

La legna, la foglia, il vino

Il paesaggio agrario bolognese. La “piantata” tra XVIII e XX secolo

L'espansione della piantata si può far risalire al XVI secolo, quando, in seguito al fenomeno dell'appoderamento e alla diffusione della mezzadria, nella Pianura Padana si registrò una progressiva diminuzione dello spazio concesso al bosco. Per le comunità agricole insediate ai suoi margini, quest'ultimo aveva da sempre costituito un'importante fonte di approvvigionamento di cibo (cacciagione, prodotti del sottobosco, ecc.), di combustibile, di legname da costruzione e di prodotti per l'alimentazione degli animali domestici. Per compensare tale perdita, le essenze arboree maggiormente utili dal punto di vista della gestione economica del podere (salici, pioppi, olmi, gelsi, noci, ecc.), eliminate con la deforestazione, cominciarono ad essere reimpiantate ai bordi dei seminativi e utilizzate come sostegni vivi per la vite. In questo modo, prese avvio un graduale processo di “riforestazione ordinata” che nell'arco di due secoli restituì alla campagna padana, ormai quasi totalmente antropizzata, le sembianze di una selva costituita da lunghi filari di viti maritate ad alberi, dislocati in serie parallele.

La piantata era una sistemazione colturale perfettamente inserita all'interno dell'azienda mezzadrile ed era in un certo senso una garanzia della sua autosufficienza produttiva. Con i fasci “da cavazzo” (*fas ed cavàz*) ottenuti dalla potatura annuale degli alberi tutori e i fasci di vite (*fas ed vid*) non solo si soddisfaceva il fabbisogno energetico della famiglia, ma anche quello della città che, da questo punto di vista, dipendeva totalmente dalla campagna; inoltre, in una realtà dove la maggior parte del terreno coltivabile era riservata alle colture alimentari e commerciali (canapa e frumento), il fogliame che si ricavava dalla sfogliatura degli alberi delle piantate era un'importante risorsa per l'alimentazione degli animali e le piantate potevano essere considerate a ragione veri e propri “prati pensili”. Poste ai margini dei campi, esse costituivano infine un'efficace riparo per le colture dalle raffiche di vento più violente e d'estate, nelle brevi pause del lavoro, erano per i contadini un fresco rifugio dalla calura.

La struttura della piantata bolognese

La piantata era costituita da filari di piante di vite “maritate” a sostegni vivi. L'albero tutore tradizionale era l'olmo, che offriva un'ottima foglia per l'allevamento del bestiame e aveva un apparato radicale poco sviluppato. Si potevano però trovare anche pioppi, da cui si

ricavava un robusto legname per gli usi più diversi, aceri, frassini e più tardi olmi siberiani. Alle estremità dei filari potevano esservi due alberi da frutto, peri o meli.

Per limitare l'ombreggiamento del terreno circostante e per assicurare alle piante un'adeguata esposizione al sole e all'aria, il filare era generalmente disposto a spalliera (*spalira*), in direzione Nord-Sud, alla distanza di circa un metro dalla scolina che delimitava il confine occidentale del campo.

Sulla piantata veniva talvolta allestito anche il *bersó*, un pergolato pensile che poteva essere semplice, se sporgeva da un solo lato del filare, o doppio, se si trovava da entrambi i lati. Un pergolato si poteva trovare spesso anche in prossimità della casa colonica, dove si coltivava prevalentemente uva da tavola. In questo caso la vite veniva collocata di fronte alle pareti dell'abitazione, affinché i tralci, appoggiandosi ad esse, formassero una sorta di galleria.

La messa dimora dei tutori e delle viti

L'impianto di un nuovo filare spettava sempre al proprietario, che poteva utilizzare una striscia di terreno libero da coltivazioni, oppure un'area già occupata da una piantata ormai improduttiva. In quest'ultimo caso, bisognava prima procedere allo smantellamento della vecchia vite (*fèr dla zòca*), operazione per la quale veniva impiegata manodopera avventizia, a cui sarebbe stato corrisposto, come ricompensa, 1/5 del legname ricavato dalle ceppaie.

