

VIGNA È VINU NUSTRALE

L'ammore di u calzu

Un travagliu di :

PETRU CASANOVA di a CASANOVA DI VENACU

Per : l'ADECEC. 1993.

E parolle chì portanu a stelluletta (*)
Si ritrovanu in u lessicu di Petru. CASANOVA ;
« A vigna è u vinu » ;
Lessicu corsu francese.

I. U Vignetu* nustrale : introitu

A Corsica, isula di u Mediterraniu – ùn s'incalca mai abbastanza – porta in ella cum'è tutte l'isule, una certa propensione à serbà mendi è vita è intrattene a memoria, sinchè ferma fiatu à chì ci pate.

Ista custante sociologica, a ritruvemu in ciò chì funu vigne è uvizzi* nustrali cù e duie antiche manere di provignà* in usu sinu à u mezu di u seculu scorsu.

- A vigna à pargulitu* o calzi alti à furcali, impalanciti in frascali, l'avemu cunnusciuta ancu in paese : pargule* innalburate duve, per cogliene e caspe, bisugnava esse pichjerini.

- A vigna à calzi mozzi, detta à a greca, chì ghjera l'anticu vignetu* di e nostre custere scalinate in piantate assulicciate ; vigna di e mezanie è fiuminali in zeppe file di cuppuluti calzi. E biacche*, quasi à par di terra, ne pigliavanu u calore quandu l'uva venia in cera, l'ammore* cullendu in forza da terra à caspa.

Un' ci scurdemu chì a vigna nustrale era « *sottu circulu* », vene à dì prutetta da u bestiame. Ciò chì ùn impedia certi usi strani cum'è quellu di u « *pasculu à magnera* », accurdatu à u sciuccaghju cumunale per pasce misticciu o farraghjina è... vigna . Vigna ? capre in vigna, avete intesu !... Queste, à vite* scozzule, di vaghjime, scurrianu à mezi calzi. E capre putavanu* à denti asciutti !... è a vigna ùn patia ; megliu, prufittava di u so razzichime è l'uva più grumbulata rinfurzava l'uvizzatu* ; ciò chì ùn sburghiardava u dettu : « *a vigna volpate* ».

In quantu à mè, istu travagliolu, catellu di memoria senza pretensione storica o litteraria, mi hà scunvintu chì u vignetu* nustrale, cù mezi novi, hà tuttu per rinasce.

Mi sò dinò avvistatu chì i nostri vechji beichjavanu* senza empiene troppu l'otre*, è chì u vinu, sola beienda* cantata, era leia d'amicizia più chè viziù di gola.

Si pò dì chì ogni Corsu avia à Baccu in pettu, siasi per Carnavà, vanghigliacciu, aiuta, festa è ancu cunfortu.

Cù u vinu, sempre si trincava è si cantava di sanu è bellu amore.

II. L'annu di u vignaghjolu

Pè u vignaghjolu, l'annu principia, di leghjittima calenda, cù u sonnu inguernescu di e vite*. Tandu, pè i chjassi, falanu da i paesi, schere di zappaghjoli, forca à l'armonia, ricullendune à u scapulà di u sole. Solu, vignaghjolu è insetadori* fermanu in capanna, sunnuttendusi etime sane.

Passate e rume farraghjine, zappera* è putera* compie, a vigna si disceta è entre in suchju*. U lentu ripigliu veranincu ne scaturisce cù a sburaghjine* di e putatoghje* ; u

vignaghjolu, in attesa di i primi cacci, teme timpacci è ghjeli sterpadori, da u mezu aprile à maghju, quandu a vigna vene in fiurimmi. Tamanta disgrazia, sì l'intristime* chjappa u fiore chì ortisce, o incrispisce i grombuli*, sicchenduli in pallini.

Eccuti chì affacca ghjungnu. I grombuli* piglianu panza : ghjè l'accaspamentu*.

Secondu l'uvizzu è u lucale*, a vigna pampanuta* entre in cova.

Venuti i sulleoni, l'uva svolta è entre in cera o maturazione*. Po, u mese d'aostu essendu scorsu, u vignaghjolu aspetta « *i trè fratelli* » di a sperata divizia : a piuviscata, u sciorru, u sole sittembrinu. Istu mese, spessu traditore, pò scatinà u scumpientu di l'imparevule grandinata*, causa di u fracicume di l'uva. Istu merzume, s'eelu hè di pocu frazu, hà u stranu meritu di rinfurzà u melosu di l'uva, fendune calà l'asprezza* di u vinu : ghjè ciò chì dava à i vini di e mezanie u so sputicu sapore*.

In fin di contu, u vignaghjolu, s'ellu ùn risparmiu trattere, teme sempre u peghju : a grandina* chì sbremba è tazza pianta è frutta ; scumpientu !

Dopu e tante è stantose faccende di a coltivazione – si ne derà ampia spiegazione più in dà – è sì tuttu hè scorsu à u megliu, u vignaghjolu allestisce stuviglii è palmentile*.

U ghjornu tantu aspettatu ghjunghje : a vindimmiera !

Secondu l'annata è u lucale*, primaticcie o trigaticcie, e vindemmie sò ghjorni mesti o faticosi pè u vignaghjolu, allegria pè a ghjente d'aiutu, festone pè u zitellame.

L'uva hè fragnata o turchjata sopra à locu si u vignetu* hè pruvistu di palmentu* è cantina*, trascinata à somme utrine tempu calpighjata o cullata nentru cascie à u paese si a carraghja passa arrente à a vigna.

In tinazzione o palmentu*, u mostu* rappieghja* ; u dolce di u suchju* entre in cuntattu cù buchje è caspacciule è l'uva fragna si mette à bolle. U mostu* maciarbu face u cappellu : caspacciule è buchje collanu à gallu, è si devenu impentà*, mantenendune u cappellu sottu suchju*. L'intavulatura hè stivata cù travetti liccini pisii è ancu petraculi.

Quand'omu ghjudicheghja chì u bullore calieghja, si forca stacchendu a vinacci* da u mostu*. A' tempi antichi si tuppina a cannella*, u tinazzone o u plamentu*, si dicia avvinà*. U mostu* coltu ind'è u cisterminu era messu in botte vinaghja à cupone apertu ; a vinaccia* assuppata (bella asciutta) era lampata in botte vinacciaghja* per esse prestu lambiccata*. Sì, per mancanza di lambiccu*, si devia trigà à stillà, si mettia a vinaccia ind'è tinazzioni cuprendula di rena. Quandu u vignetu* era d'impurtanza, a vinaccia* era turchjata in palmentile*, u vinu di torchju era messu da cantu in botte sgranficata cù a sgorbinella per esse imbulighjatu à u vinu di sgottu : era a mischjera.

I vignaghjoli di precoghji* facianu dui vini ; quello di suchju* schjettu è quello di torchju*. In pratica, for di certi vini scelti, cum'è u muscatellu, si facia l'imbulighjime pè u spachju.

Rivenendu à u mostu* imbutatu* à cupone apertu, cum'ellu si hè spiegatu, questu rappieghja* di cuntinuu da ottu à dedeci ghjorni secondu parechji criterii cum'è u dolce, a timperatura, l'uvizzi*, ecc.

U vinaghjolu*, sempre in cura, assaghja, stuvu sì u bullore calieghja è, infine, à vinu rappu*, tira à cannellu altu aduprendu ancu l'avvinaghjola*. Ellu ùn risparmiu mutere* è avvinera, sinchì a spoglia* ùn sia compia è u vinu chjaretu.

U vinu maturu* hè messu in botte vinaghja porgula, in bona cantina*, siasi da 12 à 14 gradi di timperatura. U vinu entre in leva, è e botti capunate à a lena per chì a ribbitura si faccia comoda. U vinu cuntinuvendu à spuglassi, u turbidume sparisce è a feccia affonda ; u vinu novu hè fattu, è si pò tastichjà.

U vignaghjolu di tempi fà, passatu San Martinu, mettia a spicula* à a botte senza però intazzalla. Allungava ancu a pruvista fendu vinellu o vinetta* per usu casanu. A pruvistola di vinu era scumpartuta in caratelli o botti mezanette serbate per ghjorni d'aiuta o di fracibò*.

I vignaghjoli di vignoni o precoghji* avianu pretiche più perfezzionate. I so palmenti* più assestati*. Un' ci mancava nè stuvigliame*, nè torchju* ; per certi pruprietarioni ci eranu mezi è aiuta. Facianu a bulighjera pè u spachju, mischjendu u chjaretu cù u vinu turchjatu più tintu (culuritu).

Istu imbulghjime hè arte. Ciaschi vignaghjolu hà a so manera, u so secretu, u so allevu, fermendune sempre à u sputicu caratteru di a cuntrata, cum'ellu dice u dettu : « *A manera arrangia, l'avizzu cummanda* ».

U vinu spugliatu* o culatu à chjarata hè un'atra volta bulighjatu cù vinu d'altri pezzi di u vignetu*. E' per l'ultimu si avvina in botte mezana, detta burdelese, sugigliata* à cupone strintu incenneratu*. Ista manera di prucedu si faccia in i vignoni curtinesi spessu scumpartuti in parecchi pezzi staccati.

A leva* compia, u vinu ùn muta più. Serbatu in cantina* asciutta è fresca, da 10 à 12 gradi, si leca invecchià, prontu per spachju o cunsummu.

« *A vigna ùn pensa chè à fà uva... più hà suchju* è più fà vinu* » ; u vignaghjolu ùn si scurdava di u dettu. Da tempi landani, ùn si provignava* fondi à terriccione chè davanu calzi castagnini carchi cum'è zumpinaghji* d'uva acquazzina languidogna : ùn si piantava pantanicchie, chè davanu caspe grumbolute, ma vinu asprignu* mai troppu*, ma si fussava per biate assulanate di mezanie, custere è sularicchie, scassendune* è cunciendune strasurdinarie ripate donde ancu oghje ne fermanu vistighe.

L'antenati si tenianu à uvizzi* nustrali adatti à l'esigenze climtiche cum'è à u terrenu di a cuntrata. Uvizzi* di seculare adopru, pratiche d'emperiche prove, trattate à prupiziu, putere* assennate, facianu un insemi ghjudiziosu, si dicerebbi oghje « *prufessiunale* ».

Quì, cum'è in tante altre faccende, u vignaghjolu avia i so ricurdaghjoli fatti di detti, motti è proverbi. Si ne darà più in dà u listinu. Esempii : « *A vigna deve pate* »... pate ? soffre ; avè fame è sete, ma non troppu ; terra asciutta è calzu* liberu (sanu)... cusì si dicia.

