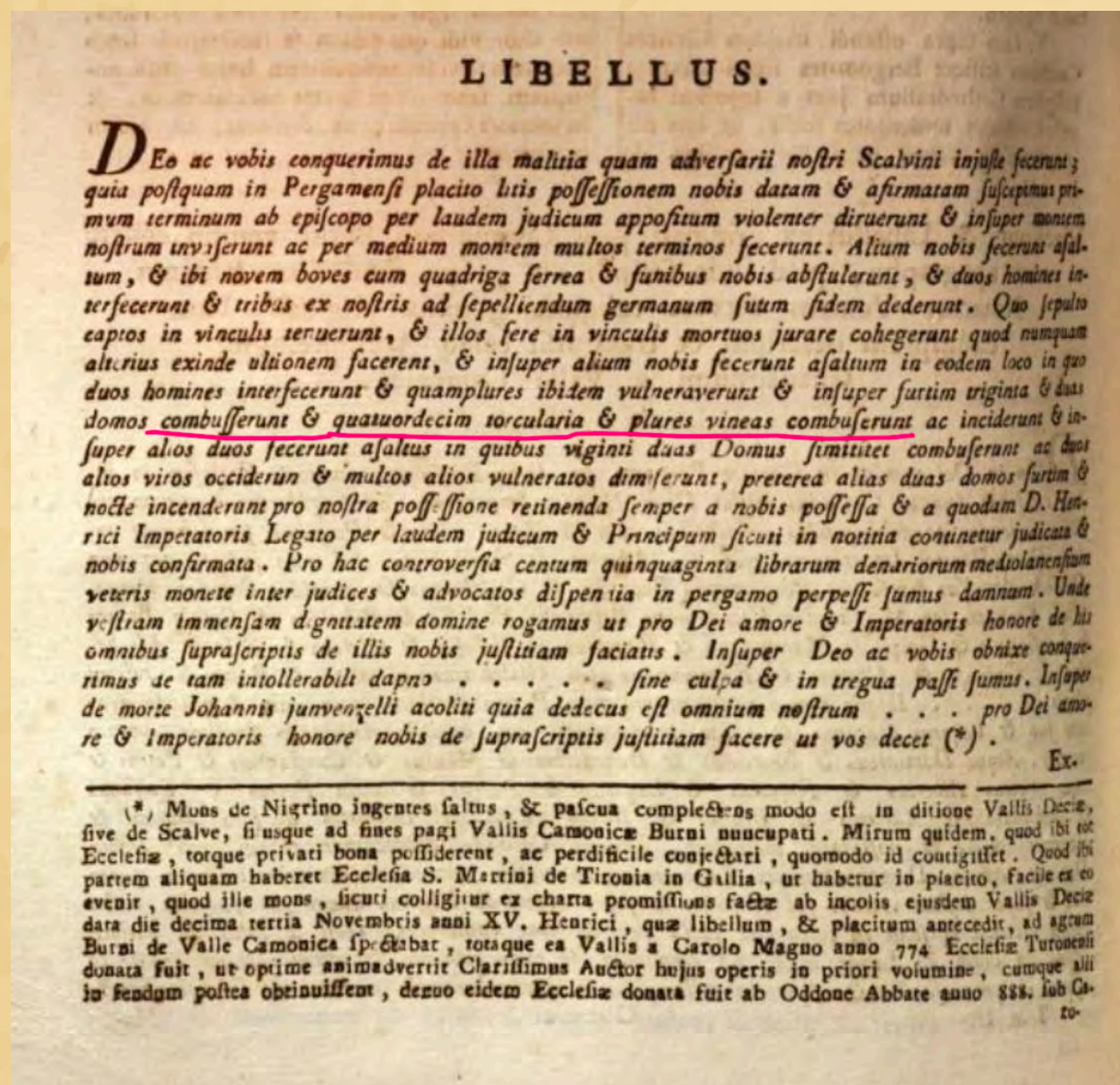
Vigneti del Mandulì



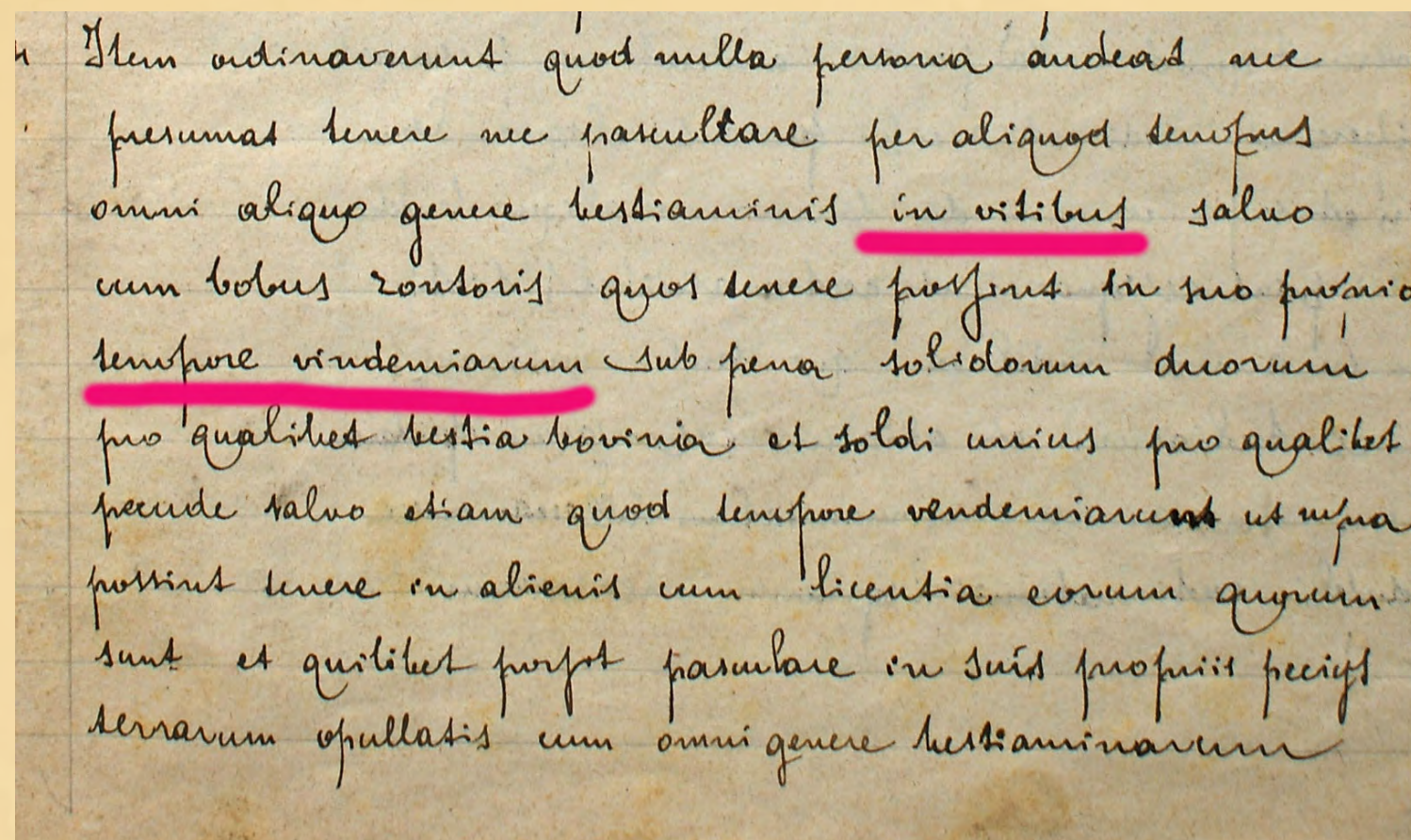
Fascia collinare di Cagno

Le vigne a Piancogno - Un po' di storia

Il primo documento in cui viene menzionata la presenza di vigne nel territorio di Borno (verosimilmente sul versante montano di Piancogno) è un Libellus (risalente a fine XI o inizio XII secolo), in cui i bornesi denunciano violenze subite da parte degli abitanti della Val di Scalve, a seguito della contesa inerente alla proprietà del monte Negrino: in particolare ricordano che erano stati bruciati “quattordici torchi e distrutte parecchie vigne”.