In autunno si dava inizio all'escavazione del fosso che avrebbe accolto le nuove piante (*fèr la fòsa*) e che avrebbe dovuto essere lungo quanto il campo confinante, largo circa 1,70 m. e profondo 90 cm. Affinché lo scavo procedesse in linea retta, si usava l'aspo da filo (*naspa/fil*), un telaio ligneo girevole al quale era avvolta una fune: tramite un'asta si conficcava lo strumento a un capo del campo, si tendeva la fune fino all'estremo opposto e con la vanga si tracciava un leggero solco sul terreno lungo la corda. Questo tracciato sarebbe poi servito come falsariga per lo scavo vero e proprio, che veniva effettuato con l'ausilio della vanga. Dove il terreno era più duro o quando si incontravano radici da estirpare si utilizzava il piccone, mentre con il badile (*badil*) si asportava dalla fossa il terreno precedentemente smosso. Al termine dei lavori di scavo, si gettava del letame nella buca, trasferendolo dal carro (*car*) con l'ausilio di forconi (*furchè*), e si ricopriva il tutto con sarmenti di vite, sterpi e arbusti per mantenere soffice il terreno.

La primavera seguente, o quella dell'anno successivo, si procedeva all'impianto degli alberi tutori, generalmente olmi di tre anni, che venivano piantati a distanza grosso modo di una pertica bolognese (m. 3,80). Successivamente tra un albero e l'altro si interravano 2 o 4 piante di vite, utilizzando il sistema della propaggine o della talea (semplice, magliolo, barbatella). Quest'ultima veniva interrata con l'aiuto della *truvèla*, un'asta d'acciaio con un manico a "T" e una biforcazione sulla punta, che si agganciava a un nodo della pianta, facilitandone l'interramento.

Dopo qualche anno dall'impianto delle viti, i nuovi tralci venivano disposti parallelamente al suolo (*a pèr*), oppure a losanghe (*a mandla*) e legati con rametti di salice (*i vénch*) ai tutori e ai fili di ferro tesi tra un albero e l'altro. Per afferrare o legare i tralci si utilizzava un attrezzo ad uncino (*gióva*) dotato di un manico molto lungo.

Il filare entrava in produzione dopo circa otto anni dall'impianto e aveva una vita di circa settant'anni.

La manutenzione periodica dei filari

Nel periodo compreso tra il tardo autunno e l'inizio dell'inverno bisognava innanzitutto concimare il terreno (*cunzimèr*). A questo fine, prima dell'introduzione dei concimi chimici, si usava il letame, che poteva essere sostituito in alcuni casi dal colaticcio, il liquame che stilla dal letame posto nella concimaia o da corna e unghie di animale macinate. Si spargeva solitamente sotto le viti e veniva mischiato al terreno con la vanga, oppure veniva collocato in apposite buche scavate vicino alle radici. Diffusa era anche la pratica del sovescio, che consisteva nel sotterrare delle piante appositamente coltivate al fine di arricchire il suolo.

La crescita delle viti e dei tutori doveva poi essere regolata periodicamente con opportune potature. Secondo il "metodo bolognese", ogni albero doveva infatti sviluppare una biforcazione (*cavàz*), all'altezza di circa 2 metri, alla quale si sarebbero poi appoggiate le viti, ed era necessario dirigere costantemente la crescita dei rami, per impedire che le fronde producessero eccessive zone d'ombra sui coltivi. Un'adeguata potatura della vite ne avrebbe invece migliorato la produttività.

A questo fine si usavano attrezzi come il ronchetto (*runcata*), una piccola lama sottile con estremo arcuato, affilata sul bordo interno e munita di manico; la roncola (*ranca*), simile al ronchetto ma di maggiori dimensioni; il potatoio (*falzòn*), tipico della pianura, costituito da una lunga lama con estremo ricurvo, a punta tronca, usata per recidere i rami più

consistenti; una sega con manico (*ranzinèla*); infine le più recenti forbici a molla (*fórbis da vida* o *da vid*). Oltre a questi, erano attrezzi indispensabili durante le operazioni di potatura la scala dritta (*schèla drétta*), alta 7-8 metri e quella a tre piedi (*schèla a tripi*), usata in particolare nei *bersò* e nei pergolati.