Debulezze ? Ci eranu ancu elle ! A principale, si deve ricunnoscela, era u stuvigliame* ; benchè pulitu è ripulitu, i mezi ùn permettianu compre nove ; botti è tinazzi*, d'eternu adopru, purtavanu in sè i più nucivi vizii di cuntaminazione.

A vigna, ghjuvèllu di l'anticu circulu, ne ferma oghjeghjornu l'ultimu puntellu di ciò chè si chiamava u « *terzettu di u scampu* » : granu, olivu è vigna.

III. A vigna... da magliolu* a calzu

Anticamente, a vigna corsa, quand'ella ùn era in pargulitu*, impalancita o in innalburata, si piantava à fossi. I maglioli* (vite*) eranu di piante dirette, vale à dì senza insitera ; è i calzi si crescianu curbaghinendu a biacca* chè venia in parte interrata in u fossu. Si dicia curbaghjà o curbaghinà a vigna. Per issu modu di piantazione si sceglia a biacca* a più in forza, l'altre vite* essendu putate*. I capizzoni (putatoghje* vechje o secche) eranu scapati. In l'ultimi anni di u seculu scorsu, u fillossera, sterpadore di vigne, ubligò à abandonà istu modu anticu di piantazione.

I varii uvizzi*, detti vanitosamente corsi, o nustrali, eranu i seguenti : sciaccherellu, biancone, ruguglione, muscatellu, tintaia, ghjenuvisella, ciaccarella, zumpina*, è molti altri nomi, secondu i rughjoni.

A vignulella, attempu à a suminata, l'urtaghja, u castagnetu è l'olivu, parolle quasi religiose, ripresentavanu anticamente, in i nostri paisoli, cura, sustanza, preoccupazioni è speranze di e nostre famiglie, più ricche chè misere di figlioli, è tutti in tondu à a ziglia, ochji è orechje à i barbibanichi.

Ogni famiglia, di cumuna regula, avia i so pochi calzi versu i fiuminali, è ùn li si scurdava palera*, manghjinchera*, stallunera*, ognuna à a so stagione.

Li si dava ancu, ogni trè o quattu anni, un chjuchjulu di sugu* à u pede. I pastori eranu numerosi, è u sugu* gratisi. Malatie ùn ne curria ; appuntu u cinnerone ch'omu alluntanava cù una suffiata di zolfanu* giallu.

U tantu disgrazievule è dannosu filussera, si calò in e nostre sulie di fuminali è tepide mezanie, suminenduci u tutale sterpamentu.

Mancu un calzu* nustrale si ne francò, per parechji anni, e botti di e nostre cantine paisane pobbenu cantà u ratachjone in tempu pasquale, è allenà i so chjarchji da l'asciuttura.

Qualchì poche famigliole, vulinterose è ricche di bracci bastenti, pobbenu dassi à u scassu*, travagliu longu è penibile. Qualchì altre, più avantaghjate di terreni adatti è commudi, attempu à mezi finanziari, fecenu vene da l'Italia squadre di operai, zappaghjoli, detti Lucchesi, abili à galgione grossu è vanga lucchisina, per scassà* più spaziose stese. Per certi sgiò di i nostri paesi, è ancu per d'altri, e miraculose espropriazioni pubbliche pè u scopu di a strada ferrata, fubbenu à prupiziu impiegate à scassi* è piantate à ripe (fr. cultures en terrasses) di vigne nove.

Si aduttò subito a piantazione in maglioli* detti americani di nome universalmente cunnisciuti : ruparia, rupertris, cordifoglia. Issa piantazione si fece à fossa o à palettu* in certi lucali, è à scassu* in altrò. Ma si osservò una distanza regolare, è in linaa, da permette, magaru in stese, u lavoru cù muli è arati ; u galgione à forca cuntinuvendu d'esse u solu praticatu pè e zappere di e vigne di a maiò parte di i paisani.

1. Insetera

L'insetera si face à i primi tempi cù l'uvizzi* nustrali sopr'à quì numinati, poi, secondu i lucali, è e scelte di i pruprietarii, si aduttonu qualità impurtaticcie : malvasia, altri muscati (bianchi è neri), uva fravula, alicante, aramone, barbirossa, vinaghja, alleaticu, pampanacciu, è tanti altri, frà i quali u grossu muscatu dettu di tavula, piuttosto bona da frutta (fr. dessert), da mette in ratafia*, è da fanne cummerciu in uva.

L'insetera – siasi un annu dopu, o dui pè i maglioli* unancu rubusti – si fece in dui modi : à l'inglese è à cugnolu. Ma istu ultimu modu vince, perchè a presa era più sicura è a bullitura trà mancu è salvaticu – nome disprezzante di u magliolu* americanu – menu sfurcative.

L'inseti* devianu esse palati*, l'annu dopu, scalzati delicatamente, nettati di e talle* salvatiche, è sbarbulati à duvere.

2. Putera*

Putendu* i calzi, si lascianu longhe vette, per cunservalle dopu in a rena, d'uvizzi* à gustu di u padrone, destinate à l'insiterà ; queste chjamate insitaghjole, una volta tagliate à misuru, si impiegavanu à pezzetti di dui ochji.

L'inseti* eranu, u primu annu, lasciati à una sola putatoghja*. Di regula, cù dui ochji* à curona (dui ochji* debuli suddani). L'anni venendu, si crescianu e putatoghje* secondu a forza di u calzu*. A putatoghja* vechja, chjamata capizzone, era tagliata à orlu di u seccu (fr. bois mort). L'ochji* di e putatoghje*, chì à u veranu danu e biacche* o cacciatura di a vigna, devianu esse dispoti per chì, cum'ellu si dicia, u calzu* avissi a forma di un trepede à anche in l'aria.

Certe piante, in terra forte o fertile, è secondu e qualità, accettavanu sinu à cinque, sei, è più putatoghje*, senza chì u calzu* ne fussi addebulitu. Aghju pussutu vede, in i me tempi – babbone è babbimu eranu vignaghjoli – certi calzi di sciaccarellu, in a vigna di i Costini, sinu

à ottu putatoghje*, è sumiglià à certe pecurelle, cù dece chilò è più d'uva, intricciata da ùn pudè scopre i piccioli, è cagiunà, vindimmiendu, una suminata di grombuli.

3. Zappera* è lavoru

E vigne di a Sarra venachese eranu, attempu di i me vechji, tutte zappate à bracciu d'omu. Si zappava di forca o di gaglione. L'omi in ghjurnata*, o in operata* d'aiutu, falavanu in squadra da u paese, è da u spechjà di u ghjornu à a scapulera di u sole ùn arrestavanu chè u tempu di mettesi un buccone di pane è di casgiu è cipolla sottu à i denti. Ind'è noi, a spesa di una vigna si cuntava in ghjurnate* sottu intesu i ghjorni di zappera* di un ghjurnatante.

In i vignoni, si travagliava di forca (o furcone) legera, ciò chì l'aratu avia lasciatu vicinu à i calzi, nettenduli hè di cultella, tagliendu e barbacciule* è cacciendu a buchja vechjarina chì ritene insetti nucivi: è, à casu, addirizzendu quella pianta, venuta torta a disgrazia, cù un muzzellu* o un palucciu, è ancu una tolla messa à u pede, denduli una calcagnata per stringhjela. Ista faccenda, zappera* o lavoru, avia nome di scalzera.

L'aratu, arnese d'impurtazione, à usu pè e vigne, hè d'orechja nesca. In primu, si insolca à mezu à e file, solcu* contru solcu*, andendu à scalzà e piante u più vicinu ch'omu pò, franchendosi però e sfurcature o altri sguasti.

4. Accalzera*

Si dice, vulgarmente « *dalli a terra* » passendu ista seconda volta l'aratu, d'orechja volta versu a pianta, azzullendu bè, in tal modu, e file scalzate nanzu. In e piantazioni di lucali difficili ind'è l'impiantu, sia in scorni non regulari, troppu teppa, ripe, ripottule ecc., si zappa o si vanga à parù, è cù bona cura.

5. Palera*

Cunvene à palà* a vigna tantu ch'ella hè giovane – da quattru à cinque anni in ghjò – per cunservà in bona è equilibrata pusizione i calzi. Questi, alzendu à ogni tagliu e so putatoghje*, e caspe di l'uva ùn toccanu più in terra per guastassi. E' poi, i calzi andendu via via rinfurzendusi, si teme menu u ventu è u pesu di a raccolta, per ch'elli ùn pendinu è avè dannu.

6. Stallunera è allaciera

Si mondanu i calzi di e so cacciature sopra à u legnu, for di e putatoghje*. Hè bona, in vigna giovane, d'allacià* e biacche* (o talle*) nove, perchè sforcanu falcilmente, dannifichendu cusì a raccolta, è e putatoghje* di l'annu seguente. In istu travagliu, ùn si lascia mai biacche* doppie, si caccia sempre a talla* a più debule... Istu doppiu travagliu hè a stallunera.

7. Trattera

L'annate piovose o fumicciuse o nebbiose, magari nanzu à San Ghjuvanni, arreganu e malatie: cinnerone, infrussu* neru (black-rot), infrussu* biancu (mildiou). Si dà, cù l'annate pessime duie è più mani* di prudutti à basa di ramu (vitriolu*) strutti cù a latta o calcina spenta ciò chì dà l'acqua celesta. Questa, fatta in tinazzioni, era data in speruginime cù un mazzulu di scopa fiminile o, di più recente, cù pompe à mannu. Oghje, ci sò e pulverette

chimiche è i pulverizzatori meccanici. Ma u vignaghjolu corsu, à l'albore, feghja a marina, sente u tempu chì ferà è tratta à u minimu frazu. Ghjudiziu è sennu s'adopranu nò ?

Pè u cinnerone, u zolfanu* giallu hè ricunusciutu infallibile. Si ne impolvereghja direttamente l'uva per mezu di suffietti o cannelli à l'ore di sulana. Ma, in tardivu, quandu l'uva hè digià granata, mischjà u zolfanu* di fulighjina o d'altra polvera nucente, o sia cennerà per evità a brusgiatura di u sole detta a stacchetta*.