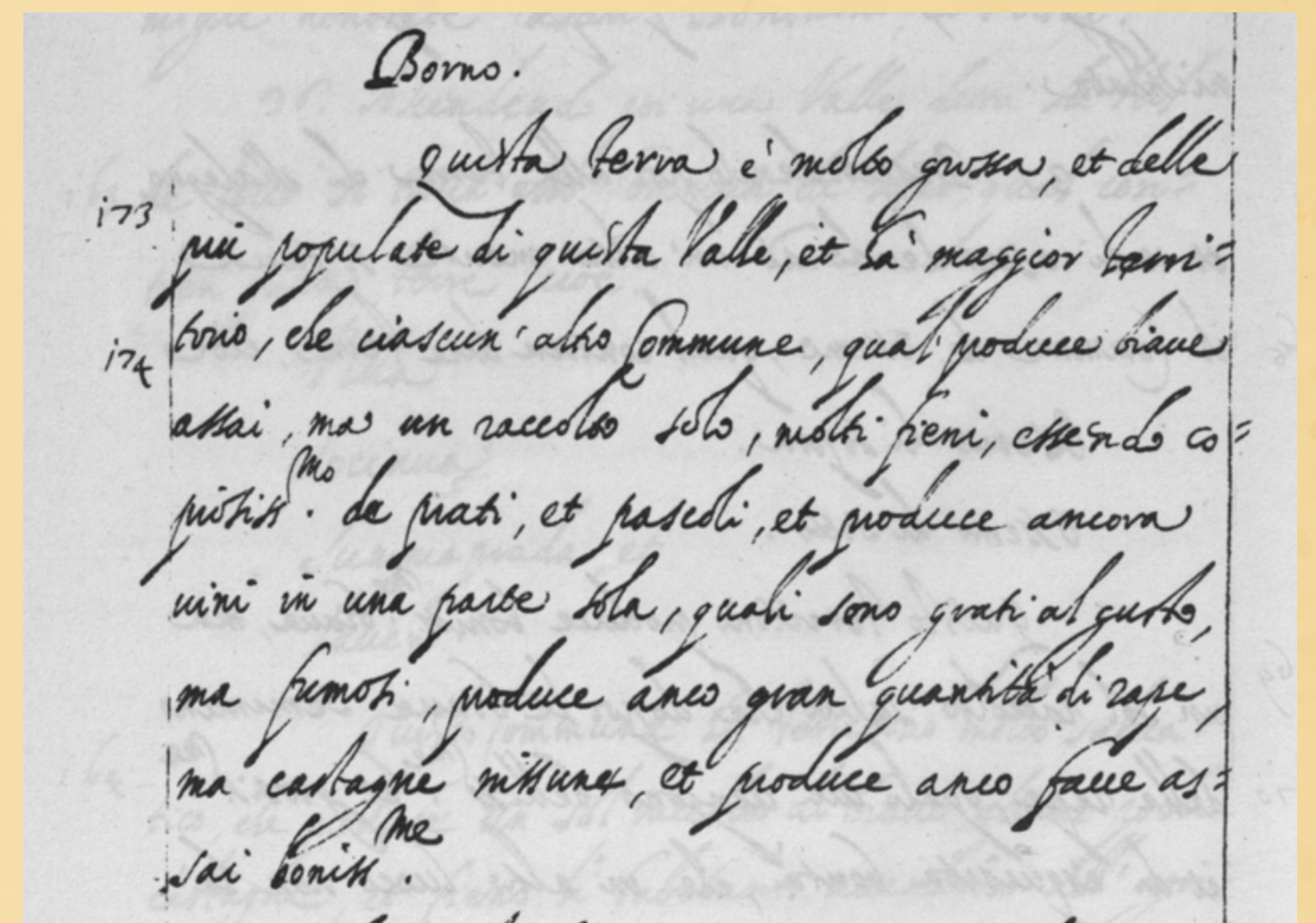
Codex Diplomaticus Civitatis et ecclesiae Bergomatis a Canonico Mario Lupo, Vol. 2, pp. 775-776



Statuto di Borno 1447, trascrizione di A. Sina, S.III.13, Queriniana

Giovanni da Lezze, nel Catastico del 1609-1610, “in una parte sola” di Borno (evidentemente sul versante montano di Piancogno) vengono prodotti vini “grati al gusto, ma fumosi”.

L’art. 4 dello Statuto di Borno del 1447 proibisce di fare pascolare animali nelle vigne durante il periodo della vendemmia.



Il Catastico Bresciano di Giovanni da Lezze (1609-1610), vol. III, Queriniana, Brescia, 1978, p. 574

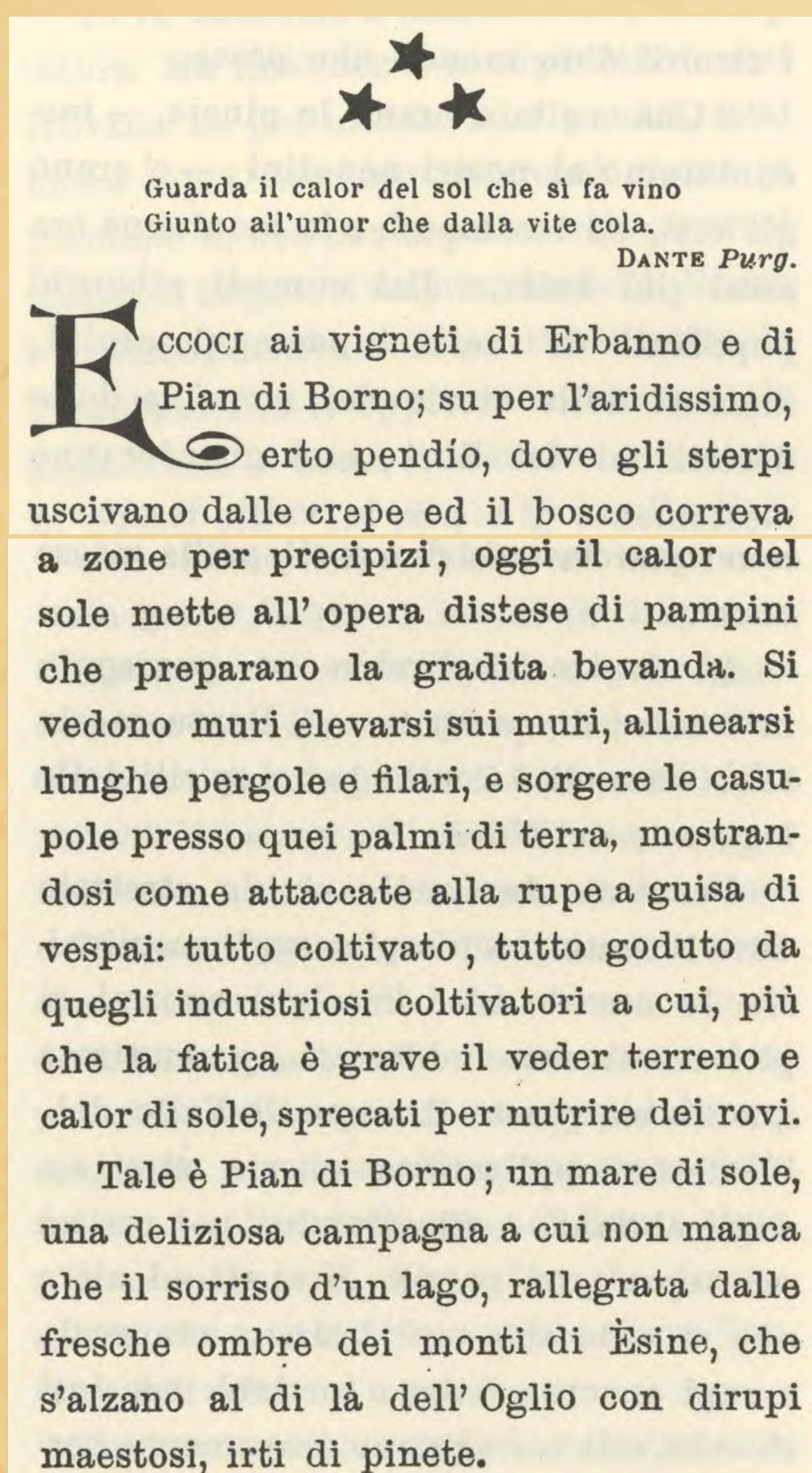
Nella prima metà dell’Ottocento, Pian di Borno risultava, tra i paesi della Valcamonica, quello con la maggiore produzione di uva, con q. 4.471 (fonte: Bianchi Alberto, Evangelisti Riccio, *Agricoltura e paesaggio in Valle Camonica nel Catasto Lombardo-Veneto*, pp. 8-9)

Borno con Piano di Borno, ha 1460 abitanti; 5 miglia distante da Breno è situata in un seno di monti alla destra dell’Ollio, gode d’una buona campagna, e prateria. Qualche Fucina, una Fornace d’Argilla, e la di lei comunicazione con Scalve vi animano il commercio. Sopra una rupe vedesi un grande Convento di Riformati risultato de’ sommi travagli, e spese de’ Popoli devoti. Sotto questo Convento verso la contrada di Piano di Borno, che giace sulla strada Valleriana, vi sono delle Vigne con grande cura coltivate, che rendono un ottimo vino.

