

## Giuseppe (Bepe): la coltivazione del vite

(a cura di Danilo Agliardi)



*per un prodotto finale e sbalorditivo come  
il vino  
vale la pena ammazzarsi di lavoro  
tutto l'anno!*

Se diciamo Chianti, Barbera, Lugana o Botticino pensiamo tutti alla Toscana, al Monferrato, ai colli morenici del basso Garda o alle vicine piantagioni che si estendono nella Valverde.

In tal senso, Pietro Bracchi, personaggio eclettico, botticinese, visto le caratteristiche del territorio della Valverde fu il primo a battersi, e ci riuscì, affinché il Botticino divenisse un vino DOC soggetto ad un disciplinare.

Il Botticino DOC è composto da 4 vitigni (con rapporto percentuale fisso): Barbera, marzemino, Sangiovese, Schiava gentile ed ha la caratteristica di essere coltivato in vigneti posti in terrazze con scarsità di acqua.

Ma anche nella pianura, più ricca d'acqua, esisteva la coltivazione della vite, in particolare dai contadini che dopo il lavoro, curavano il loro piccolo orto. Quali erano i vitigni, come funzionava la coltivazione e dove erano i vigneti posti nella pianura del territorio di Ecomuseo del Botticino?

I vigneti erano posizionati dietro casa o tra i filari di gelsi che fungevano da confine tra i vari campi.

Una delle qualità di viti più diffuse era il *sèrbèr*, che dava un vino rosso, ma assai scadente: le viti, infatti, venivano piantate lungo i fossati e la troppa acqua, si sa, non giova alla qualità del vino.

Con il *zeché* si produceva un vino molto scuro, tanto che viene chiamato, anche, *négrér*. Infine, la *s-ciao*, la schiava, un'uva che produceva un vino rosso chiaro e di gradazione piuttosto bassa.

Per il bianco esisteva una sola qualità, la *francesa*. Avendo anch'essa una bassa gradazione, spesso, prima di essere lavorata, veniva lasciata una quindicina di giorni sulle *arele* (le tavole di bambù usate per l'allevamento dei bachi).

Diverso il discorso per l'uva da tavola. Una delle qualità più diffuse era l'agliana, la prima a maturare: "*a sant'Ana (26 luglio) madüra l'agliana*", dice un vecchio proverbio. C'era poi l'*öf de gal*, una qualità che dava uva bianca e rossa. Infine, sempre per quanto riguarda l'uva da tavola, c'era l'americana, importantissima perché poteva essere piluccata subito, ma poteva anche, se messa sulle arele, conservarsi per tre o quattro mesi, giusto il tempo di arrivare a Natale, quando il capofamiglia scendeva in cantina per spillare dalla botte di rovere il primo bicchiere della nuova annata.

Sarà stato buono? Perché no!?

Idealmente, brindiamo anche noi con i nostri antenati.

Alla salute!