Le viti si potavano per la prima volta dopo circa 3 anni dall'impianto (sgarrettatura), mentre gli alberi, in particolare gli olmi, solo dopo 8-10 anni; il periodo dedicato a questi lavori aveva inizio dopo il 17 gennaio, festa di Sant'Antonio Abate, e si protraeva fino a marzo.

La potatura, che era praticata soltanto dagli uomini, richiedeva una certa abilità - ogni taglio doveva essere netto e obliquo, in modo da favorire una veloce cicatrizzazione - e un'ottima conoscenza delle piante, tramandate di padre in figlio.

Il legname prodotto dalle potature veniva raccolto da donne e bambini, che lo raggruppavano in fascine (*fas*), le cui dimensioni erano regolate da precise prescrizioni contrattuali: dovevano avere un diametro di almeno 50 cm e ciascuna doveva comprendere, oltre alle ramaglie, anche un pezzo di legno più grosso (*stangàtt*), adatto ad alimentare il fuoco. I rami più grossi (*i pardgón*) venivano impiegati come sostegni aggiuntivi per la vite.

Per introdurre nuove varietà in un filare già esistente o per aumentarne la produttività, si utilizzava la tecnica dell'innesto, secondo due modalità: l'innesto legnoso "a spacco" e l'innesto erbaceo "a occhio". All'introduzione di nuove varietà di vitigni per mezzo dell'innesto, si fece ricorso in maniera sistematica soprattutto durante la prima metà del Novecento, al fine di contrastare la diffusione della fillossera. Le marze sane delle varietà locali, ormai devastate dalla malattia, furono innestate su ceppi di vitigni americani, gli unici resistenti agli attacchi del terribile parassita.

Ogni anno in maggio bisognava poi procedere alla vangatura della vigna e periodicamente alla zappatura, grazie alla quale si liberava il terreno dalle erbe infestanti e se ne rompeva la crosta superficiale, favorendone la traspirazione.

In estate si procedeva con la sfogliatura (*fèr la fóia*) degli alberi tutori. Questa operazione, affidata generalmente alle donne (*al sfuiaróli*), si effettuava per la prima volta vent'anni dopo la messa a dimora delle piante, dopodiché assumeva una cadenza annuale.

La sopravvivenza della vite e la qualità dei grappoli venivano ogni anno minacciate dall'attacco di funghi, muffe e parassiti. Per questa ragione era necessario procedere periodicamente a disinfestazioni, attraverso l'irrorazione di anticrittogamici. Ogni anno in

primavera si cospargevano le viti (*dèr aqua ala vid*) con una soluzione composta da solfato di rame, acqua e calce bianca (*vairdràm*).

Il verderame si acquistava in cristalli e, il giorno prima dell'uso, si faceva sciogliere dentro un sacco immerso nell'acqua all'interno di un mastello (*mastèl*) o di vecchi recipienti in disuso come bigonce, mezze botti, ecc. Si aggiungeva poi altra acqua e una certa quantità di calce; la miscela così ottenuta veniva introdotta nel serbatoio dell'irroratrice (*pòmpa*) che poteva essere di tre tipi: a zaino, a carriola, oppure poteva essere posta su un carro o barroccio per facilitarne il trasporto. Nel primo caso, l'operatore si caricava la pompa sulle spalle, l'azionava tramite una leva e procedendo a piedi lungo il filare, dirigeva il getto sulle piante; nel secondo, un bidone della capacità di circa 50 litri, dotato di una ruota anteriore, due impugnature e una pompa superiore, veniva condotto lungo i filari e, mentre una persona azionava la pompa, l'altra dirigeva il getto sulle piante; nel terzo caso la pompa, di grandi dimensioni, e trasportata sopra un carretto, veniva azionata da due operatori, quasi sempre ragazzi e il liquido fuoriusciva da una lancia, il cui getto era diretto da un uomo adulto, che si proteggeva il viso con un fazzoletto. L'operazione doveva essere ripetuta più volte, dalla comparsa dei primi germogli fino ai mesi di luglio e agosto.