Fonte: Capoferri Ludovico, *Memoria sulla Valcamonica*, S. Marco, Civate Camuno, or. 1803, rist. 1976, p. 23

Nel 1801, Lodovico Capoferri scrive che, sotto il convento dell’Annunciata verso Pian di Borno, “vi sono delle Vigne con grande cura coltivate, che rendono un ottimo vino”.

Nel 1870, Don A. Bondioni descrive in questo modo la collina di Pian di Borno: “... superba di vigneti, ulivi, mandorle e frutta di ogni specie...”



Nel 1895 Arturo Cozzaglio, riferendosi a Erbanno e a Pian di Borno, scrive: “Si vedono muri elevarsi sui muri, allinearsi lunghe pergole e filari, e sorgere le casupole presso quei palmi di terra, mostrandosi come attaccate alla rupe a guisa di vespai: tutto coltivato, tutto goduto da quegli industriosi coltivatori a cui, più che la fatica è grave il veder terreno e calor di sole, sprecati per nutrire dei rovi.

Cozzaglio Arturo, *Paesaggi di Valcamonica*, Brescia , 1895, pp. 58-59

Chi poi può ignorare i suoi vantaggi, il suo bello? Questa pezza di terra, posta tra Dangone, Sacca, Plemo, Esine e l’Annunciata, col suo ridente aspetto, vario, pittoresco, attira ad ammirarla. Difatti il viaggiatore si ferma lungo lo stradale quasi per incanto, forzato a contemplare il forte e soave contrasto, che si danno a vicenda il piano, fertile, vasto, ricco di piantagioni, e percorso dai tortuosi giri dell’Oglio: la collina, superba di vigneti, ulivi, mandorle e frutta d’ogni specie: la roccia, che ad un tratto si erge gigante, or truce, or minacciosa, or vestita, ora nuda, divisa dal Davine, torrentello,

Fonte: Rizzi Bortolo, *Illustrazione della Valcamonica*, Sardini, Bornato, 1870, p. 125



Famiglie signorili

Famiglie Glazel e Passerini

In un documento del 1770, in cui vengono riportati i negozianti della Comunità della Valle Camonica, Giorgio Glazel - proveniente dal Tirolo austriaco, stabilitosi a Pian di Borno nel 1756 - viene indicato come oste, oltre che “prestinaro e macellaro”.
In un documento analogo del 1802 risultano esercitare il mestiere di “osti” nel Comune di Borno i “fratelli Glazel”, figli di Giorgio.

Borno	Giorgio Carlo Gio.	Oste, Bottegajo e Prestinaro
	Luca Andrea	Oste
	Sarna Gio. Batt.	Bottegajo e Prestinaro
	Sarna Francesco	Preu.
	Costanzo Gio.	Bottegajo
	Francesco Gio. Francesco	Negozianti di Terro, Legnano
	Francesco Carlo	Privatieri
	Giuseppe Matteo f. Sarna	Negozianti di Legnano
	Giuseppe Matteo f. Alberto	Preu.
	Paolo Matteo f. Aut.	Preu.
	Giuseppe Lorenzo f. Bort.	Preu.
	Cludio Francesco f. Aut.	Preu.
	Giuseppe Bonomo f. Aut.	Preu.
	Carlof. Angelo	Calceajo
	Glazel fratelli	Osti
	Giorgio Ferruccio	Osti
	Giorgio Francesco	Tabbari
	Donella Francesco	Trattori.

Nota censimento Distretto di Breno (1802)

Il catasto Napoleonico del 1810 censisce, a Pian di Borno in località Caneto, una casa di proprietà dei Glazel usata come osteria; essa corrisponde all’edificio situato in via Nazionale 86 ove attualmente, a pianterreno, ha sede l’Ottica Nodari.

Intorno alla metà dell’Ottocento Giorgio Glazel (figlio di Giovanni Maria) costruisce un’osteria-locanda nella contrada Davine (nel corso del Novecento denominata “Alpino”).

516	Glazel Ignazio, Lorenzo, Gian Maria, Carlo fratelli e f.º Giorgio	Detto	Locanda d'Osteria	116
518	Glazel Ignazio, Lorenzo, Paolo e Gian Maria fratelli e f.º Giorgio	Detto	Osteria	38
519	Glazel Paolo, detto Macchione			

Nel Catasto Lombardo-Veneto del 1853, risulta che la famiglia di Giovanni Maria e Lorenzo Glazel possiede a Pian di Borno 55 vigne sparse in varie zone del paese, sia al piano sia sul versante montano (tra cui in località Zampogna - ora proprietà Foppoli –, al Lanzato e in località Gabbe).

I Passerini, eredi delle proprietà di Paolo Glazel, hanno continuato la coltivazione delle vigne assegnandole al fattore e ad altri contadini con contratti di mezzadria. Il proprietario procurava i prodotti per i trattamenti e li forniva ai mezzadri, dietro debito pagamento in denaro e regalie varie (polli, burro...).
Poiché i Passerini avevano a Nuvolera un’azienda in cui si produceva vino pregiato, l’uva ricavata a Pian di Borno veniva perlopiù venduta.
Il fattore, che si occupava dei beni dei Passerini, produceva in proprio il vino. Racconta Osvaldo Passerini Glazel (a.n. 1903, test. 02/12/1993): “Zanatta [fattore] faceva il vino, che mio fratello Franco beveva quando andava a Pian di Borno”.
Collegata alla viticoltura, era la produzione dei vimini dei salici - usati per legare i tralci - che venivano venduti.

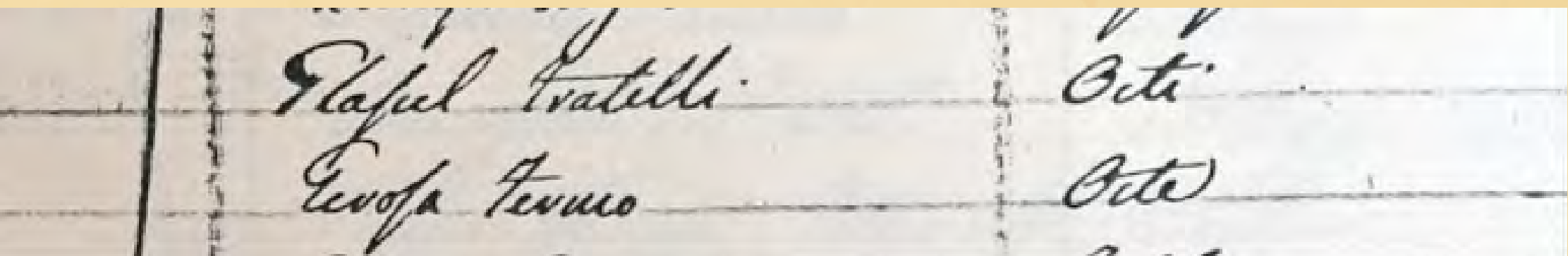
2º) Per quanto riguarda la vendemmia spero che entro oggi avrete ultimato o quasi e voglio credere che l'uva avrà abbondato come abbonda dappertutto. Appena avrete finito la vendemmia farete i conti col signor Bertelli compratore ed incasserete i relativi danari.

Resto in attesa delle richieste dei vimini; guardate che il Sangalli Lanfranco di Rogno é uno che paga poco e quindi io se non la paga bene e se non fa una bella offerta ditegli che non li tratto nemmeno ed allora li tratterò con altri. Comunque voi mandatemi le offerte ed io poi vi darò astruzioni.

Estratti di lettere di Franco Passerini inviate al fattore Angelo Zanatta



I Gerosa - originari di Cesana, che nel passato si trovava in provincia di Como e ora di Lecco - si sono stabiliti a fine Settecento a Pian di Borno in località Caneto, nella zona in cui ora si trova la casa n. 64 di proprietà Nodari, all'imbocco della via Broli.
Essi svolgevano l'attività di osti, bottegai e prestinai e possedevano, oltre a case, parecchi terreni sparsi in varie zone del paese, tra cui una decina di vigneti.