8. Maghjinchera*

Zappatura* superficiale, utilissima, contru à l'erba chì sò nucive è favorizeghjanu, cù a guazza, e malatie. In tempi, di piogge scarse, « *una maghjincatura* vale una tempera* », porga l'uva è a face ingrussà

9. Spuntera*

In e vigne in forza è non palate, e pampane* allunghendu troppu, nucendu à l'appiombu di e piante cariche, toglie aria è luce utile, è incummudeghjanu u passaghju in e file, in primu per l'ultimi travagli, poi pè a vindemmia. Allora si spuntanu i calzi, una è ancu duie volte. Si a vigna hà troppu pampane* si caccianu per chì l'uva abbia sole per maturà*. A spanpanera, cum'è a stornavignera*, si face più severa si l'uva triga à maturà* (annata in ritardu).

10. Sughera

I pruprietarii chì anu mezi è pussibilità pratiche di sugà e so vigne ogni trè o quattu anni, ci trovanu sempre u so contu.

11. Regule di una bona putera*

Solu e biacche* di l'annu portanu frutta. Da custi si ritene chì tutta triscia* chì hà fruttificatu ùn dà più uva.

A putera* hà per scopu di distribui à a megliu a forza è a frutta di u calzu è d'allentà l'invechjume di u ceppu* per seguita di una spiccia stinzata di e biacche* fruttifere.

U putadore ùn si scorda di duie regule maiò : a prima hè di sempre avvicina ogni putatoghja* da u furcone di u calzu o di u triscione* di u frascatu* ; a seconda hè di rimpiazza a biacca chì hà fruttificatu.

Si chjamanu ghjentile e ghjemme* e più uvaghje di a biacca. Secondu un'altra regule, cunusciuta da u vignaghjolu, l'ochji* di mezu d'ogni biacca, sò i più ghjentili : per ciò, si capisce a pratica di a spuntera* per rinforzà, abbiucculà o accaspà* l'uva.

I cacci di e talle* sò tutti infruttiferi ; per ciò hè di bona cundotta di stallunà a vigna.

Di i numerosi ochji* di u cracagnolu, unu solu hè fertile. Si per disgrazia una grandinata sterpa u vignetu, questu si disceta è e cacciate* salvanu u calzu. Issu ochju* hè chjamatu testimone.

I cacci di a cima di i stornavigna* ponu dà qualchì sopravigna* o grovogiuli chì triganu à piglià cera è maturà. A' tempi, si cuglianu isti cianciafugliuli per cuncia* u mostu. Si vede torna quì chì a spuntera* era pratica à ghjuvare.

12. U calzu di e centu putatoghje*

Ceppu* di vite* pargula*, zernacu, u calzu* di e centu putatoghje* si trova à l'entre di e gole di u Tavignanu. Ci si ghjunghje partendu da a culletta di a furtalezza, pigliendu u chjassu chî colla à diritta di u fiume. A' u locu dettu Ficaghjola (1), vicinu à a funtana di l'Acqua Tignese, si vede una vechja pozza è u so uchjanile* à pedi di un monte. U calzu*, si trova arrente à scogliu. Ellu pichja nantu à a tozza cuprendula cù i so frascali.

A' u principiu di issu seculu, in le sponde di issi lochi ci fù un tarramotu (2) chî si parò e ripate di a vigna pargula*, ùn lascienduci chè u scogliu. Solu issu calzu* a si francò.

E vite* nantu à monte è petra d'usu tempi fà, quandu u lucale* ci si prestava (3). Isti parguli si guarantianu cusì da i denti capruni, è da l'infrussi. l'uva maturava* in primaticciu è appassia bè.

U mio cuginu Ghjaseppu, di istu famosu calzu*, ne avia a cura sinu à l'anni di u settanta. Tantu, sempre in forza, u ceppu* pargulu era un vede: circa centocinquanta putatoghje* chî davanu una soma* di mostu*, siasi dui otri* di quaranta litri ciascuno.

U ceppu* era cunnusciutu in tuttu u circondu; ne ferma, ancu oghje, u ricorsu in Corti. Ma eccin sempre ricurdanciuli, è sippuru sinu à quandu ?

1. A vignola era quella di u ben di Zù Niculinu Ferracci, accantu à quella di u ben di Ghjaseppu Baldacci, u babbu di u ben di Santu u panatteru.

2. In Corti si chjama terramotu un sbolleru di fanga chî si para un pendiu di terrenu. Sin. « Pullidrina », « frana » in talianu (fr. glissement de terrain), in seguita à forti acquazzoni.

3. Sinu à mezu seculu scorsu, si pudianu vede isti parguli nantu à monti à u stazzu di Zù fabiani, dettu Musulinu (u ziu di Raziu Fabiani), sopra à a «ghjinghetta» à u ponte di u Vechju: stazzu tuttu di grote è spelunche sottu à monti.

IV. VINDIMMIERE

1. Vindemmie nustrale

Tempi allegri d'aiute fraterne, di bundanza, di canzone. Si prega abunaccia per fa ricolta asciutta, senza guasti nè fracicume.

Per tempu, u pruprietariu pulia u so palmentu* u so stuvigliame* :

Bitto, tinazzi*, bugnoli (bigonzi al dilà), ponti, frantaghjola, cascette, cufine, sopra à locu o in cantina* à u paese.

U vignaghjolu chî avia un abiticulu, ossia una semplice capanna spaziosa sopra à locu, si facia u so palmentu* : vasca murata è scialbata liscia in calcina grassa o cimentu, allattata ogni annu, è di cuntinenza in raportu à e ricolte.

Un' avendu alcun ricoveru o aggrondu, a ricolta duvia cullassi à u paese, in varii modi, siasi in uva, siasi fragnata. Cum'è stuvigliu di soma* si impeigavanu l'otri*.

Un' si pagava mai ghjurnate* à i vindimmiadori. Omi è donne venianu à aiutà senza fassi precurà Era l'usu. E' ancu oghje, istu usu si hè cunservatu pè e poche vindemmie chî restanu in i nosri paesi.

Ogni vindimmiadore pigliava a so fila, furbiciava cun precauzione e capse, purgava queste à l'occasione di i grombuli* guasti o secchi, è acculmava a so cufina – questa era detta orezzinca è fatta di legnu castagninu sfilatu – ch'ellu andava à lampà siasi direttamente in a franghjaghjola, si questa era sopra à locu, siasi in un stuvigliu più maiò : cascetta o curbone, trascinatu à collu, o sopra à umbastiu di fera (sumere, mulu o cavallu), da persona forte o adatta, sinu à u locu à prupiziu.

Quinci, trè modi si presentavanu :

1. Si u pruprietariu pussedia, sopra à locu, abiticulu cù cantina*, ci era custi accumulata a franghjaghjola sopra à un tinazzu* o direttamente nantu à u palmentu*. A franghjaghjola era à forma di trovula allinguata davanti, è munita di un purtellinu tufunatu, duve sguttava u mostu*. L'uva essendu bella pesta di pedi da u franghjadore scalzu è sbamberittatu, si cacciava u purtellinu, è tuttu falava à locu adattu. Ci era, à a franghjaghjola, suvente l'avvampu di vespe è vesponi chì facianu zerpità à ogni punghjitura zitelli è maiò.

2. Si u pruprietariu ùn avia sopra à locu chè un comudu c* stuvigli di vindemmia (franghjaghjola è tinazzu*) a ricolta era trascinata via via à u paese da i mulateri, dentru à l'otri*. Si calculava chì ogni soma* di mostu* (di trè otri*) duvia dà una soma* di vinu, sia ottanta litri. Altra ghjente, à u paese, imbutata* à a ghjunta di i mulatteri.

3. Ultimamente, magari quandu a vigna era à prussimità di u stradone, usava ancu di caricà tutta a vindemmia in uva à un qualunque veiculu (carru o camion) munitu di cascioni ossia d'incirate. In istu modu, franghjera è imbuttera* si praticavanu dunque in a cantina* di u paese.

Avenu indettatu quì sopra chì l'operata* di a vindemmia era di gratisi. Solu eranu pagati i mulatteri.

Si servia à i vindemmiadori cena, cullazione è cineculu. In fine di racolta, u patrone si purtava sempre in casa una pruvistola d'uva scelta, allucata appesa in pende* (accoppiu di duie caspe) è una quantità di mostu* culatu, per fanne e mustose*, chì, tagliate in fette è bè custudite eranu u biscutame di tandu, per offresi cù un bon bichjeru di vinu, tutt'ocasioni, attempu à amandule, fichi secchi, noci è bonbucconi. Oghje, u biscutame di lussu, incartatu, frisciatu è sempre prontu, hà rimpiazzatu – è cù costu – iste tante bone è naturale leccature di e nostre case.

1. Regula cuntinaghja

L'epuca di e vindemmie, dipende da u fiore di a vigna. Si questu hè primaticciu a vindemmia serà primaticcia, si u fiore triga, ne v'è listessu, p'è a vindemmia. Solu a qualità cum'è a quantità di l'impalmintata dipendenu da u tempu.

U vignaghjolu cunnuscia capu nanzu l'epuca di e vindemmie. A calculava in sita manera :

U ghjornu ch'ellu si accurgia chì a vigna entria in fiore – à u mese di ghjungu, si sà! – ellu arburiava una crucetta azzinghendula à una fica o un persicu. Da issu ghjornu, cuntava centu ghjorni per fissà a vindemmia.

2. E docedi arricumandazioni di u vignaghjolu in vindimmiere

1. Spurgulà, pulisce è ripulisce stuvigliame* è ardigni.
2. Ammuglià à ghjuvone botti, tinazzi* è otri* à bisognu.
3. Entre in vindimmiere quandu l'uva ùn hè nè maciarba nè tramatura, ma però fighjà u tempu.
4. Sentesi per l'aiuta, è coglie ogni acinellu.
5. Fragnà o calpeghjà senza sfracellime, ma turchjà* è scapacciulà s'ellu ci hè mezi.
6. Curà u bullore cù primura, è per linda rappiera* mai intigne e caspacciule in u mostu* rifermatu.
7. Tirà u rappu* à cannellu altru, è smiscià* per travasà.

8. Avvinà è fà spuglià sù tù voli sturbità
9. Schjari, s'ellu si pò, solmente cù chjara d'ovu.
10. Dà forza à u vinu indicanti (fr. à point) cù u conciu vinaghju.
11. Mutà* è risimà*, chì « botte ùn vol cantà ».
12. E' si tù voli serbà, per dopu imbutiglià, mai ùn ti scurdà di sempre cupunà*, spizzicatamente, u manfanu* starzatu.

