

In alto i calici, con vino doc ciliverghese

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.

Ci siamo mai chiesti, però, se esistevano vini doc ciliverghesi? Eppure, la nostra terra ben si addiceva alla coltivazione della vite, soprattutto nella zona del monte, sia verso il castello sia oltre *el tai del mut*. Anche sul piano, però, non mancavano vigneti, posizionati dietro casa o tra i filari di gelsi che fungevano da confine tra i vari campi.

Sono innumerevoli le testimonianze di coltivazione di viti a Ciliverghe e di certo non doveva mancare il vino nostrano.

Qualcuno, addirittura, quando sentiva avvicinarsi la fine, non esitava a lasciare alla chiesa alcune gerle di vino buono per salvarsi l'anima, sperando che il prete intercedesse per lui... con più calore.

È quello che ha fatto Gaetano Donini, alla metà dell'Ottocento, poco prima di morire. Oltre a metà casa, ad alcuni mobili e capi di vestiario, a tre appezzamenti di terreno, lascia alla fabbriceria 25 gerle di vino di prima qualità. A quel tempo, ancora non esistevano le attuali unità di misura, ma queste erano dettate dai loro contenitori, per convenzione tutti uguali.

Il contenuto di una gerla corrispondeva a circa 50 litri. La pignoleria del donatore, che ha segnato il valore di ogni cosa, ci consente di dare un prezzo al vino. Il valore delle 25 gerle corrispondeva ad un totale di 140 lire, vale a dire che ogni litro costava 0,112 lire. Per meglio renderci conto del valore, diciamo che costava all'incirca quanto un kg di granoturco stagionato, oppure che con 10 litri di vino si poteva acquistare una camicia di lino.

Stabilito il valore, rimane da analizzare quali viti venivano coltivate a Ciliverghe. Per questo abbiamo dovuto estendere la nostra ricerca ad altri documenti ma, soprattutto, ci siamo basati sulla buona memoria delle persone di una certa età. Ne è scaturito un quadro abbastanza interessante.

Innanzitutto cominciamo con le viti adatte per produrre uva da vino.

Una delle qualità 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.

Avevamo poi l'*öf de gal*, una qualità che dava uva bianca e rossa.

Infine, sempre per quanto riguarda l'uva da tavola, avevamo 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!

(Lorenzo Massardoni - Danilo Agliardi)