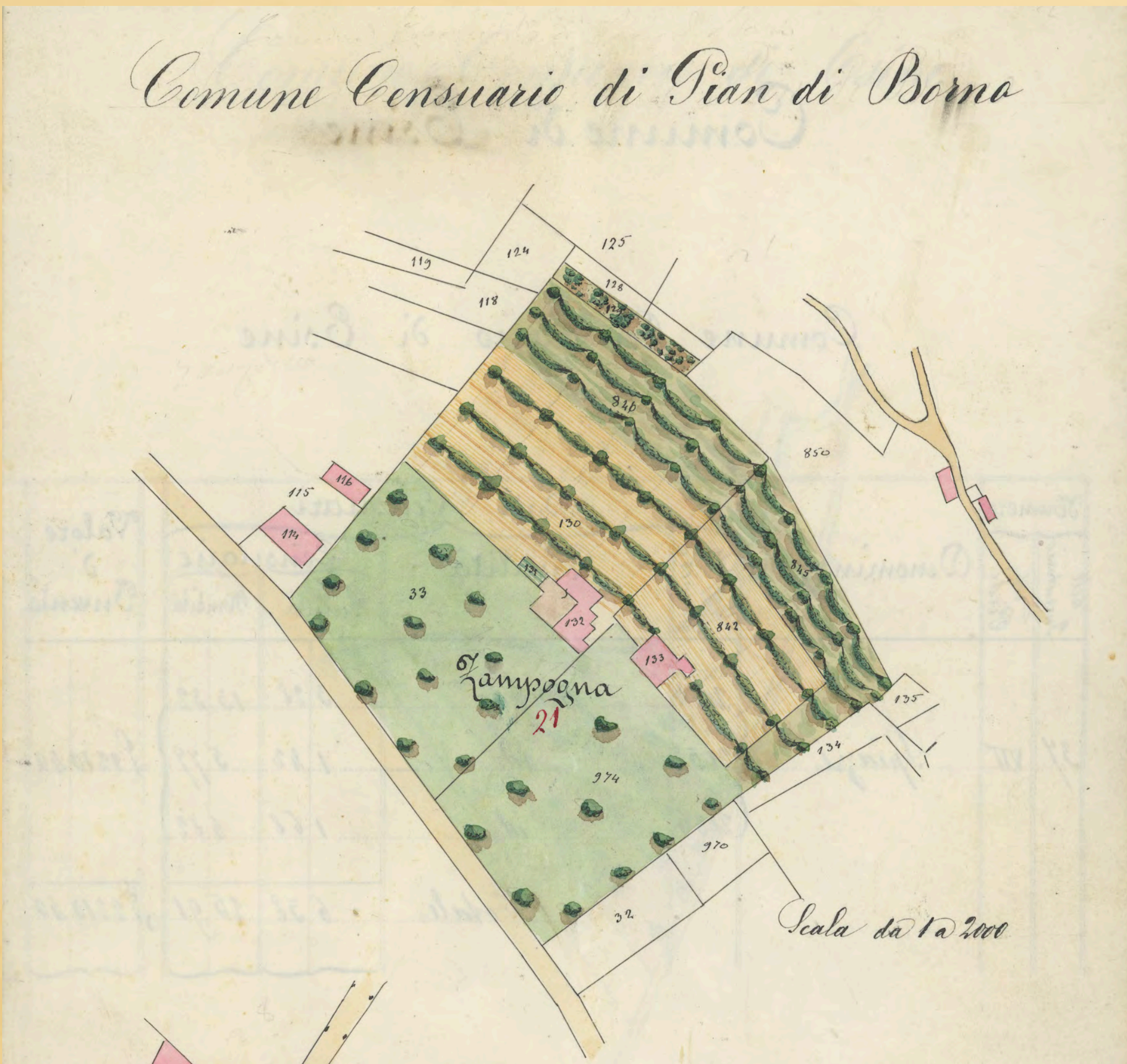
Nota censimento Distretto di Breno (1802): Gerosa Fermo "oste"

Atto di acquisto del 1809 da parte di Fermo Gerosa, "oste e possidente"

Fermo Gerosa, utilizzando le uve ricavate dalle sue varie vigne, produceva vino che poi vendeva nel proprio locale. Esiste tuttora una pigiatrice-sgranatrice in legno con ingranaggi in ghisa, riportante sul retro le iniziali FG che corrispondono con tutta probabilità a quelle di Fermo Gerosa.



Pigiatrice e sgranatrice di Fermo Gerosa, oste e proprietario di varie vigne



Nel 1886, il notaio G. B. Mauri eredita dalla prozia Teresa Gerosa l'intero patrimonio da lei posseduto, tra cui vi era anche il brolo Zampogna, ora di proprietà Foppoli. Nella "Relazione di stima dei beni del 1886" questo brolo viene così descritto: "a prato ed aratorio con vitigni ed alberi da gelso e da frutta e poca parte a bosco, tutto cinto da mura, denominato il Brolo Zampogna, in Contrada Zampogna, con casa civile e due case coloniche unite...".
Nella "casa masserizia", costituita da due case contadine unite, vi era un torchio a leva.

Cabreo del 1886 che rappresenta il brolo Zampogna con disegnati dei vigneti



Nella prima metà dell'Ottocento, nell'ampia tenuta denominata Giardino (situata nelle località Somplano e Pelalocco), le famiglie proprietarie Rizzieri e Taboni avevano vigneti su una superficie complessiva di ben 30.000 mq: più di 6.000 mq erano collocati sui terrazzamenti della fascia pedemontana e i restanti sul piano (prati vitati e aratori vitati).



Pergola e vigneto nella zona collinare del Giardino Rizzieri

Nella prima metà del Novecento, l'intera tenuta è divenuta proprietà della Contessina Rizzieri.

I vigneti venivano assegnati a contadini con contratti di mezzadria stipulati a S. Martino: la proprietaria procurava a proprie spese le barbatelle, il filo e i pali; il 47% dell'uva prodotta era destinata al mezzadro e il 53% alla proprietaria.

La quantità di vino prodotto - anche con uve provenienti da altri vigneti di proprietà della Contessina: Piazzola, Al de Móha, Hancurù e castello di Berzo Inferiore - era di circa 100-110 quintali e veniva venduto.

Battista Belarna, che era il mezzadro principale dei Rizzieri, portava l'uva ricavata nella cantina posta a pianoterra della propria abitazione situata in Piazzola. Vendeva il vino in un locale chiamato *licinhì*, che era un'osteria temporanea, per il cui funzionamento era necessaria una "piccola licenza" che a quei tempi veniva concessa ai coltivatori diretti.



A piano terra della casa vi era il torchio di Batista Belarna



Filare nel Giardino Rizzieri

In questa abitazione vi era un vecchio torchio (risalente al 1777) a leva, formato da un tronco in noce, dal diametro di un metro e lungo dodici metri, a una cui estremità era agganciata una grossa vite, anch'essa in noce, di circa settanta centimetri. Nella vite vi erano dei buchi, entro cui si mettevano due stanghe per farla girare; in basso, la vite era collegata a una grossa pietra. La leva, mentre si sollevava dalla parte in cui c'era la vite, si abbassava dalla parte opposta schiacciando le vinacce sottostanti; il mosto che usciva veniva raccolto in un tino.

Qui venivano molte famiglie di Pian di Borno - oltre che di Cagno, Angone... - per torchiare le *grate* (vinacce), lasciando come compenso una parte del vino torchiato e le vinacce spremute, che venivano poi vendute a una distilleria di Darfo. Inoltre, vi era l'abitudine che coloro che usavano il torchio donassero un certo quantitativo di *i dé tórcol* (vino torchiato) ai frati, un cui incaricato - *al frà dè la herca* (il frate della questua) - passava a ritirarlo con un carretto trainato da un asinello.

