

LA VENDEMMIA



Il tempo è un'illusione, lo diceva Einstein, e qui si vede!

Questa foto, a me molto cara, scattata 70 anni fa, rappresenta il momento della vendemmia che a fine settembre si faceva in casa Bellini. Io sono quello in centro, con mio nonno Luigi, mia mamma Irene, mio papà Nino, mia zia Piera e mia cugina Angela. Le colline Belgiratesi, non ancora edificate come al giorno d'oggi, erano tutte coltivate a vigneto. Si usava fare il vino, e non solo noi, ricordo anche il Ferrari Michele, il Prini Angelo, i fratelli Bertona, Il Papanti, il Minazza Carlo (detto "dal Bassan"), il Bona Celestino, il Valsesia, il Mugnai Peppino ed altri.

Il caratteristico profumo di mosto invadeva tutto il paese, e miliardi di moscerini del vino volavano attorno alle cantine. Per noi bambini era un periodo di festa, tutti dovevano partecipare alla vendemmia. Dalla raccolta dei grappoli dalle vigne alla monda dei grappoli dagli acini secchi o marciti per le piogge. Fatta questa operazione si procedeva alla macinatura dell'uva. Si posava su un grosso tino una macchina rudimentale con rulli in legno, fornita di una manovella per far girare i rulli, e così l'uva macinata cascava nel tino.

Il mosto doveva restare per una settimana intera a fermentare e ogni due volte al giorno doveva venir rimestato, "fùladura", affinché "al capell" finisse in fondo al tino, questa operazione dava anche colore rosso al vino. La fermentazione produceva un rumore simile ad un borbottio. Alla fine della fermentazione, si apriva la spina in fondo al tino per spillare "al crüel", il miglior vino, e del restante si doveva procedere alla spremitura col torchio. Dal torchio usciva "al caspi" vino di qualità inferiore.

La torchiatura era comunque la più interessante per noi bambini. Il vecchio nostro torchio aveva un albero centrale con un paletto incastrato al centro che noi giravamo per avvolgere una grossa corda legata all'asta del torchio. Girando l'albero centrale la corda si avvolgeva e tirando l'asta faceva compiere giri sulla vite del torchio, schiacciando l'uva. In basso, con un secchio si raccoglieva il vino. Le vinacce, residuo della spremitura ritornavano nei campi come concime. Il vino messo nelle botti doveva poi restare per altri 4 mesi prima di essere bevuto. La qualità non era un granché, aveva poca gradazione alcolica. Mio papà aveva denominato il suo vino "al brüschett", ma qualcun altro, più scaltro, faceva miscele con vini che provenivano dal meridione lo spacciava come "Chiaretto dei colli Belgiratesi"