In luglio per proteggere i grappoli già formati dalla tignola, dalla muffa, dal mal bianco e da improvvisi abbassamenti della temperatura, si utilizzava invece la polvere di zolfo (*saulfna*), che era sparsa più volte sulla pianta umida, attraverso un comune soffiutto (*supiàtt/sufiàtt*).

La vendemmia e la pigiatura

La raccolta dell'uva (*u*) si effettuava generalmente nel periodo compreso tra la seconda metà di settembre e la fine di ottobre. L'uva *Lugliatica*, che fruttifica in luglio anziché in giugno, si poteva essere raccolta anche ai primi giorni di novembre. Nel Persicetano, in concomitanza con l'inizio della vendemmia, l'ultima domenica di settembre, si teneva la fiera "*di birón e di bigònž*", dedicata alla compravendita di tutti gli attrezzi necessari.

Per ottenere un vino di buona qualità era assolutamente necessario raccogliere l'uva al punto giusto di maturazione. Per saggiare lo stato di maturazione del grappolo si utilizzavano metodi empirici, come la valutazione del sapore - più o meno zuccherino - dell'aspetto dell'acino - più o meno lucido e con una colorazione più o meno intensa - e della legnosità del raspo e dei peduncoli.

L'uva doveva essere raccolta in una giornata di sole non umida, quando era completamente asciutta dalla rugiada, quindi soltanto a mattina inoltrata. Gli adulti, donne e uomini, operavano generalmente sui tralci più alti, con l'ausilio di una lunga scala a pioli, un paniere (*panir*) e un attrezzo per staccare i grappoli - un ronchetto (*runcatta*) o un paio di forbici a molla (*fórbś*) - mentre a terra restavano i ragazzi, che avevano il compito di raccogliere i grappoli più bassi con piccoli ronchetti a serramanico o ronchettini in miniatura per i bambini.

I panieri in cui i vendemmiatori (*i vindmadùr*) deponevano i grappoli raccolti erano costruiti in fibra vegetale intrecciata, prevalentemente di salice e ogni operatore teneva il proprio a portata di mano, appendendolo a un ramo, o a un piolo della scala, tramite un uncino (*anzén*) di legno legato al manico. Il contenuto dei panieri veniva svuotato di tanto in tanto dai portantini (*putantén*) in recipienti di maggiori dimensioni, le bigonce (*bigànz*) oppure in cestoni con manici (*paniròri*), della capacità di 50-70 chili. Nei primi decenni del Novecento iniziarono a diffondersi le cassette di legno (*cassatta*), che permettevano una miglior conservazione del prodotto e un più razionale sfruttamento dello spazio. Il contenuto di bigonce e cestoni o veniva pigiato sul posto, come prescriveva la più antica tradizione, o i contenitori erano trasferiti alla casa colonica con il carro, che effettuava alla sera il giro delle capezzagne. Il sistema di trasporto ampiamente diffuso nel Bolognese era però quello che prevedeva l'uso della navazza (*navàz*), ampia vasca a fondo concavo della capacità di 16-18 quintali. In essa, posta sul carro, si versava il contenuto di bigonce e cestoni per il trasporto a casa.

Una piccola parte dell'uva vendemmiata veniva separata dal resto del raccolto per esser riposta a seccare sopra un graticcio all'interno del forno, appena dopo la cottura del pane. Gli acini appassiti, conservati all'interno di sacchetti di tela, venivano utilizzati come ingredienti per dolci o come dono per i bambini in occasione della festa della Befana.

Dopo la vendemmia, i piccoli grappoli di uva rimasti sui rami più alti (*garavèl*) venivano raccolti dai ragazzi più poveri dei dintorni (*andèr a šgaravlèr*).