V. Palmentera è stuvigliame*

Mostu* è vinaccia* - in palmenti*, tinazzioni o grosse botti – messi à bolle, duvianu esse bulicati tutti i dui ghjorni, di modu chì a vinaccia, cullendu sopra, duvia mischjassi per favorizà a fermentazione. Si dicia rappià*, u vinu rappieghja*. U vinu era, di regula, è secondu l'uvizzi*, rappu* à l'ottu o dece ghjorni.

Per tirà u vinu si mettia una cannella* à i stuviglii. A cannella*, munita d'una spigula (o sticciola*), era fatta d'un ghjambone di sambucu viutatu di u so merollu. Si impiegava di preferenza à i « rubinetti » impurtaticci, per pudè, d'una mazzetta, sgurgà* quandu qualchì buchja o altru impedianu ognitantu u regulare scolu.

U grossu stuvigliame* (botti), acciò di pudè caccia à vinaccia* commudamente, era munitu, in più di l'apertura suprana per imbuttà*, chjamata cupone (o cuccone, o manfaru*) d'un purtellinu dettu usciolu* (da usciu) chì, per bè sucillà u struvigliu si tirava da nentru à fora, avvutendulu per mezu di una grossa vita à un traversinu appuntatu à e dove da parte à l'altra. Sì mai si prudicia una fighjatura, si mettia à l'aghjunte è à u ghjargale, masticciu* fattu di sevu (grassu) vaccinu à mischju di terra rossa è roba velenosa per alluntanà i topi.

Istu primu vinu tiratu, si mette in botti mezane o « burdelesi », poi serà levatu (mutatu*) una seconda volta nanzu à u cunsumu o à a vendita.

A vinaccia*, cunservata in tinazzi*, a altru, à l'ascosu di l'aria per ùn inacidì, serà destinata à fà l'acquavita*.

Per mè sò ricordi di pensà à quelle cantine di u me paese dopu à u San Martinu ; una intuschendu da u puzzulente casgiu muntanacciu è l'altra avvampendu u circondu cù u so forte sisu* di vinu è vinaccia*. E' u me piacere era di vede à babbu mette u stuppinu*, empie u so bichjeru, è ficcà subito u steccu* cù ghjalabu.

A' chì passava pre quallandi, una voce cullava da e cantine bughje, chjamendu :

- O Ghjuvan Chì, o Savè ! Aiò ! fala à tasta istu vinettu* !

- Un' hè vinetta* questu. Ah iè ! scappa e petri !

- Tè, torna un bichjeru.

- Ah, ci ritornu, tè !

- E' u stuppinu* faccia esci è entri, empiendu quarti è bichjeri cù u so strustu à piscera ch'eu mi ramentu sempre avà

VI. U vinu

1. Ci hè vinu è vinu

U vinu, naturale suchju*, conciu di sennu è stantu di u vignaghjolu, ùn hà nunda à chì vede cù e beiende* mischjulate, sinnò fatturate, d'oghje.

Beienda* rappiata*, salutifera quand'ella hè sanu sgottu d'uva, ùn si pò cunfonde cù i sbighiziatu spiriti in voga. Per ciò chì ne hè usi è abusi, u vinu, cum'è u focu, pò scaldà, risanà è ancu oscià è cunsummà, sì a manu chì u spiccia hè tronchjula o viziosa.

U vinu si agghusta, si tasta ; oghje « u gradu » trapassa u sapore*. Bisogna à indegnassi di iste regule sbatiche chì staglianu u vinu secondu a forza di u so spiritu*, o chì permettenu,

in certi lucali, di cresce sinu à trè gradi, sinnò più, aghjustendu zuccherame à u mostu* (sinu à 50g. per litru) quand'ellu ùn si agisce di u pagnume*, mostu* inzeppitu à caru prezzu.

Istu vinu di bassa industria*, ancu s'ellu ùn hè trafficatu, ùn hè fruttu di vignaghjoli, ma di danaru.

Vinacciu toscu, vergogna di l'anticu vignetu*, ùn s'è degnu di campà !

U malbeie, causa di sciagure è malatie, hè verra inghjulia à a vita ; u bon beie* ghjè tonicu cunfortu di a vita.

Ch'aspettanu, in l'alte stanze, i nostri capizzoni per aiutà l'onesti vignaghjoli corsi, è nò falzarii di strangulioni, à pruvignà l'antiche custere è ritruvanne i vini di bel fondu nustrale.(scrittu d'ottobre 1981)

2. Vinu, vinu toscu finu..., innò, u vinu fà cantà

U vinu porta in sè a carica di u galateu, u significatu di a maschjaghjine, di l'amicizia è ancu, pè u cristianu, a mistica grazia eucaristica.

Puesi è cantu, simbolochi o scavizzati, anu magnificatu a divia beienda* di u circondu mediterraniu in u so mitologicu. « *U vinu fà cantà* » per Baccu ! U cantu nacque è nasce da u spiritu* cum'è da u frastonu di l'essere quandu, brama, inviglia, amore o amicizia, vizio o travaziu l'accampanu... Cum'ellu cantava u gran puetu Pablo Neruda : « *A poesia scatulisce da l'inticciu trà a lucita metà è a metà a più scura di l'omu* ».

Oghje, d'altre beiende*, scalata d'altri celenti, più fatturate chè naturale, imbottanu a giuventù. Di u vinu nustrale chì ne ferma ?

Ricurdemuci di u mezu seculu scorsu, quandu, tralasciendu casa, bestie, castagni, orte è vign, i Corsi si ne andonu à stantassile per issu mondu. Frà tempu, scalonu altre ghjente, scacciate ancu elle ma più pruviste. Cù sguei è mezi, questi smachjonu, scassonu*, è avvignonu* a piaghja sana, alorchè u vignetu* nustrale sparia. L'uvizzatu* infurzanatu in i novi pregoghji, fece vinu à fiumi, vinu di bassa industria*, vinu pagnu, toscu pè u nostru palaticu !

A cuccagna finì ; nè ferma rughjinose partine è fratte prunicciose. Spaventu !...

Ma eccuti una fiacula, una dolce speranza. Ghjudiziosi vignaghjoli ripiglianu a pruvignera. Per grazia l'antichi uvizzi* spapersi – tamanta diccia ! – ritrovanu l'ammore* di u rughjonu. Salutemu quì a curagiosa impresa di isti Corsi chì mai chitonu u galateu è chì in terra vechja facenu novi scassi*.

Trinchemune u bichjeru di chjaretto o muscatellu per chì u vinu corsu ùn sia più puvertà di ricca impresa, ma ricchezza di u vignaghjolu. (Scrittu d'ottobre 1991).

VII. Vini aperitivi è licori

Vinu conciu amaru di noci crugnulate : 5 litri di vinu chjarasgiu, 5 bichjeri d'acquavita*, 35 noci verde colte in a settimana di San Ghjuvanni, 1 chilò di zuccaru o 1 litru di mele.

Pistà o tazzà e noci, mettele à mogliu cù mele o zuccaru in u vinu è l'acquavita*. Mischjà è lascià macerà 40 ghjorni. Culà è mette in buttiglie.

Vinu reale o aranciato : 5 litri di vinu biancu, 1 litru d'acquavita*, 10 arancii (di preferenza, 5 dolci, 5 amareni), 1 limone, 1 stecchu d'organizzu o vaniglia, 1 chilò di zuccaru o 1 litru di mele.

Tazzà l'aranci è u limone. Metteli à macerà 40 ghjorni in u mischju di vinu, acquavita* è zuccaru. Culà è mette in buttiglie.

Vinu reale à a mandarina : listessu chè l'aranciato ma cù 30 mandarine invece di l'arancii.

Vinu di persica : 5 litri di vinu chjarasginu, 5 bichjeri d'acquavita*, 200 tollari di zuccaru, 500 fronde di percisu pigliate dopu à u fruttu, 1 bastone di vaniglia.

Lascià macerà 5 ghjorni ruminendu i primi 3 ghjorni. Culà è mette in buttiglie.

Vinu di chjarasgia : Listessu chè pè a persica ma cù 300 fronde di chjarasgiu colte dopu à u fruttu.

Vinu furzatu : (fr. mistelle) : Coglie 5 litri di mostu* chjaru di u primu sgottu ; lampenduci 1 litru d'acquavita*, ùn rappieghja* più è dà una beienda* dolce alcolizata.

Vinu furzatu muscatellu o vermentinu : hè fattu cù u mostu* culatu d'uva scelta impassita, calpighjata, pressata.

VIII. Vista monografica di vigne è vini corsi in lu 1938

Ista vista, veru ritrattu di i vignetti* corsi nanzu à l'ultima guerra, hè stratta di « *Aperçu monographique viti-vinicole, par Joseph MUSSO, vice-président de la Chambre d'Agriculture de la Corse* », in « *ANNUAIRE GENERAL DU DEPARTEMENT DE LA CORSE* », lib. Costa, Bastia 1938, pp 231-243 ».

In più di e varie rubriche (historiques ; constitution du vignoble ; les cépages ; pratiques culturales ; oologie ; généralités sur les vins corses) truverete a nomina di i vignaghjoli paese per paese, e terre è e stese mezane di e vigne di ciaschì cuntrata, è i sfarenti vini è uvizzati. Un' mi possu trattene di danne un breve listinu :

CINARCA : sciaccarellu, vermentinu è cinsault.

CUTTULI, PERACCIA : sciaccarellu è cermentinu principalmente.

CALVI, CALINZANA, LUMIU : sciaccarellu 40% ; carbes malvasiu 35% ; cinsault, tintaiu, riminese, qualtacciu.

CERVIONI : biancone, malvasia, vermentinu (bianchi) ; niellucciu, anzonica, curtinese, carignan, alicante, aleaticu (neri). U biancone, u malvasiu è u niellucciu ripresentanu i trè quarti di u vignetu*.

CAPICORSU : malvasiu 60% ; muscatellu biancu 20% ; genuvisellu 15% ; aleaticu, riminese, biancone 15%.

PATRIMONIU : malvasiu 60% ; niellucciu, alicante 15 à 20% ; rossola, genuvisella, biancone, muscatellu. U vinu hè fattu cù 2,5 di rossu è 0,5 di biancu.

SAN FIURENZU : rossola, aramon, niellucciu 20 à 25% ugnunu ; malvasiu, alicante, muscatellu, aramon 25%.

CASINCA : niellucciu, carignan, aramon (neri) ; malvasiu, rossola, brandinca, biancone (bianchi è rosati). Pè u più : malvasiu 50 à 75% ; rossola brandina è biancone 10 à 20%.