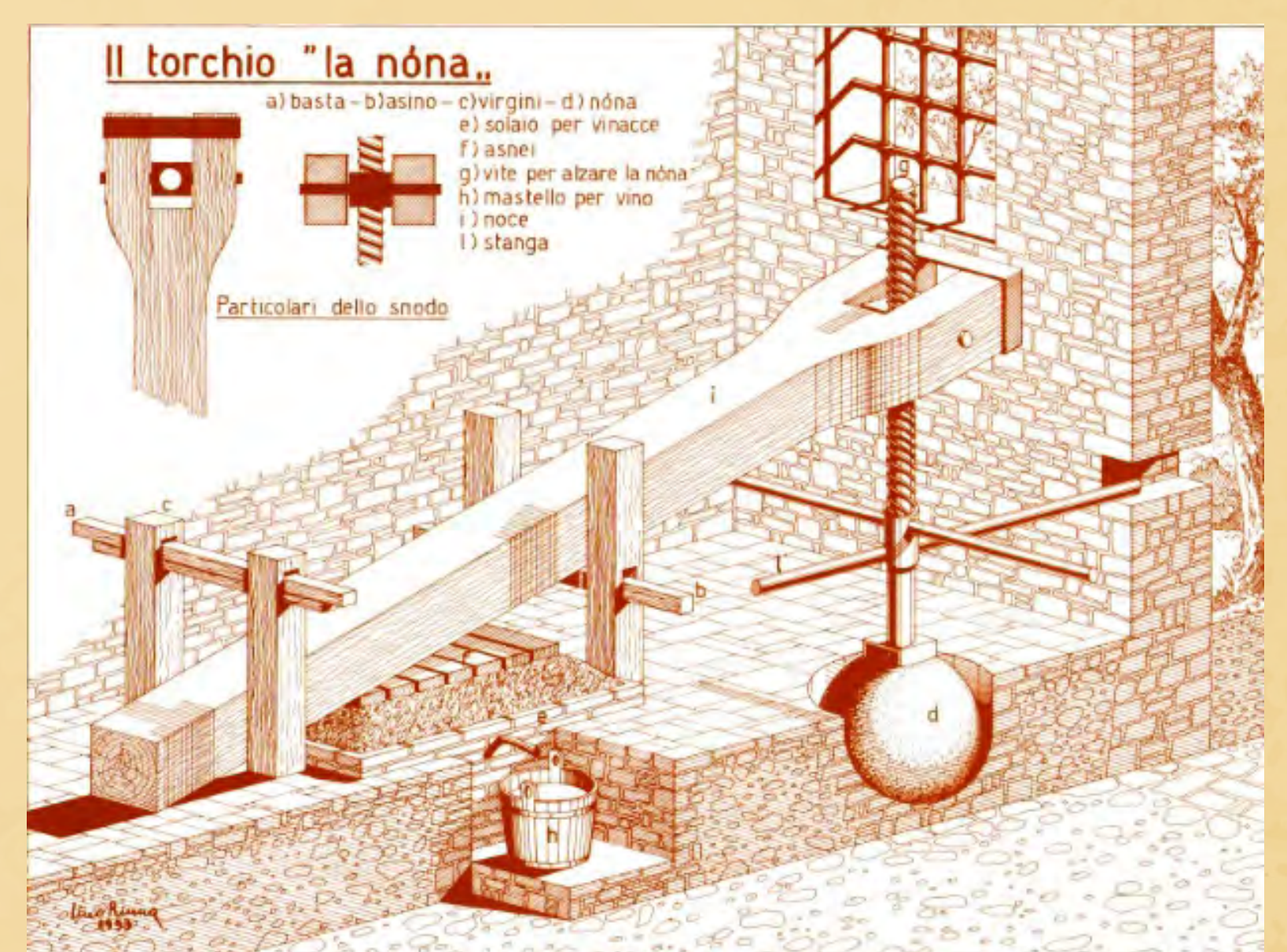
Il torchio funzionava giorno e notte, per parecchio tempo.

Quando è divenuto amministratore di tutti beni della Contessina, Andrea Fedriga ha avviato col figlio Vittorio un'attività di commercio all'ingrosso nelle cantine dell'edificio del Giardino; acquistava dalla Contessina tutta l'uva prodotta nelle varie vigne di sua proprietà e anche uva a Gattatico, paese dell'Emilia Romagna.

Ha acquistato nuovi macchinari per la diraspatura, pigiatura e torchiatura dell'uva e ha aumentato il numero delle vasche e delle botti, che complessivamente avevano una capienza di seicento-settecento quintali di vino.

Oltre al vino prodotto in proprio, vendeva un vino veronese.

Quando nel 1961 ha acquistato un albergo a Varazze, Andrea ha venduto l'azienda vitivinicola - con relative attrezzature e mezzi - a Lino Pesenti, il quale ha portato avanti l'attività fin verso gli anni Settanta.



Disegno di Lino Rizza di un torchio di Esine, simile a quello di Piazzola

Famiglia Gheza

Oltre alla passione per la caccia, Maffeo ebbe una grande passione anche per la viticoltura. Nel 1916, in coincidenza di un forzato riposo per riacquistare le energie psico-fisiche perse in seguito a una forma di esaurimento dovuto a “Le molte occupazioni, e forse l’eccesso di volonterosa ed attiva applicazione alle occupazioni stesse, per il più rapido consolidamento della situazione economica avvenire della mia famiglia...”, aveva constatato che il soggiorno nella campagna di Pian di Borno, “ancorché fisicamente attivo”, aveva giovato alla sua salute. Pertanto, decise di ampliare la sua tenuta, acquistando dei terreni confinanti da alcuni proprietari piambornesi. I terreni acquistati erano posti nella zona pedemontana su cui precedentemente vi erano vigneti, che erano stati abbandonati in seguito alla diffusione della fillossera.

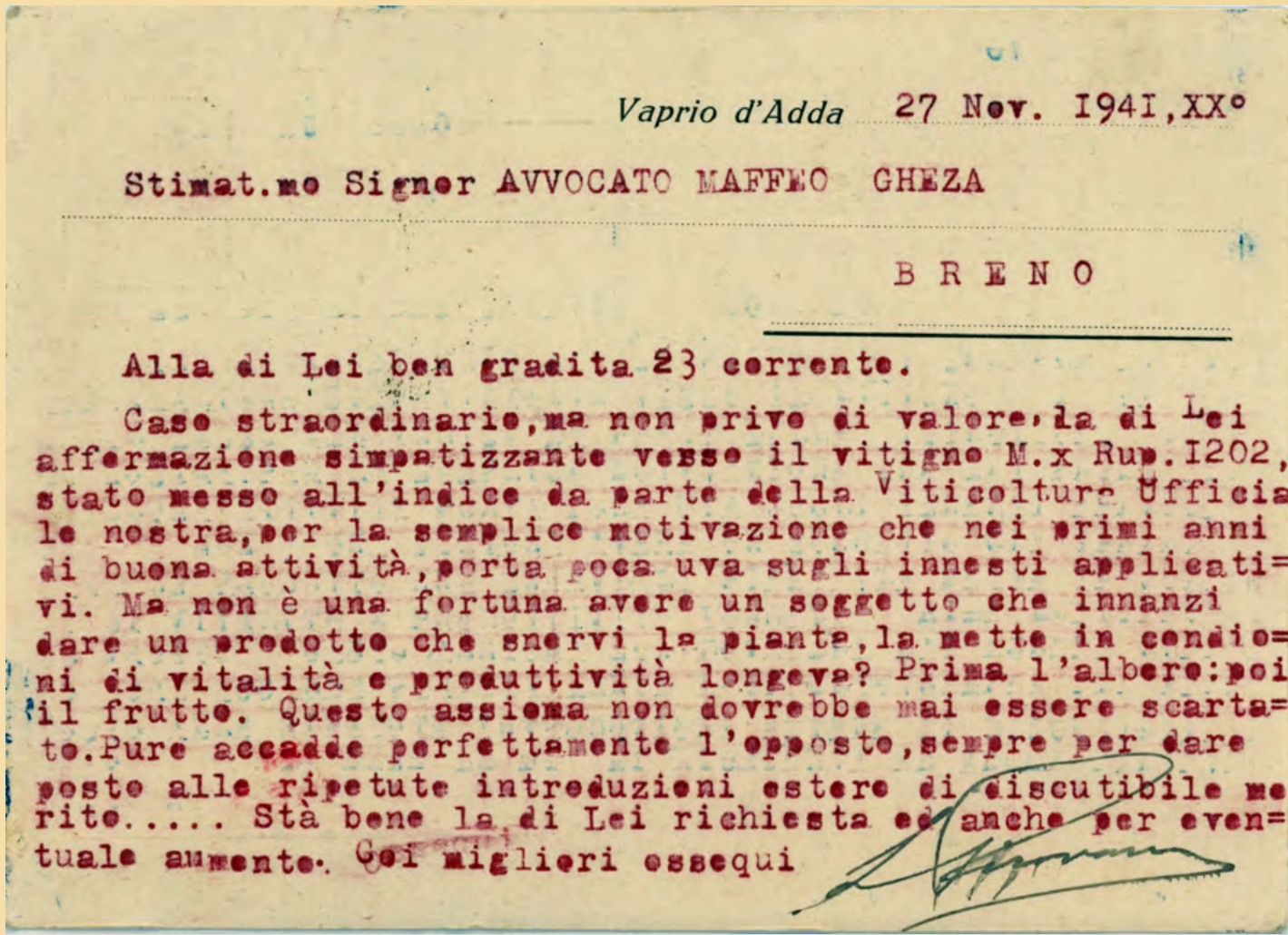
Visto che il soggiorno in campagna, anverchè= fisicamente attivo, era stato il miglior rimedio= contro l'esaurimento dei nervi, decisi nell'inver= no 1916 di allargare la proprietà stabile adiacen= te alla vileggiatura a Piandibornè e mi resi acqui= rente di tutti i vigneti del Sig. Camillo Dabeni, e della Sig. Maria Rusconi che si trovavano a sud e a nord della mia proprietà, formando un solo ap= pezzamento triangolare, abbastanza vasto, di ol= tre mezzo chilometro di lato.