Soprattutto in pianura, secondo la tradizione rimasta in voga fino ai primi anni del '900, la pigiatura veniva effettuata direttamente sul campo, contemporaneamente alla vendemmia. Dal XIX secolo in poi cominciò invece ad affermarsi l'usanza di raccogliere l'uva nella navazza con la quale si trasportava fino a casa dove, la sera stessa o al più tardi la mattina successiva, sarebbe stata pigiata.

La pigiatura era effettuata soprattutto dalle donne, a piedi nudi, fatto che garantiva una perfetta spremitura degli acini, evitando un'eccessiva compressione del fiocine e lo

schacciamento dei raspi e dei vinaccioli, che avrebbero conferito un sapore sgradevole al vino. Questa operazione si effettuava all'interno delle bigonce o di apposite vasche in legno (*mustadòura*). La macchina pigiatrice a rulli (*mustadòura a ról*) si diffuse nel Bolognese solo intorno alla metà del '900: era costituita da una tramoggia in fondo alla quale si trovavano due rulli scanalati che tramite una manovella erano messi in rotazione opposta l'uno all'altro. Il mosto e le parti solide del grappolo cadevano su un piano inclinato terminante a beccuccio, sotto cui era posto, per la raccolta, un contenitore, generalmente una bigoncia o un ampio mastello (*mastèl*).

Dopo la pigiatura, l'uva ammostata (*mòst*) veniva misurata con apposite bigonce graduate, che avevano la capacità di $\frac{1}{4}$ di corba (78,5 litri). La parte destinata al proprietario o alla vendita presso il mercato urbano, era posta per il trasporto all'interno di una botte di forma allungata, la castellata (*castlè*), in grado di contenere 7,85 ettolitri (pari a 10 corbe) o di un analogo recipiente (*mèza*) dalla capacità dimezzata. Entrambe erano collocate su carri o barrocci adorni di tralci di vite. Una volta giunta a destinazione, l'uva ammostata era estratta con un attingitoio (*mascla da lu/dal mòst*) e consegnata direttamente a domicilio al proprietario o ai compratori di città. Per ogni mezza castellata venduta si regalava, in genere, all'acquirente un cesto di uva da 8 chili circa, della stessa qualità del venduto.

La vinificazione

La parte di mosto destinata all'uso domestico veniva trasferita in cantina (*la canténna*) dove si svolgevano tutte le fasi del processo di produzione del vino.

La cantina, di solito situata al pian terreno della casa, a livello del suolo o poco al di sotto, era esposta a nord, nord-ovest, la parte più fresca e buia, ma non umida, dell'edificio. Questo locale aveva solitamente una piccola finestra, un portoncino a due ante che comunicava con l'esterno e un'altra piccola porta da cui si accedeva direttamente all'interno della casa. Di ampiezza variabile a seconda della quantità di uva che si vinificava, di solito conteneva un tino, qualche botte (*bòtt*), alcuni bigonci, diverse damigiane, alcune assi di legno fissate al muro per sostenere un certo numero di bottiglie e attrezzi di vario genere come la pevera, imbuti, la tappatrice, vari tubi di gomma per i travasi e un armadetto con sostanze che servivano per la disinfezione delle botti. In ogni caso l'attrezzatura era sempre commisurata alla varietà e alla quantità di uve del podere.

La manutenzione, la pulizia dei locali e degli attrezzi e il coordinamento di tutte le operazioni legate alla produzione del vino erano solitamente affidate ad una sola persona della famiglia, che era investita del ruolo di cantiniere.

Il tino (*tinàz*) era un grande recipiente ligneo a forma di tronco di cono rovesciato che poggiava su una base di legno (*crusatta*) che lo teneva sollevato dal pavimento. In basso era posta una spina per la fuoriuscita del vino, chiusa con un tappo di sughero o uno zipolo di legno (*biròn*). Prima dell'uso il cantiniere lo capovolgeva e lo ricopriva di sacchi che teneva costantemente bagnati, affinché le doghe e il fondo si rigonfiassero, assicurando la tenuta stagna del contenitore. Il tino veniva quindi riempito di mosto fino a un palmo dall'orlo, in modo da consentire al liquido di espandersi durante la fermentazione, senza traboccare. Lì si lasciava dai 5 ai 12 giorni, avendo cura di reimmergere di tanto in tanto i graspi che salivano a galla, con l'ausilio di bastoni, pale, griglie o assi di legno.