ALERIA, GHISUNACCIA : pè u più genuvisella è vermentinu.

SARTE' : dui terzi d'uvizzi* rossi, un terzu bianchi ; sciucchitaiolu (sciaccarellu), carcaiolu biancu, vermentinu 75%, aramon, carignan, cinsault barbarossa, carcaiolu neru, minustellu, biancone o pagadebitu, calitranu, rossaiu 25%.

PORTIVECHJU : carcaiolu neru 75% ; variatoiu, malvasiu, brustinu è altri 25%.

MUNACIA, PIANOTTULI : cum'è Sartè.

IX. L'arte di a lambicchera*

1. L'acquavitaghju

L'acquavitaghju*, omu pacientosu è pertinace*, cunnuscia l'industria* di u lambiccu* è u geniu di u ripassu. Estrae l'anima di a caspacciula, a flemma, è di questa fanne acquavita*, hè arte chì si ampara. Istu mistieru hà i termini di l'arte quand'ellu si dice per esempiu :

« *lambicà cunsiste à staccà, si pò di serbà (preservà) u corpu di u spiritu*, dettu u core, dopu avè scartatu i capi è cacciatu e code* ». L'acquavita* serà perfetta sì, u mischju* di corpu, capu è coda hè riesciutu. Per issa faccenda finale, l'acquavitaghju* di tempi fà, ùn avendu nè sonda* nè batta, cum'ellu si dice, pisava* à vampu* è mischjulava à so talentu; negoziu risicatu, l'imbulighjime era veramente alta fisica. Nunda venia ghjittatu. U spiritu* di testa, di prima puntata, si aduprava per rimediù è cura curpurale; quello di coda, per usi casani cum'è ratafia*, liquore*,ecc.

L'acquavita* si serbava, messa in caratelli, fiaschi o damisgiane. Invechjendu, raddolca è culurita – si dicia ch'ella pigliava u ranciu* - bisugnava à rebbie* u stuvigliu.

Si lambiccava* vinaccia* soprattutto; ma, à l'occasione, o per mancanza di questa, fichi, baghi, bombuccò è altru fruttame; vinu, pocu è micca.

L'acquavitaghju* ritenia u linu* per so paga. U stallu* era fissu ogni locu; a legna era sempre à contu di u vignaghjolu; a vinaccia* sfumata fermendu sopra à locu.

2. U lambiccu*

U lambiccu* anticu « *tuttu ramu* » battutu, valia è vale danari. A so campra era vera scumessa (fr. gageure). Istu urdignu si cumpone di:

- a cucurbita, sopra di a caldara;
- a caldara curpacciuta, cù u fondu di paghjolu dettu à padella*, di ramu più spessu à saldatura di ribattu;
- u cappellu, o pippa, chì cuperchja a cucurbita, è a so passata, o buccinu, chì imbocca u serpentinu, sempre sottu acqua in a botte di rinfrescu.

L'acquavitaghju*, à ciachì stazzu*, trova furnellu prontu, acqua di rinfrescu, corrente o appuzzata cù botte, legna, è aiuta.

3. A carchera

Dui arnesi sò necessari per carcà o scarcà u lambiccu*: e molle*, tinaglioni vinacciaghje, è u corpu, grussulana mezazucca à manechju. Giammai si adopra urdigni* ferrigni.

In fondu di u paghjolu, si mette rena fiamareccia o pulitu carbone spisticciulatu, poi caspacciule scelte è scuzzolate per chì buchje è roba minuta ùn sianu in cuntattu cù a padella*, ciò chì farebbe brusgià a vinaccia*, dà sisu* à a flemma, è noce à u paghjolu.

Ista faccenda fattasi cù precausioni, hè indispensevule d'aghjustacci un stagnone d'acqua lesa ristagnata (fr. *puisée, écopée*) à u cannellu di a lambiccata* scorsa.

Poi, si carca empiendu in falde bè scumpartute sinu à u cullarettu di u caldarone.

4. A saldatura

Cappellu è buccinu imbuccati, hè necessariu di fà a salda, suciglià cù lota* incinnerata per chì u fumentu ùn fighji. Per istu assodamentu, si adopranu varie materie: terra rossa è allume* (fr. *marne bleue*), pastetta di biade, ma cennera stacciata pè u più.

5. A rinfreschera

A botte duve ciotta u serpentinu deve riceve, in cuntinuu, acqua fresca, siasi corrente o appuzzata, rinnuvelendune sempre a rebiitura. Si dicia « *un stagnone caccia l'altru* », quando, per mancanza d'acqua si lambiccava* in locu asciuttu. L'acquavitaghju* hà tandu sempre

l'ochju* versu a botte. A' u minimu riscaldamentu di l'acqua, ellu strida : « *acqua, acqua spicciati o...* » (indettendu u nome o cugnome di l'aiutante).

6. U furnellu

U furnellu dumanda legna, è quì, cum'è pè u brocciu, fuchià hè arte. Secondu a feccenda, a legna cambia. Pè u passu di a flemma, legna bianca, pinu o alzu. Pè u ripassu, legna tinta, liccina s'è pussibile. U governu* di u furnellu hè primurdiale. Si inizia à focu imburratu sinu à i primi fumentu, caliendu a fiarata pocu à pocu à a prima scandellata di a flemma. Pè u ripassu, brusta è nò fiara ; leccia, olivu è ancu quarcu di sulana facenu l'affare ; legna secca ben intesu. A brustagia hè regulata à spedu, secondu u sgottu. U troppu focu, quandu u sgottu parte, face esce « *u seccu* » di a caspacciula, ciò chì dà forte situ à u spiritu* ancu dopu u ripassu. Si sà chì l'acquavita* di bon spiritu* hè dolce ancu si u gradu hè altru.

7. U passu

A' u primu passu, a vinaccia* sgotta a flemma. Si hè dettu chì guvernà* u foculare hè primurosu. Attenti à i primi fumentu chì danu sgottu di legnu. L'acquavitaghju* si tene à u buccinu, a so manu accumpagnendu u vampu*.

L'acquavitaghju* hà sempre in mira focu è cannellu tuttu tastichjendu u passu, a manu corre da cappellu à botte è u ditu ciotta spessu in l'acqua di rinfrescu. Iste signure (fr. repères) accumpagnanu, ultima riscossa, u lampu* d'una chiccherella di sgottu indì a brusta. A' u so frighjime, l'acquavitaghju* sparghe o smatta a brustagia, spinghjendune u focu. A flemma stagnata hè messa ind'è i bugnoli aspettendu u ripassu.

8. A scarchera

A' furnellu spentu, si disalda, inguantendu a pippa à manu impannellata. Da u fuciale, esce u caldu è capitosu vampu*. In una fumentosa fumacciula, si scarigheghja u paghjolu, molle* in manu è forza piglia è lampa di vinaccia* sfumata. U fondericciu hè stagnatu à coppulu. Chì sudatoghja !

A vinaccia* sfumata sarà sparta cum'è cuncime per allegerisce a terra.

9. U ripassu

U ripassu di a flemma cummanda, cum'ellu si hè spiegatu, u bon governu* di focu è acqua ; ochju* è tastu à a para. Dopu u svampu di i primi vapori, si coglie in tinazzolu o stagnone u sgottu di prima puntata chì pesa da 85 à 90 gradi ; po vene u corpu, po e code.

L'acquavitaghju* stacca isti trè sgotti in bugnoli distinti è signati (à carbone pè u più) per un sbagliassi. Quandu u lampu* frighje s'arreghe a lambicchera* à focu spentu. L'acqua stillata dopu à e code si riguaru per varii usi è pè a pisata*.

10. U mischjume*

L'acquavita* scumpartuta secondu i trè criterii spiegati, si face u mischjume* o imbulighjera. Si hè dettu : u spiritu* di prima punta cum'è i capi danu i forti gradi ; u sgottu di u corpu hè mezanu ; è e code sò più disottu. Secondu a forza (u

gradu) di ciaschì partita lambiccata*, si mischjava, anticamente, à pesu beitoghju (fr. *à degré équilibré, buvable*).

Si dicia ancu pisà* a fiara, lampendu ogni volta una buccellata d'acquavita* in u focu, finchè sapore* è fiara si dessinu pattu (*fr. équilibre*) di bon gustu. E sonde ghjunghjiticcie ne anu cambiatu u negoziu. Ne sentu sempre à babbimu : « *a sonda* dice 20... 21... 23...* », l'imbisciarola in manu... Di regula si arrehjia u pesu à 20 cupartu pè a vendita è à 21 per l'usu casanu. L'acquavita* beitoghja pisava* dunque da 50 à 55 gradi (vede a tavula di e currispundenze). In certi casi si aduprava ancu l'acqua stillata per un'ultima bilanciata (*fr. pesée*).

E' tasta chò mi ti tasta !

11. Currispundanza di gradu

Aeromitru « Quartier » 16. 18. 19. 20. 21. 22. 23.

Alcunitru « Baume » 36. 45. 49. 53. 55. 59. 61.

12. Arnesi è stuviglioli.

Tinazzolu : per pisà è sundà, dettu ancu bugnolu.

Bugnolu : spessu caratellu smezatu (biconzu in Balagna). Bisugnavanu cinque bugnoli pè u mischjume*.

Stagnone di sgottu : spessu paghjola o zucchetta*.

Sonda* cù a so batta.

Imbisciarola : cochju, casserola per scumpate.

Pinta : si chjamava cusì u decalitrù, ciò ch'ellu era anticamente.

13. Varie osservazioni

Per una bona cunservazione, a vinaccia* deve esse cupunata* aspettendu a lambicchera*. U bon acquavitaghju* ricusa a vinaccia* inacidata (*fr. éventée*), o almenu, s'ella hè per sè, ùn si ritene chè u mezu sgottu suttanu di u ripassu, perchè l'acidu* passa sempre u primu. Sì a vinaccia hà tanfu agrignu*, ùn ci hè nunda à fà, gazita : si franba. U ripassu hè necessariu per l'acquavita* di caspacciule, sinnò l'acquavita* vene quasi imbeievule.

L'acquavita di vinu, oramai a più in voga in piaghja – i torchji meccanici ùn lascanu chè stecchi è nò vinaccia* - dumanda acquavitaghji sperti ; sinnò sgotta spiritu* di focu arrabiatu, veru toscu.

Ciò chì face acquavita* di bellu pastu, hè u focu. Troppu focu lenta u spiritu* di legnu di a caspacciula, troppu pocu hè flemma acquetta. In verità, s'ellu ùn ci hè mistieru, ùn ci hè bon pruduttu... almenu di stillà à contu di dugana, spiriti à gradi stagliati, tandu ùn sò più lambicchere* di tradizione.