E v'iniziai subito l'impianto a nuovo dei vi= gneti, che erano devastati dall'invasione filosse= rica, intercalandovi numerose piante da frutta,== mentre provvidi pure a costruire in tutto il nuo=

Passo del diario di caccia di Maffeo Gheza del 1917, in cui parla dei terreni acquistati



Zona pedemontana della contrada Lanzato nel 1916-1917



Cartolina postale in cui si parla di un vigneto nuovo

Anche in anni successivi Maffeo acquistò nuovi vigneti (chiamati “ciòh”) o terreni collegati a quelli precedenti, che egli trasformò in vigneti. Nell’arco di pochi anni, pressoché tutta la fascia pedemontana posta a sud del Davine divenne di sua proprietà; avrà avuto un’estensione di circa 35-40 più (circa 13 ettari). La zona pedemontana in cui erano collocati i vigneti di Maffeo Gheza era la migliore di Pian di Borno per la produzione di vino; da secoli era stata coltivata a vigneti. Maffeo riuscì a superare il problema della fillossera introducendo viti resistenti. Inoltre, anche in seguito cercò di tenere costantemente il passo delle innovazioni sia nella scelta dei vitigni che potessero garantire una migliore qualità di vino sia nell’adozione delle tecniche di coltura più efficaci. Ogni settimana, il mercoledì, veniva a Pian di Borno con la sua automobile, come ricordato dal figlio Piero (test. 26/08/1992); si informava da Vittorino sull’andamento delle colture e si aggirava per le vigne portando con sé le cesoie.



Vigneto vicino alla villa



Ai piedi della montagna si vedono i vigneti dei Gheza (fotografia anni '60 del '900)



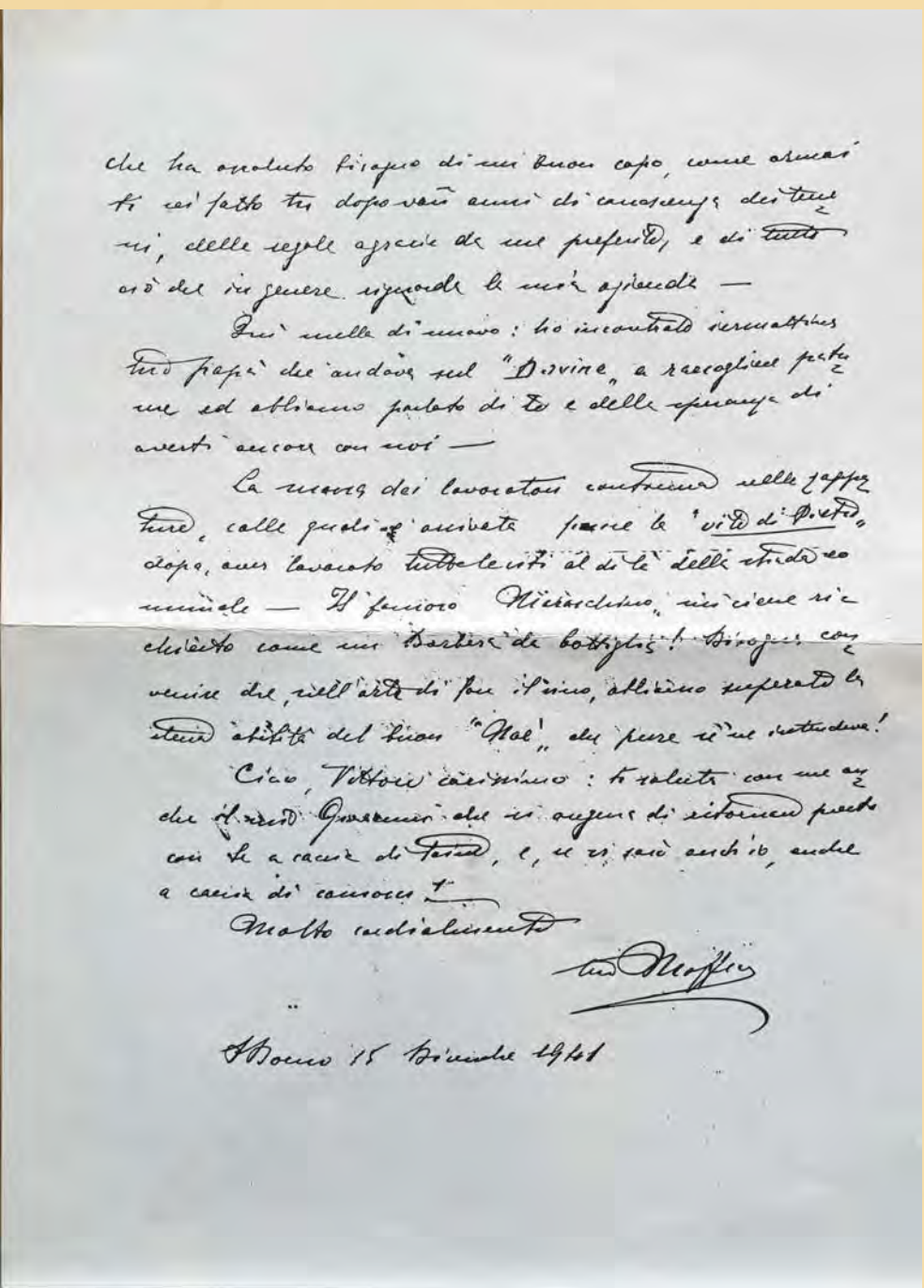
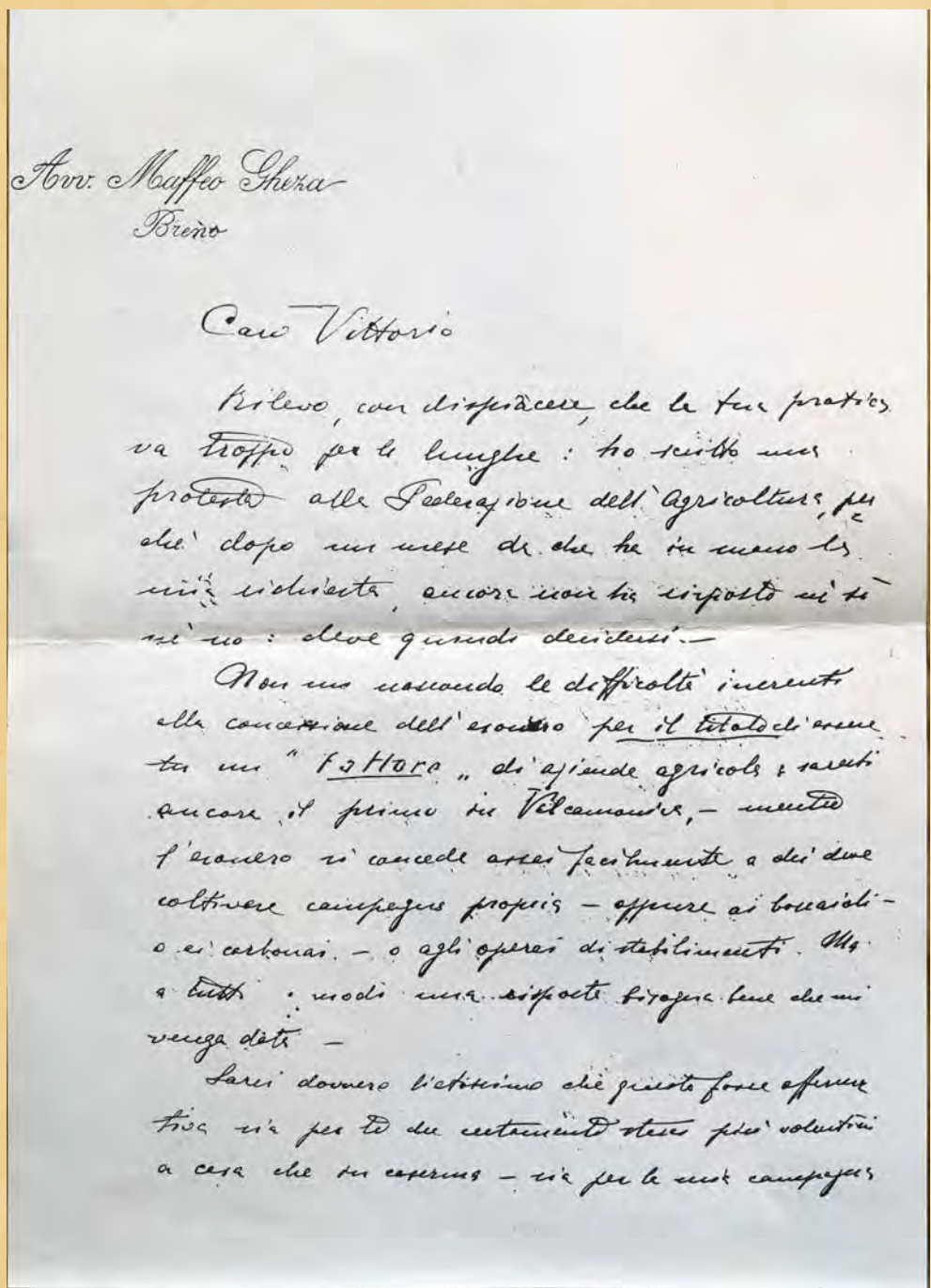
Villa Lanzata immersa nei vigneti (fotografia anni '60 del '900)



Maffeo assunse vari operai che costruirono muri a secco per ricavare terrazzamenti, anche di piccole dimensioni, giungendo fino ai piedi della roccia; nella parte alta, fece costruire una strada che consentiva di circolare facilmente tra i vigneti e, verso il Davine, anche un sentiero nella roccia per potere raggiungere la casa del Davine, anch'essa di sua proprietà, posta a mezza costa.