Prima della svinatura occorreva rimuovere il primo strato superficiale di graspi che, rimanendo a contatto con l'aria, inacidivano. Poi con un movimento veloce, si toglieva il tappo/zipolo e si inseriva nella spina del tino una cannella (*canèla*), un tubo ligneo dritto o ricurvo, munito di uno zaffo avvolto da fibre di canapa, che chiudeva ermeticamente il foro del tino. In questo modo il vino fuoriusciva dalla cannella (*tirèr al véñ*), separandosi così dalle vinacce ed era pronto per essere travasato in botti e damigiane.

Dopo la svinatura all'interno del tino rimanevano i residui solidi del mosto, che venivano utilizzati per la produzione dei così detti "secondi vini". Fra questi, ricordiamo il "mezzo vino" (*mèž véñ*) che si otteneva lasciando riposare per un giorno intero i graspi rimasti nel tino con una quantità d'acqua pari a 1/3 di tutta l'uva pigiata; il "terzanello" (*terzanèl*), che si otteneva aggiungendo agli stessi graspi utilizzati per il "mezzovino" una quantità d'acqua lievemente inferiore alla precedente e lasciando riposare il tutto per un giorno; il cosiddetto *canlòn*, prodotto premendo sul fondo del tino le vinacce, mediante assi di legno appesantite con sassi da macero e ricoprendo il tutto con acqua, che veniva periodicamente rabboccata fino a Pasqua; infine il vino "incappellato" (*véñ arcaplè*) ottenuto versando sulle vinacce rimaste nel tino i vini vecchi dal sapore non buono e lasciando riposare il tutto per 24-48 ore. La bevanda ottenuta assumeva così il sapore del mosto nuovo.

Se la vendemmia era stata particolarmente abbondante e quindi le botti e le damigiane della cantina non fossero state sufficienti a contenere tutto il vino, una volta pigiata l'uva e fatta fermentare normalmente nel tino, anziché procedere alla svinatura, si toglievano solo

le vinacce di superficie e si chiudeva ermeticamente il recipiente con carta o con un coperchio di legno, ricoperti da una colata di gesso. Il tino si riapriva tra dicembre e febbraio, e il vino che si otteneva, chiamato *véñ murè*, aveva un sapore intenso e un'alta gradazione alcolica.

Dopo la svinatura, i graspi venivano estratti dal tino usando delle forche e passate al torchio (*tórc'*), un attrezzo che, attraverso una vite mossa da un complesso sistema di ingranaggi, comprimeva le vinacce estraendone il succo residuo.

Non tutte le famiglie lo possedevano, per cui spesso veniva chiesto in prestito, noleggiato con relativo personale operatore, oppure ci si rivolgeva ad un'apposita figura, *al turcén*, che su richiesta si recava nelle case con un torchio di sua proprietà.

Al termine della spremitura, si rimuoveva la "torta" di vinacce pressate e si puliva la superficie del torchio con una scopetta di saggina (*granadèl*). Le vinacce potevano essere usate infine per produrre acquavite, oppure una volta essiccate, triturate e mescolate con acqua e farina di cereali, erano date in pasto agli animali; potevano anche essere utilizzate come combustibile per la stufa, e i vinaccioli, spremuti ulteriormente, fornivano olio combustibile per l'illuminazione domestica.

Una volta estratto dal tino, il vino doveva essere introdotto in botti e damigiane per completare la fermentazione.

Le botti di solito si trovavano in cantina, poste su apposite calastre (*calastra/calaster*) o altri piedistalli in legno, accostate a una delle pareti, in ordine di grandezza, con la spina rivolta verso il corridoio interno.