14. Nota

Di a soprascritta rubrica, ne tengu in pettu i tanti ricordi di u miò cuginu – fratellu averebbi da dì – u ben di Anghjulu Ghjuvanni Peretti, chirurgicu dentistu in Corti, mai stancu di ramintammi e passate di u nostru babbone Petru, vignaghjolu è acquavitaghju*. Si pò leghje più in dà d'altri ricordi dettumighji da miò ziu Ghjuvanni Ristori. Tutti cuncorrenu à schjarà u grande arte di i vignaghjoli corsi. U miò cuginu, ellu ùn facia micca chè parlanne. Cuntinuvò a cura di u vignetu* di u soceru è, sinu à pochi anni fà, lambiccava* sempre à u Fussatu, in Corti.

X. L'acquavita : adopru

1. L'acquavita di vinaccia

Acqua di vita? Umbeh! Per certe persunelle chì a tenenu troppu caru, puderebbi chjamassi Acqua di a Morte! A' i primi assaghji, una scarsa buccellata face spalancà a bocca è pianghje à « *lacrimosa* ». Poi, pianu pianinu, si tastichjehja, ci si piglia gustu, « *face fà a digestione* », ricalda, rende allegrachjinu, è... si finisce per beiela cum'è l'acqua. Frà i licori è i spiriti, hè a più liccatoghja bienda. Aghju cunnusciutu omi è ancu donne chì avendu cumminciatu à buccellà l'acquavita* contru à a pena à i denti, o à a pena in corpu, sò diventati « *lambicchi* », sinu à u ghjornu chì « *ista acqua di a morte* » i si hà cunsumati nanzu l'ora, è... cullati quassù (in campusantu).

Eppuru, ista acqua di vita hè cusì utile. Tastalla appena, schietta, o cù u caffè dopu un bon pastu, mettene un segnu per profumà fiadoni è micchette, fassine un « *canard* » - cum'ellu dice u pinzutu - dopu una penibile digestione, strufinassi una pena, una pugnitura, una ferita legere, o dopu lavatusi a capillera: ogni Corsu tene à avvenne sempre una pruvistola in casa.

Deh! « *ratafia* » poi, soga hè da bestemiassi? Fatta cù e chjarasgie secche o amarene, cù i bombucconi, cù a grossa muscatella, cù e parsiche o i fichi secchi, chè? à quale un piace? è à quale face male?... A' a stacca!

Un « *ponciu** » d'acquavita* si hè ancu datu, d'abitu in anticu, à i muribondi!

Dunque, cum'è in ogni cosa, « *u misuru hè degnu, è u troppu stroppia* ».

Parlendu d'acquavita*, pensu sempre cun amore à u miò caru babbone Petru, cum'è mè, - dettu ziu Petru Piugone - acquavitaghju* di mistieru.

Hè mortu novantannu. Soga l'acquavita* un hà sappiutu nè supraniallu, nè scambattalu.

Babbone! Omu stimatu è manerosu, placidu è pacificu, onestu è regolare in u so dilicatu, travagliu, hè invecchjatu sempre paru paru di menti è di costumi, francamente à l'antica, intendu di issa antica chì facia l'omi forti è esemplarii, tenendusi cari tutti à paru.

Quantu ne averà fattu lambiccate* u ben di babbone, da piaghja à muntagna, è per issi fiuminali? Iè! quantu ne averà cottu vinaccie è bachi* per più di un mezu seculu, senza mai appiccicà un fondu di lambiccu* da una malacura di u focu, o dà un gattivu sisu* à u pruduttu di u so travagliu?

Ricordi!... Ricordi!...

Ziu Ghjuvanni, dettu « Cuntentu », di San Petru, gran cantore di ghjesgia, piantadore d'alburi è vignaghjolu appassionatu, mi cuntava sempre e so discursate cù babbone quand'elli lambiccavanu* in seme.

- O ziu Pè, o ziu Pè... ci ne averà sempre per assai a serpentina à piscià? Mirà, a zucchetta hè digià piena... Smuntemu?

- Innò, o figliò, sentu a flemma à u muscu*. Eppoi, a vinaccia* era suchjosa è a lambiccata*, ista volta, deve tirà dipiù... Quindici litri omancu...

- Pruvate à lampà appena di flemma in u focu per vede s'è u gradu hè sempre forte.

- Or tè, feghja. Un' ci hè bisognu di lampanne.

- E' ziu Petru, dopu passatu u ditu à u sgottu di u cannellu, l'avvicinava crosciu à u focu. Quellu ditu infiarava cum'è una candela.

- Ma, un vi brusgia micca? Voi mirà!... oh! oh...

- Ahù!, Dopu tante lambiccate* hè più chè cottu è tracottu, o Ghjuvàn

E' si facia una ridichjulata aghjustendu: « *Ci hè u coghju, quì!...* ».

L'ore di u ripassu eranu silenziose è attenti cum'è preghere. Dopu una oretta di

focu ardente, a manu curria senza arretta da u cappellu à a serpentina: u calore avanzava pian pianinu. Tempu avvicinatasi da u tinazzu* di l'acqua fresca: a le mani, à issi

tizzoni. In un amme, tutti fora ! E' a brustasgia, tirata in bocca di u furnellu. Una stunduccia, è à pisciulella cuminciava à falà in u so stuvigliu. Ziu Petru, di ditu à u cannellu, capizzava, suddesfu.

- Tasta cum'ella colla ! Sì u ripassu tira caldu, l'acquavita* ùn pò esse bona...

Perciò, a botte di u rinfrescu ùn duvia mai riscaldà mancu ella. S'omu ùn l'avìa currente, ci vulia à fà u « *viota è cambia* » di stagnone senza retta. Certi anni, u vaghjime era sicinosu. I palmenti* sempre colmi di vinaccia* impentata* cù tavuloni, ùn si pudia più aspittà ch'elli rumpissinu i tempi per empie i tinazzi* d'acqua piuvana. Tandù, ci vulia à falà in fiume cù fere è otri* per fà a pruvista d'acqua. Travagliu penibile !

Nè mancu ci vulia à avè furia per chì a lambiccata* cumpiessi in furia. A funtanella duvia falà sempre misera, è... guai ! sì u vapore escissi da a serpentina.

Cum'è un maladu, u lambiccu* ùn duvia mai fermà solu. Ghjurnate* longhe di travagliu attente, da l'alba à un'ora avanzata di a notte. Ma stonde belle, passate cù ziu Petru, sempre attente o sempre surridente, attaccendu, di quandu in quandu, un terzettu cantichjatu sottuvoce o, surridente è fieru, ripigliendu a cantilena mai finita di l'Ariosto o di u Cavalier marino.

- Sappia o Pè, mi dicia ziu Ghjuvanni, chì u to babbone Petru, cum'è tè, s'ellu beia vinu o acquavita* è mai acqua, mai ùn hà imbricatu à nimu per ozii o scherzu.

2. L'acquavita di bachi*

Fratellumu Ghjan Francè, di vinti anni più maiò chè mè, in u scumpientu di a guerra di u 14, benchè zitellone, restò u solu omu cù u ben di babbone Petru, è si truvonu, o spavechju ! cù mammone Martina, mamma, è e me cinque zie è, trà tutte, dece criampuli appressu. Zii è babbi in guerra, e donne è babbone restonu soli per cinque anni, cum'è tanti altri.

Me fratellu, aiutò cum'è un omu u famiglione à scampichjassila à la megliu.

In l'annata 15, a grandina* sterpò calzi è uva. A vigna fermò monda in poche ore.

Fù un veru scumpientu. Per fà a so pruvistola di vinu, babbone fece tutta l'inguernata l'acquavita* di bachi*, ch'ellu barattava per vinu.

Fratellumu si arricorda d'avè coltu, cù mamma è zia, cufine è cufinate di istu rusticu fruttu in l'umbria di e Ghjavinelle incù neve è cutture, cù e runchjule intrunchjulite è i pedi ghjelati, sculiscendu per isse teppe. Cuglianu ghjurnate* sane per empie i tinazzioni duve i bachi* eranu messi à rappià*.

XI. Beiende* per veghja

Un' hè quì a distinta (*fr. les différents ingrédients composant recette ou menu*) chì occorre, ma a trasandata pratica di a veghja inguernesca à u fucone. Per chì l'hà cunnusciuta, ne ferma in sè l'intima gioia di ciò chì funu sublime serate di zitelline è giuventù.

1. U vinu caldu

Vinu, vinettu*, vinuculu, pocu preme, sì a beienda* calda hè beta in cumpagnia.

Secondu a stagione, u vinu caldu si accurdava c* fasgiole, frappe, o altri buccunetti. Si pò cuntà trè bichjeretti per ciaschi veghjadore ; unu in più è u fulaghju ; unicu pè i zitelli.

Siate pur spenseratu, ista beienda* ùn vi cullava in capu ; era piuttosto salutifera.

2. U ponciu*

U ponciu* si picciava in una conca, brunzinu o casserola posta nantu à tavulinu (in tempi antichi si facia in a frissoghja, solu stuvigliu in ferru di a casa). Per ista beienda*, ci era una tacca (*fr. tour de rôle*): si facia quandu ind'è unu, quandu ind'è l'altu; chì ùn avia acquavita*, purghja dulciumi o cumpensava altrimenti secondu u dettu: « *una manu lava l'altra* ».

Per ciaschi veghjatore si aduprava duie zucche d'acquavita*, siasi circa dui litri, una libra di mele impetratatu, è una libra di zuccheru pestu; ùn ci scurdemu di u « *zuccottu* », pera zuccotta, sbuchjata è zuccherosa, intingulu pè i zitelli...

Scioltu è ruminatu cù paletta o cuchjarone, l'imbuleghju hè prontu. Si piccia focu cù l'ardetta o luminellu accesu (astuccia di talabucciu o scherza di deda); ma ancu cù un pezzu di zuccheru intintu d'acquavita* è accesu.

Tandu, lumera o lampana si spinghjanu; bocche mute, ochji* spalancati, ognunu era in attesa, incantatu. Solu, qualchì barbibiancu lentava scarse ricummandazioni: attenti à i mustacci!... rumena!... ùn sciambuglià più!...

Fiammule verdogne, bracanate (*fr. diaprées*), fiammattule (*fr. flammèches*) rubigne* po murtine (*fr. glauques*), giallore sciarpellinatu (*fr. éraillé*) po flicatu (*fr. bariolé, ambré*)...