Vi erano poi operai, con a capo il “fattore” Vittorino Fedriga (Fiorento), che lavoravano i vigneti. Maffeo procurava i pali e il materiale per i filari, le barbatelle quando era necessario cambiare vitigno o sostituire le piante seccate, i prodotti per i trattamenti e gli strumenti per la coltivazione.

I vitigni principali erano Barbera e Trebbiano, mentre nelle vigne dei contadini c'erano il Marzemino, la Bresciniana e la Schiava.



Lettera del 1941 scritta da Maffeo a Vittorino Fedriga attraverso cui gli conferì l'incarico di fattore



Vittorino Fedriga (Fiorento) mentre affila la falce



Vittorino e suo fratello Giacomo, nei vigneti dei Gheza

Per la vendemmia, che durava una decina di giorni, Maffeo assumeva varie donne e ragazze che stavano a pulire l'uva sulle assi appoggiate su tini e giovanotti che la toglievano dai filari e la trasportavano alle donne. Era un'autentica festa: si sentiva cantare in tutto il paese e si mangiava anche uva.

I tini carichi venivano trasportati nelle cantine; l'uva veniva schiacciata con una macchina a mano e il mosto messo nelle botti; finita la fermentazione, le vinacce venivano spremute con un grosso torchio azionato da uomini. Si arrivava a produrre 700 e anche 900 quintali di vino. Il vino veniva venduto in damigiane o sfuso in fiaschi.

Negli anni '60 si cominciò a imbottigliarlo con l'etichetta Lanzato; nel 1973 venne costruita una nuova cantina molto capiente.



Vendemmia a Pian di Borno: pulizia dell'uva



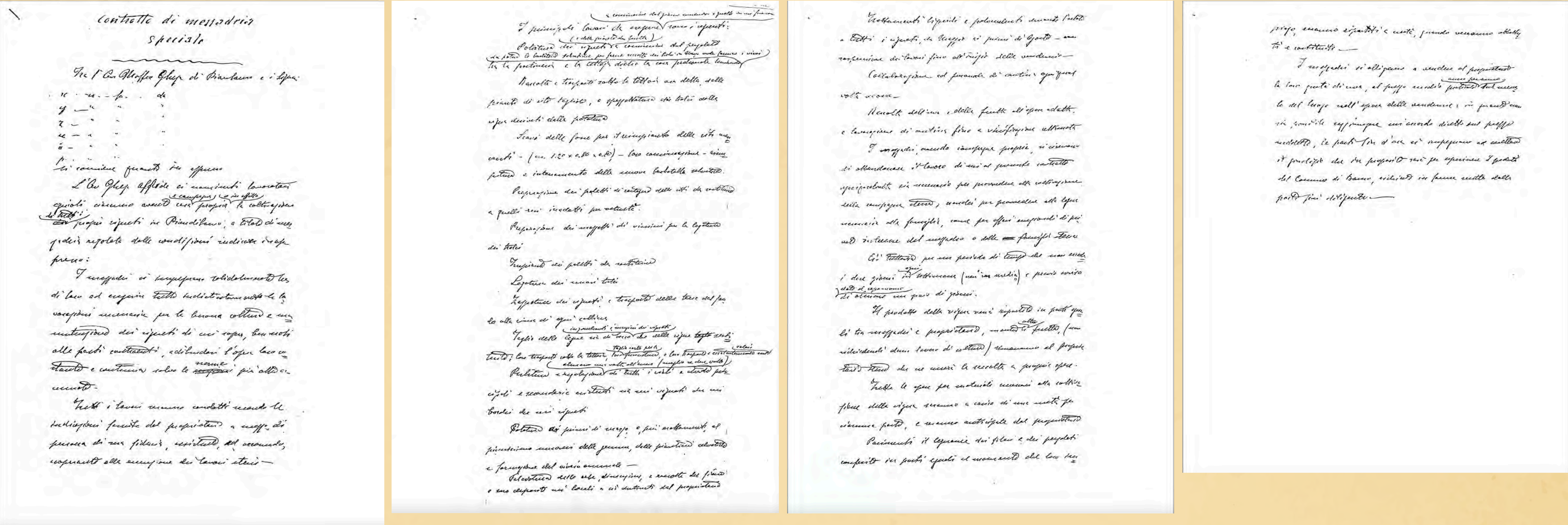
Cantina Gheza, costruita nel 1973, ora di proprietà Bignotti



Botti nella cantina della villa Lanzata e bottiglia con etichetta “Lanzato”



Nella tenuta, oltre alle vigne, vi erano varie piante da frutta. Quando maturavano i primi frutti (ciliegie, albicocche, pesche, pere, mele...), Vittorino – che svolgeva il compito di “fattore” - preparava delle ceste e, in bicicletta, le portava ai Gheza che abitavano nella villa di Breno. Oltre a gestire direttamente alcune vigne, con la supervisione di Vittorino Fedriga, Maffeo ne dava altre in mezzadria a varie famiglie piambornesi. Aveva steso un contratto in cui precisava analiticamente gli impegni che dovevano essere rispettati.



Contratto di mezzadria predisposto da Maffeo Gheza

Fra i vigneti, in dialetto chiamati “ciòh”, di proprietà di Maffeo vi erano Al Giardì, Al dòh dei Gabe, quello dell’Ohpedal, del Fenòcol.

263	Subito nel	58.25	Mazzoli, Gio. Battista, fu Francesco	
264	Subito nel	0.12	" "	
265	"	0.70	"	"
266	Subito	2.70	"	"
267	Subito	0.50	"	"
268	Subito	29.00	"	"
269	Subito	20.00	"	"
270	Subito	47.50	"	"
271	"	4.50	"	"
272	"	13.50	"	"
273	Subito	0.50	"	"
274	Subito	10.00	"	"
275	Subito	20.00	"	"
276	Subito	2.00	"	"
277	Subito	1.00	"	"
278	Subito	1.50	"	"
279	Subito	2.00	"	"



Vigneti (ciòh) vari di Maffeo Gheza

Elenco di mezzadri di Maffeo Gheza e di proprietari di terreni che intendeva acquistare



Altri vigneti assegnati a mezzadria: ciòh del Giardì, de l’Ohdedal, del Fenòcol...



Famiglie contadine

I Baccanelli (Gàbe) e i Gheza (Brochète)

Accanto alle famiglie benestanti precedentemente ricordate, vi erano famiglie contadine che avevano proprie vigne o affittavano vigne con contratti a mezzadria.

La famiglia di **Baccanelli Alberto (Gabe)** aveva vari vigneti nella località collinare Gabe e produceva oltre i quaranta quintali di uva, che in parte vendeva a osterie di Borno e in parte vinificava nelle proprie cantine. Il trasporto dell'uva avveniva con carri sopra i quali vi era una botte appositamente chiamata *carér*.

Il vino dei Gabe era apprezzato e veniva venduto, fra l'altro, all'osteria-locanda Alpino.



Vigneti dei Gabe ripresi dall'alto



Vigneti dei Gabe



Carér a Borno (foto di P. Scheuermeier)



Tipi di filare usati nel passato (vigneto dei Gabe)

La famiglia **Gheza (Brochète)** aveva un vigneto di Passerini-Glazel, che conduceva a mezzadria, sulla fascia collinare di Piazzola. Produceva parecchio vino e lo vendeva in un locale della sua casa, usufruendo del *licinhì* riservato ai coltivatori diretti, fino al suo esaurimento.