Prima di essere utilizzate, venivano battute con un pugno per saggiarne lo stato e attraverso il cocchiere si annusava l'odore interno per verificare la presenza o meno di muffe o marcescenze. Se una o più botti presentavano qualche odore sgradevole, le si sottoponeva a particolari trattamenti: si faceva bollire sul fuoco una certa quantità d'acqua con graspi sani o vinello, poi si versava il tutto nelle botti maleodoranti, facendole poi rotolare affinché tutte le pareti ne fossero ben impregnate; oppure si lavavano con acqua e calce, mantenendole chiuse per una giornata intera, per poi essere aperte e risciacquate più volte. Se tutto questo non era sufficiente, allora si interpellava il bottaio che apriva le botti e asportava qualche millimetro dello strato interno. Se rimanevano ancora cattivi odori, i contenitori erano dismessi e utilizzati per altri scopi o come legna da ardere.

Una volta appurato il buono stato delle botti, se ne bagnava la superficie per far espandere il legno delle doghe (*bussèr la bòtt*), affinché si chiudessero eventuali crepe o fenditure

che, in ogni caso, potevano essere riparate con colle a base di tiglio di canapa o con zolfo usato come stucco.

A questo punto, i contenitori erano pronti per accogliere il vino. Si introduceva nel cocchiere una pevera di rame (*salvavénna*), una sorta di imbuto di grandi dimensioni dal corpo panciuto e dotata di filtro (*grasparóla*), che veniva mantenuta in equilibrio sull'apertura da un telaio ligneo quadrangolare (*scranèl dla salvavénna*), oppure da una ciambella di stoffa o di paglia (*brazadèla*). Dato che la pevera era molto costosa, poteva essere sostituita da imbottavino di legno o, in tempi più recenti, da ampi imbuti di metallo (*buvinèl*).

Con le stesse funzioni della botte si usava la damigiana (*damigèna*), un ampio recipiente di vetro trasparente, di colore rosso, verde o bruno, rivestito di fibra vegetale intrecciata che proteggeva il vetro dagli urti e l'interno dalla luce. Prima dell'uso, le damigiane venivano lavate con acqua calda e pallini da caccia, o sabbia, o sassolini, per togliere eventuali incrostazioni. Veniva poi riempita servendosi di un imbuto abbastanza grande, munito di filtro, dopodiché si era soliti porre sulla superficie del vino uno strato di olio, ad impedire ogni contatto con l'aria.

Durante questa seconda fermentazione, botti e damigiane non dovevano essere chiuse ermeticamente, bensì ricoperte con ciotole, capovolte, di legno o di terracotta forata, barattoli forati o carta piegata a cono; alcune botti disponevano di un apposito cocchiere forato al centro, all'interno del quale veniva inserito un tubicino per lo sfiato. Trascorso il Natale, i recipienti venivano chiusi con tappi di legno o sughero, ma il vino all'interno delle botti, calava vistosamente di volume, per cui si procedeva a periodici rabbocchi (un fiasco ogni quindici giorni in botti di media capacità), affinché non si formassero bolle d'aria che avrebbero fatto inacidire il prodotto.

In questa fase, il vino poteva essere assaggiato utilizzando appositi "alzavino", ricavati da sezioni di canna.

Durante la fermentazione il vino depositava sedimenti sul fondo (*mardóch* o *tès*), per cui, per ottenere un prodotto limpido, bisognava travasarlo più volte (*tramudèer al vén dap cl'a buié in tal tinàz*). Il primo travaso generalmente si effettuava per San Martino (11 novembre), il secondo a Natale, il terzo a Pasqua, in periodo di luna calante, possibilmente in giornate serene e non ventose: la presenza di vento avrebbe favorito l'affioramento dei fondi, causando l'intorbidamento del vino.

Per estrarre il vino dalle botti si poteva utilizzare sia la “cannella”, sia un sifone di gomma (*bigàt*), reso rigido a una estremità tramite un bacchetto di legno legato esternamente. Spesso il vino si trasferiva da botte a botte, o da botte a bigoncia, collegando direttamente i cocchiumi con il sifone.