Maravigliose stonde per ochji zitellini! Ne vegu ancu oghje u stranu pettaculu.

Ogni cosa cambiava d'aspettu; ogni ghjente mutava cera... A' chì allungava visu, à chì stinzava nasu; à chì pigliava aria sbiguttita, à chì incrispia ciglii... Facce verdogne o sbiate, ma sempre do bona cera... Cum'ellu si dica tandu: « *si leghjenu in penseri in faccia* »...

Po, babbone rumpia u zittu, zia arrughjulava e chiccherette (*fr. tasses ou bols en terre cuite*), è e labbri si appinzavanu... Soffia chì mi ti soffia a dolce è brusgiulente beienda*... Sola a zuccotta spicciolata si purghja à u zitellucciu insunnulitu...

Rise, chjachjere, cantu o fola, ripigliavanu di più belle... sinchè a voce trimulente di babbone ùn fessi stà zittu a fucunata.

XII. « Scassà* e vigne di u Signore ».

U galateu di l'antenati ùn avia ochjacciu versu e briaghine. Si pensa ancu, ind'è i secoli scorsi, chì l'usu di e beiende* cum'è u vinu è l'acquavita* era sacru sfogu di vita (*fr. défoulement*).

Ciò chì si pò accetà, ghjè chì, dopu a guerra di u 14, l'usu pigliò un trapiccu (*fr. évoluition subite*) subitanu incù a crescita di i pensiunati è a sparta di l'abisente, scalatu nanzu guerra, prestu rimpiazzatu da u « *pastizzu* » è, dopu l'ultima guerra, un novu spiritu*, u « *whisky* », entrò in a randula di u beicime.

Per natura, u Corsu era omu sobriu. Nanzu l'infrussu* di u fillossera, siasi circa 1880, ciaschì famiglia, avia a so vignuccia è, un annu rifendu l'altu, una pruvistola di vinu bastava pè u bisognu casanu; s'appicciava ancu cù appena di venetta* si purghja ancu per l'occasione.

I scarsi eccessi eranu l'eccezzione; beicciate*, quasi sacrate, i ghjorni di fracibò (*sfurmazione di «fà cibò»*; *jours fastes*) o d'aiuta, cum'è e tundere, e tumbere, certi ghjorni festivi o di cerimonie civile, ecc. Accadianu ancu qualchì briachina, ma si ne scurdava omu.

A beiccaita* di issi ghjorni era una spezia di funzione suciale, cum'ellu si dice oghje, una spezia di fignitoghju (*fr. exutoire*) di a ghjente di tandu, à parte qualchì casu.

Un' si parla quì di e citai. Mai si trapasava una certa limita. U perchè si spiega: u briacu si supputava, u briacone si schisgiava « *U troppu stroppia* », è u vizio, ind'è noi, hè sempre statu paragnatu à più chè una magagna, à una tacca (*fr. tare*) di a sterpa.

Per taglialla à l'accorta, diceremu chì u beiccime ùn hè mai statu un malondu (*fr. fléau*), ind'è noi, ancu à l'epica scorsa duve vinu è acquavita* empianu botte è caratelli di e cantine.

Si pò capì perchè i sguasti cum'è i strazii di e beiende* d'oghje, lacanu i Corsi attempati stumacati è scredanciuliti.

XIII. Acidi è acetu

Quand'elli alzanu i tempi è chì u caldu avvampa, tiani è castagninu prestu oghje stufanu a ghjente. I nostri vechji, per necessitai, ùn abbandunavanu cù e calure issi pranzi infiammanti, ùn avendune d'altri in scelta. Ma cunnuscianu l'arte di spegne i fiammulu di isse misere manghjusche cù l'aspru* focu di l'acidume. L'antichi sapianu chì, per l'acetu*, cum'è per tanti altri spiriti, adupranne un suppu face prò è ùn noce.

Era l'usu, in ogni casa, d'avè un caratellu spiculatu per fà l'acetu*. Si servia omu dinò di giare in terra cotta, senza cupone ben intesu. Ci si cunservava a so madre* acetina umida, rebbiendula*, quand'ella si assiccagnava* troppu, cù un pocu di vinu. Di vaghjime, dopu avè tiratu u vinu, si aghjustavanu i funfericci di e botti è ancu a maccherella. A madre*, ella, sapia sceglie è achjarinà a torbida vinetta* in chjaru è forte acetu*.

Suvente, i vinu chjappu di u sittembrinu* è troppu agru* per beiesi, servia per fà a crescita di l'acetu* è rebbie* u caratellu. A' quelli tempi, u stuvigliame* era cagione per malacura, di fà più acetu* chè vinu.

Si sapia chì a madre* vechja diventava uverosa* è s'incartava*. Tandù, ci vulia à cambialla, oltremente stuffava, è acetu* ùn ne creava più. Cum'ellu si hè dettu, acetu* ùn ne mancava : u vinu trigaticciu muschiava* ancu ellu è turnava acetu*.

1. Ghjuvure di l'acetu

L'acetu*, u veru, quellu chì vene da u vinu, hè, si sà, non solamente un cundime savuritu, ma hè dinò necessariu à fà a soma para di a ghjente. Micca l'acidi d'avale, veleni furibondi chì rodenu e nostre stintine è avvelenanu l'organismu. Hè tuscu, o figlioli, l'acetu* cumpraticciu !

L'acetu* ? Cum'è u sale, u dolce, l'amaru, hè ancu ellu un gustu, un gustu di delizie per chì si ne serve à prupriziu.

Ellu serve in l'incabusgate è l'insalate, cù oliu d'oliva bundante è un'ungghja di sale. Servia dinò per spegne u situ di u salvaticume, carne cinghjarina, vulpina in certi lucali, chì, tenuta più o menu in l'acetu*, non solu si cunservava, ma pigliava sapore* perdendu u situ salvaticu.

Era l'usu dinò di mette a misgiccia capruna (*fr. viande boucannée, séchée en lanières au soleil*), cinghjarina vulpina (ghjattu volpe) cù l'acqua acitosa*.

Dunque, l'acetu*, s'ellu cunserva, netta e purificheghja dinò. Si impiegava per pulisce i murtari in marmaru, per fà fughje e cimice da i letti, è fà luce a mubiglia di a casa.

Pè i furminenti di coghju : selle, cinghje, cavezze, incrustuliti da u sudore, si facia un mischju d'acetu* cù l'oliu, è ancu latte, è si strufinavanu i cughjami cù un stracciu lanutu.

S'ellu cunserva è pulisce roba è ghjente, l'acetu* solleva dinò. E donne anu suvente a capaghjine ; una pannella incrusciata d'acetu*, messa srinta in fronte, a face passà, omancu a dicenu. Sentite vene un catarone o prunzicà a vostra cannella ? Buccellate un surpu d'acqua acitosa* o impanellatevi gola è cullaghjola cù acqua calda acitosa*.

Avete una fiacchezza, site stancu, disappitittatu, smambanitu di caldu ? Torna a pannella... ista volta mettitevila in tupezzu, à l'orechja... U sollevu serà pruntu. Nantu à brusgiature, acetu* puru. Pedi macchi o sturcinati, acqua tepida o bollente cù acetu* è sale, è ancu acetu* è nepita pistata. S'ellu vi pugne un calavrone, una vespa, un'apa o un

malmignattu, cacciate u zimbrone, s'ellu ci ne hè, è strufinate cù l'acetu* a piaga o a pugnatura. Ellu spazza, pulisce, calma dulari è impedisce l'unfiore.

2. L'acetu custudisce

L'acetu* hè d'usu anticognu ogni locu in u modu, cum'è u vinu dund'ellu prucedu.

L'antichi ùn sapianu cumu spiegassi u fenomenu acitaghjolu sinnò chì u vinu innariatu* si acidisce* o agrisce*, duie alterazioni di massima impurtanza pè u vignaghjolu.

Quand'ellu sfecciava*, u vignaghjolu mettia a maccherella* è u fundigliu indì u caratellu acitaghjolu, tenendune sempre a madre* sinch'ella ùn fussi uverosa. Per certu, si sapia chì a madre* era sumenta d'acitaghja ; credendu ancu chì u vinu biancu dava più virtù à l'acetu*.

L'acetu*, vizio di gola pè i bocchifini, era, pè e dunnacciole, suchjolu è filtru di cresciamore (*fr. breuvage amoureux ou élixir d'amour*).

L'adopru principale di l'acetu* era quellu di l'intinguli, di a salvaticina ; si facia marinà cinghjari, levra è acellame, è ancu altri carnuglii messi in cunserva acitosa*. In le sosule è salzume, dinò, si impegava l'acetu*.

Si hè, per un dettu, persi u scucinime di u dolce agru*, cum'ellu si dicia. Gustu murdace di e trutte in oziminu* - trutte cotte in l'acetu* è cù u basilicu (oziminu : anticu nome di u basilicu) – o di a misgiccia tenuta in salamoghja acitella, duve agliu, cipullette, piverone è piverella (o erba barona ; *fr. thym*), legnudu, rosumarinu è pimpinella (*fr. primpenelle*) eranu delizii « *suis generi* ». Tutti pranzi scelti, cumuni sinu à u mezu seculu scorsu, è nò avanzu di tavulacciu (*fr. reliefs de table*).

Serebbi ancu un bellu affare, oghje, rimette in usu iste vechje manghjusche... nò ?

Tant'altri adopri di l'acetu* mi venenu in mente : cura curpurale, bagnoli acitosi*, pulizia di i defunti unguenti, balsami (cù grassa purcina), impiastri di mustrada o di sembula acitata*.

L'acetu* si serbava sempre ind'è acetaghjole di legnu o di terra cotta cupunate* per ch'elle ùn muschieghjinu*.

XIV. Spressioni, detti, motti è pruverbii

1. Vigna

- Vigna asciutta, vinu schjettu ; vigna croscia, vinu scioltu.
- Pè a vigna, conta in stonde a grandina*, in ghjorni e ghjelure, in etime l'acqueroni, in mesi e siccine.
 - Ghjeli veraninchi è sbolleri stitembrini, vindemmi fatte.
 - Veranu crosciu cù statina calla, s'ella appiccia San Michele, u vinu sciappa e petre.
 - Vigna grandinata*, quantu botti vindemmiate !
 - S'ellu piove mezu aprile è maghju, a vigna paga carru è carraghju.
 - Vigna assitata empie e botti.
 - Scassà* e vigne di u Signore.
 - Chì zappa a vigna d'aostu, empie a cantina* di mostu.
 - In teppa, azzolla a tolla, in piana teniti à u tagliu.
 - Zappani chì pò, potami chì sà, palami* mio patrò.
 - Vigna palata*, meza zappata.
 - Compiu d'allacià*, cruccett'al palu* stà.