Giovanni Gheza a fianco di un filare di vite in Piazzola

Il ciclo della coltivazione delle vigne

Primavera



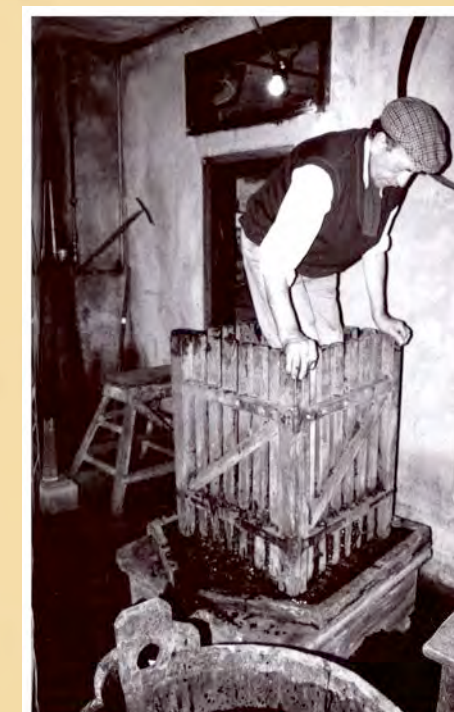
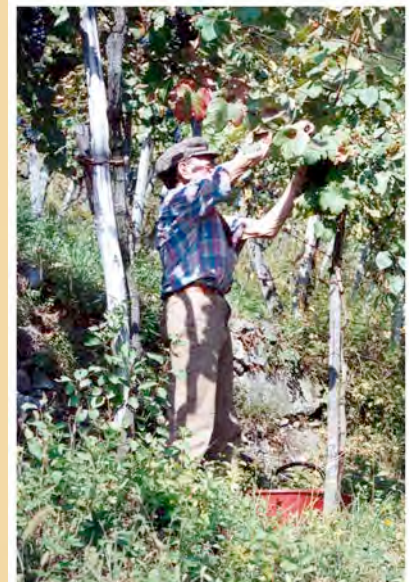
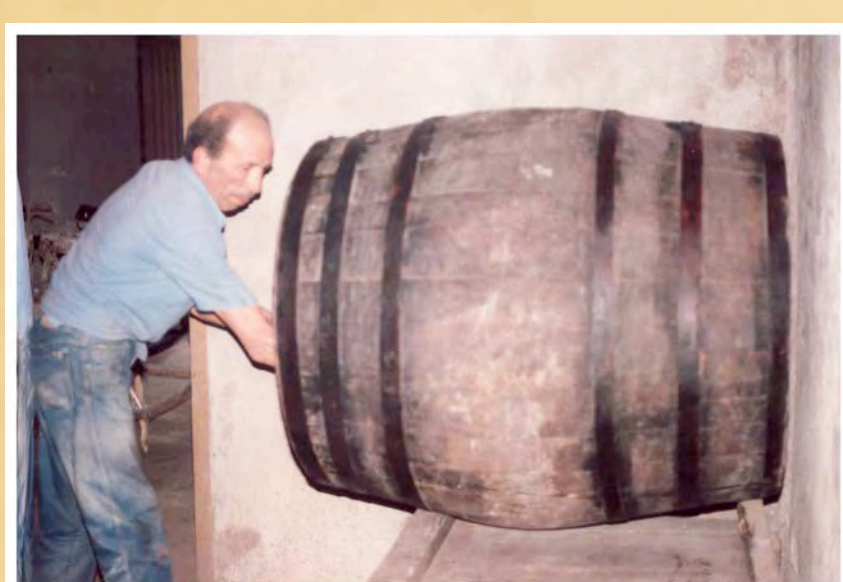
Racconta **Francesco Baccanelli** (a.n. 1922, test. 9/03/1987): “Tutti i *cióh* (vigne) della collina erano formati da *colècc* (terrazzamenti). Ogni due o tre anni, quando si vedeva che la terra era scesa verso il *frihèl* (parte a valle del terrazzamento), perché con la pioggia e zappando tendeva sempre a scendere, bisognava raccogliere la terra del *frihèl*, caricarla sulla *haéra* (barella) e, in due persone, portarla sotto il muro o in mezzo ai filari”.

Estate

Racconta **Mario Baccanelli** (a.n. 1935, test. 13/09/2018): “Allora la vigna era a pergola: non erano stupidi, così se veniva la tempesta i grappoli rimanevano riparati. La zappavano due volte l'anno: in primavera e poi in estate. Si cominciava a dare su ai getti lo zolfo con un sacchettino di canapa attaccato a un bastone, scuotendolo sopra. Quando c'era tanta foglia, allora si usava il soffietto per dare lo zolfo. Poi, con la macchina, adoperavano il solfato e la calcina. Il rame si comprava in grani, alcuni piccoli alcuni grandi; si mettevano in bagno il giorno prima prima; poi si aggiungevano, ogni due quintali, due o tre cazzuolate di calcina spenta. Così attaccava meglio. Coprivano tutta la pergola ben bene di solfato”. Avvicinandosi l'autunno, si costruivano nuovi tini o si riparavano quelli vecchi; inoltre si pulivano bene le botti, raschiando via le incrostature e disinfettandole con acqua bollita con foglie di pesco.



Autunno

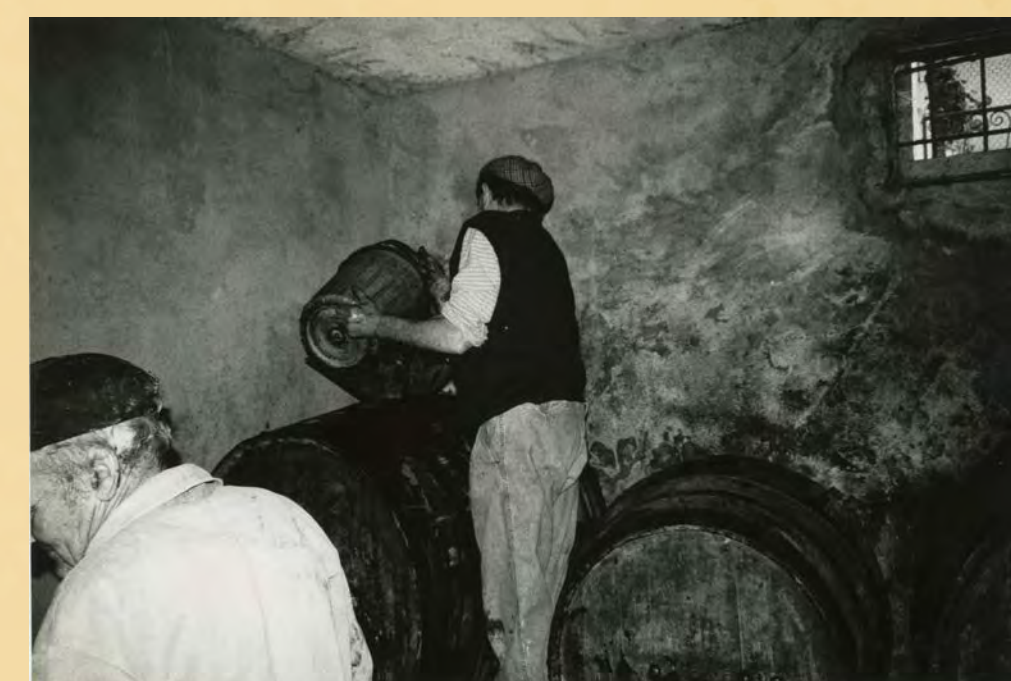


Racconta **Pietro Gheza** (a.n. 1908, test. 26/08/1992): “La vendemmia, a quei tempi, era il maggior avvenimento, perché venivano tante donne, venivano volentieri: si vendemmiava, si mangiava uva, si parlava, si cantava, si rideva”.



Francesco Fedriga (a.n. 1947, test. 6/01/2019): “A vendemmia dei Gheza erano in venti-trenta persone: c'erano due o tre tavole con le donne che pulivano l'uva; noi bambini dei Lanzati portavamo le ceste, mentre gli uomini tagliavano i grappoli. Ci facevano cantare, perché avevano paura che mangiassimo l'uva; noi, anche se cantavamo, ne mangiavamo ugualmente. Anche le donne cantavano e raccontavano anche barzellette. La sera veniva Moscardi col carro a portare i tini in cantina dove schiacciavano l'uva”.

L'uva veniva schiacciata e messa nelle botti; più volte al giorno bisognava *calcà le grate* che affioravano, immergendole nel mosto; dopo alcuni giorni, si separavano le raspe e le vinacce dal mosto, che veniva rimesso nelle botti. Bisognava poi fare varie mute per eliminare la feccia.



Inverno

Racconta **Francesco Baccanelli** (a.n. 1922, test. 9/03/1987): “D'inverno si potava la vite, si sostituivano i pali consumati e i fili rotti”.

Racconta **Carlo Fedriga** (a.n. 1952, test.

9/03/1987): “Io e i miei fratelli andavamo con la roncola e la scure su, oltre Poncèc, verso le Plagne: lì c'erano delle piante.

I pali dovevano essere di castagno e giovani: venivano appuntiti e poi un po' bruciati per renderli più resistenti”.

Racconta **Faustina Gheza** (a.n. 1926, test. 3/01/2019): “Mio papà aveva un bel vigneto a mezzadria con Passerini. In Inverno faceva il *licinhi*, cioè vendeva il vino così sfuso, lì a casa, così ci risolleavamo un po'... se si voleva mangiare. Poi io avevo uno zio cieco, Cente, che suonava la fisarmonica... mio papà lo faceva venire... di quei canti!”