Dopo il travaso, la botte doveva essere ben vuotata per scongiurare la formazione di aceto, quindi veniva lasciata a sgocciolare con il cocchiere rivolto verso il basso per 8-10 giorni. I fondi venivano raccolti in un unico contenitore (una piccola botte, una damigiana, una bigoncia o un bottiglione), si facevano decantare cinque o sei giorni, dopodiché col sifone si raccoglieva il liquido residuo.

Per svinare dalla damigiana era indispensabile il sifone, dato che non era possibile inclinare il recipiente, pena il sollevamento dei depositi dal fondo. Se vi era stato posto uno strato di olio, si toglieva colmando il vaso fino all’orlo, oppure utilizzando un apposito “levaolio”, un recipiente in vetro impagliato munito di due colli.

Generalmente, in occasione del secondo travaso, si bruciava all’interno della botte o della damigiana una striscia (*curdèla*) di tela o di cartone tinta nello zolfo, per evitare che il vino, invecchiando, si scurisse.

L’imbottigliamento aveva luogo di solito nel periodo compreso tra i mesi di marzo e aprile, in periodo di “luna nuova”, in una giornata di sole, senza vento. Si credeva infatti che le fasi lunari e le condizioni meteorologiche influenzassero fortemente la “vita” del vino, che sarebbe certamente inacidito (*véñ fórt*) se imbottigliato, per esempio, in presenza di vento. Soltanto una piccola parte del vino veniva imbottigliata: il prodotto migliore, riservato alle festività, a particolari ricorrenze o ai banchetti che sancivano il termine di alcuni lavori di campagna come la mietitura o la gramolatura della canapa. Per farlo ci si serviva di un sifone (*al (bigàt)*) e di un imbuto (*buvinèl*) a cannello sottile. L’uso della macchina imbottigliatrice (*la màchina da imbutiglièr*) si diffuse nelle famiglie contadine intorno alla metà del ‘900.

Prima di essere riempite, le bottiglie (*butèglia*) e i bottiglioni (*butigliòr*) dovevano essere lavati e puliti da incrostazioni con acqua calda mista a sassolini o pallini da caccia o foglie di olmo, poi asciugati perfettamente, per scongiurare la formazione della fioretta, una pellicola superficiale bianca e sottile, che si rompeva facilmente dando origine a residui galleggianti.

La bottiglia, una volta riempita, era chiusa con un tappo di sughero (*stupài*), spesso lubrificato con olio di oliva, prima di essere inserito per mezzo di una macchina turabottiglie (*la màchina da stupèr al butégli*). Le bottiglie venivano poi coricate per

qualche giorno, affinché i tappi, dilatandosi, chiudessero ermeticamente l'apertura, quindi venivano riposte verticalmente sopra alcuni scaffali.

Il vino prodotto nella pianura bolognese non era eccelso e non sopportava invecchiamenti superiori ai 2 anni. Significativo della facilità con cui il vino tendeva a guastarsi e delle difficoltà del suo commercio sono i detti: *pañ d'un dé, vén d'un an, spòusa ed vint an. e mercànt da vén, saimper puvrén*.

Come già detto, oltre alle botti e alle damigiane, per conservare il vino si utilizzavano le bottiglie di vetro, prevalentemente la borgognona e la bordolese che nel bolognese avevano la capacità di circa $\frac{3}{4}$ di litro. Vi erano però anche dei recipienti più grandi, i bottiglioni, di vetro trasparente e incolore, destinati a contenere il vino spillato dalle botti o dalle damigiane per l'uso quotidiano.

Per il trasporto nei campi delle bevande, operazione per la quale venivano coinvolte le donne o i ragazzi, si utilizzavano invece le bottiglie di zucca (*zócca*), di terracotta, i fiaschi (*fiasch*) e i fiasconi (*fiascòn*) impagliati, della capacità di 3-4 litri, dotati di manico di corda. L'opacità dei materiali di fabbricazione (zucca e terracotta) e la presenza di rivestimenti vegetali negli esemplari in vetro, permetteva infatti di mantenere fresco il liquido durante il trasporto. Se i lavoratori erano molti o il campo troppo distante, ci si serviva di piccole botticelle (*budgéñna/ barilén*).