

COLTURA E CULTURA DELLA VITE E DEL VINO IN LOMBARDIA

ALCUNI MOMENTI CHIAVE DELL'ANNATA VITI-VINICOLA Dalla coltivazione al consumo



NEI MESI FREDDI, DOVE LA VITE SI ALLEVA APPOGGIANDOLA SUGLI ALBERI TUTORI (OLMI, ACERI ECC.) OCCORRE SFOLTIRE I RAMI DEL TUTORE E PIEGARNE ALCUNI. SU DI ESSI SI LEGANO, ADEGUATAMENTE POTANDOLI, I TRALCI DELLE VITI. IN QUESTA FOTO, EFFETTUATA DAL MITICO ETNOLOGO SVIZZERO CHE, NEGLI ANNI VENTI/TRENTA, DOCUMENTÒ IL LAVORO CONTADINO DELL'INTERO NOSTRO PAESE, PAUL SCHEUERMEIER, IL 2 MARZO 1921 ALLE ORE 10, È RAPPRESENTATA QUESTA OPERAZIONE A BAGNOLO SAN VITO MN



COME APPARE IL VIGNETO DOPO LA POTATURA (Scheuermeier, 3 aprile 1928 ore 17) A SERMIDE MN



B



C

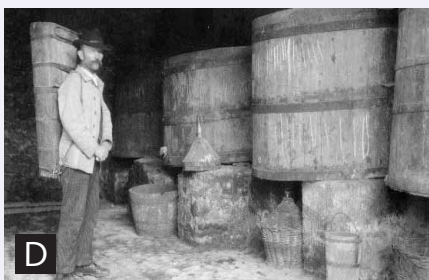


A

A. LA VENDEMMIA A PESCAROLO CR. NOTARE IL GROSSO CESTELLO IN CUI È RIPOSTA L'UVA (Scheuermeier, 25 sett. 1931, ore 9)

B. L'UVA VENDEMMIATA È TRASFERITA IN CASSONI, DETTI NAVAZZE (nome derivato dal latino *navis*, data una loro certa somiglianza con una barca)

C. LA PIGIATURA NELLA NAVAZZA (Scheuermeier, 1927, Sant'Angelo Lodigiano)



D



E

D. IL MOSTO, CIÒ È IL SUCCO OTTENUTO DALL'UVA PIGIATA, VIENE FATTO FERMENTARE IN CANTINA NEI TINI E POI CONSERVATO NELLE BOTTI O NELLE DAMIGIANE. IL TRASFERIMENTO VIENE EFFETTUATO CON LA BRENTA, CARICATA SULLE SPALLE (Scheuermeier, S. Omobono BG, 27 sett. 1927, ore 15,39)

E. IL VINO OPPORTUNAMENTE INVECCHIATO, VIENE CONSUMATO A TAVOLA (Scheuermeier, Osteria di Sant'Omobono, BG, 28 sett. 1927, ore 14)