- Da San Stefanu à Carnavà, pota pota è lascia fà.
- Mezu ferraghju, vigna putata* strinta è palata.
- Potami di ghjennaghju chì d'uva carcaraghju.
- Di ghjennaghju potami bè, ti darò divizia quant'à mè.
- Potami di marzu, è carcaraghju, ma ùn t'avvezza chì mureraghju.
- D'aprile ùn mi putà*, si tù ùn mi voli azzurà
- U calzu* d'aprile, ùn lu fà pianghje, sinnò farei legne.
- Vigna innacquata, vinetta* scialacquata.
- Un' fà piscià u to vignetu*, chì dopu serà ghjuretu.
- Tal babbu, tal figliolu ; tal calzu*, tal magliolu*.
- A lamaghja ùn fece mai vuva.
- Vigna in fiorizie, vinu in divizie.
- Vigna in fiorizie, paga debite è stravizie.
- Nipoti è cugnati sterpanu e vigne.
- Calzu* caspu è scopa granata.
- Quandu avanza la stagione, frà sulichje è acquerone, guardati di u cinnerone ; appronta* lu paghjulone, è di zolfu* u cannellone adopralu sinu a Sant'Antone.
- Zolfa à a sburrata, quandu a vigna hè cacciata.
- Zolfa sinu à Sant'Antone, sempre attente à u stachettone.

2. Vindemmie

- Vindemmie trigaticcie, fanu vinu melanchjinu.
- Nè in capu, nè in coda, cum'è u vindemmiaghjolu.

3. Plamentu

- A' u palmentu* si fragna, à l'aghja si tribbia.
- Frangà in dui plamenti* (*fr. manger à deux râteliers*).
- Avè torchju* è palmentile* (*fr. être nanti*).
- Avvina à luna vechja, è bei quandu ti pare.
- Panacciola è bastone, facenu vin' di cechi.
- Fà caccià a tanfata à qualchissia (*fr. faire dégorger*).

4. Stuvigliame*

- Botte a cercone, lampala in sercalone.
- Ghjattivu cupone, botte à cercone.
- Botte nova, si ritrova.
- Dà un colpu à u chjarchju è l'altu à a botte.

5. Uva

- Fà (o lampassi) cum'è i Niulinchi à l'uva.

6. Vinu

- Vinu à i sunadori, acqua à i piscadori.

- Vinu amaru, s'è lu più caru.
- Vinu amaru ti tengu caru.
- Vinu di bel fondu, è chè venga mondu !
- A' ch'è tasta centu vini, trova siti à li più fini.

7. Beiede*, beiere è beidori

- Vinu in piaghja è acqua in l'altura.
- Latte è vinu, toscu finu ; vinu è latte lascia scumbatte.
- Hè megliu à beie* chè à stupà
- A' forza di beie* a botte canta.
- Cunsumà più vinu chè oliu.
- Otre* tufunatu, mai h'è colmu.
- Omu di vinu, ùn vale un quattrinu.
- Beie* cum'è un dragu (*fr. boire comme un Templier*).
- Beie* à ciatta colma (*fr. boire comme un trou*).
- Esse avvinazzatu (*fr. être aviné*).
- Dassi à u vinu (*fr. s'adonner à la boisson*).
- Esse callettu, imbacatu, in pumpetta (*fr. être gai*).
- Esse cruscettu (*fr. être entre deux vins*).
- Pagà u suzzatu.
- Caccià u vinu di capu.
- Ch'è troppu beie*, prestu trinca.
- Esse in e vigne di i frati (*fr. être dans les vignes du Seigneur*).
- Ch'è beie* l'amaru ùn stupa u dolce.
- U vinu fà cantà beimu per Diu sa'.

XV. Relazioni

1. Relazione di Francsu Ghjuvanni CASANOVA di A Casanova di Venacu, natu in u 1900

S'ò cunnoscu a Pianiccia... po... ci n'aghju manghjatu fichi è uva da zitellu ; quand'è no impiaghjavamu cù babbu è zii, ci passavamu tagliendu à l'accorta da Casa Bertula è e capanne di Bravone.

Pianiccia, anzu guerra – quella di u 14 – ne h'è vera – Pianiccia, dicu, era un vede.

Ci era di tuttu: fiche, amanduli è tirate di calzi infilazati ; sinu à u ghjornu, in fin di guerra, credu, ch'è tuttu cullò in fume. Di casa, vigna, arburetu, ùn fermò chè ardette ; un spaventu !

Ciò ch'ò ne sò di a « vigna di u conte » - si chjamava cusì – a ti spiegheraghju in poche parolle.

U vignone fù scassatu* è pruvignatu dopu à u frussone (u fillossera). U duca Pozzo di Borgo, compiu u castellu di a Punta, in Alata, incaricò u conte Ceccu per cumprà è alzà u castellottu in San Petru di Venacu, ciò ch'è fù fattu. U ben di Anghjuluisu Nottini (1853-1937), u babbu di Ghjannettu, mezu impresariu è vignaghjolu, pigliò a carica di « intendente » di u duca è, u castellu intempiatu cù squadre di Luccheri, en fece scassà* Pianiccia compra in tempi d'infrussu*.

In pocu tempu, casa, palmentu* è cantine, cù un gran vignetu*, funu stabiliti. I maglioli* insitati à « *jaquet* », messenu più tempu à fruttà chè quelli insitati nantu à zumpinu ; i vechji uvizzi* funu cusì riacquistati, quelli detti americani ùn ghjunsenu chè dopu.

T'aghju dettu chì l'osciatu fece nettu pullaghju ; tandu, Pianiccia svignata* fù accurdata cum'è reghjone pè i pastori ; solu l'ingiru di a casa fermò mezu avvignatu*.

U ben di Anghjuluisu dete Pianiccia in affittu à u vechju Pernice, di San Petru, u so paisanu, è si ne andete à u campu d'Unicu di Villanova, piglienduci a carica di u duminiu ducale. Quand'ellu morse, Ghjannettu, u figliolu, li successe, ma questu, più puetu chè omu d'affari, dete a direzione à a so surella Maria è à u cugnatu Filippu Perfettini, di a Casanova. Istu ultimu tense u duminiu cù i figlioli sinu à dece anni fà ; un altru conte Ceccu ci piantò un amanduletu brusgiatu l'annu dopu.

Turnemu à a Pianiccia, sì tù voli, nanzu guerra, ista volta quella di u 39. Si hè detta, a casa era una maceghja, for di qualchì botte è un tinazzone di 50hl, sempre in bona sottu volta... ma per capì, ne rivengu in daretu ; verdì l'anni 20, staccatumi da i me vechji, aghju spaturatu è mi ne falei in piaghja per l'inguernata cum'è ghjurnantante. U travagliu ùn mancava tandu. Ma fubbe in lu 34 ch'o piglei in affittu a Pianiccia. Cù l'aiutu di u moi cugnatu ; a vigna in triscia*, una volta putata*, nettata è lavurata, fecimu purcaghje à più pudè. Ciò chì salvò issu pezzu di vigna funu e capre – n'avemu parlatu – quandu una vigna hè abbandunata, s'elle ci fughjenu e capre d'inguernu, a vigna si intrattene sinnò more prestu ; u salvaticu vince. In più, u pasculu avia effettu ingrassendu u terrenu.

U fattu si stà chì, dui anni dopu, trà vinu, acquavita*, amanduli è fenu, ci si campava mezu à chè bè.

U vinu, chjaretto, era di bon gradu è si spachjava, ancu sì tandu ci vulia à tirà

u soldu (*fr. marchander*)... U vendii 42 soldi u litru. Mi crederai, sogà era giovanu, ma di u vinu di Pianiccia mi ne ferma u gustu ancu avà

Mi sò scurdatu di ditti un affare ; tandu feci una prova ; lambiccai* u vinu chjappu da u sittembrinu* - ciò chì quindi ùn si faccia – l'affare fù pessimu... un veru strangulioni ch'o ghjittò à a prima lambiccata.

Ma eccuti chì prestu tuttu si scunciò ; mi richjamonu à l'armata ; a guerra era à l'uscio. E' Pianiccia, ista volta, si ammachjò sinchè u ben di Filippu Perfettini si ne sbarazzesse, vendendu à straccia marcatu u sterpicciu à i novi scalati.

2. Relazione di Ghjaseppantone RISTORI natu u 3 maghju 1908, à San Petru.

Di a vigna, o Pè, i nostri vechji, da seculi, ne anu putatu* i calzi ! A sai cum'è mè chì ziu Petru (1), ziu per mè, ma babbone per tè, hà scassatu* e teppe di i Costini in tempu di l'infrussone. ellu amparò à insetà* nantu à zumpinu, andendu in aiuta à e purcaghje di e Purette di Corti (2), ind'e vigne di Pieve vechja (3) di u generale, è ancu in Pianiccia duve u so amicu ziu Anghjuluisu, di San Petru, faccia scassà* u vignetu* di u conte (4). Di a vigna vechja à fossi, ne ferma a casetta è u palmentu* chè tu cunnosci. Ziu Niolu, ellu, fi l'ultimu à impalancià* pargule* è frascali, ancu à u paese.

A' a fine di u scorsu seculu, cù i travaglioni di u stradone d'Aleria, po di a strada farrata, ci funu più danari è mezi per quindi. Tandu, u palmentu* fù rifattu è u tinazzone di 40 some, compru nè ziu Noratu (5), mai ci fù torchju* ind'è noi. Hè tandu chì u pianu di i Costini, da terzeru suminatu, diventò vignetu* di parecchie famiglie ; hè cusì chì, dinò, novi uvizzi* ghjunsenu ; chì u zolfanu*, anticu rimedi di trattera, menu caru, si sparghì cù novi prudutti cum'è u vitriolu* per fà l'acqua celestra*. Si zappava à forza, si putava* à a corta cù a runchetta*, si maghjincava*, ma ùn si curbaghjina più. Ind'è i nostri lochi, à parte qualchì famiglia di principali, ùn ci era tanti mezi, è e pastinere* si facianu in operata. Pè e zappere, si pigliavanu i paesani ghjurnatanti. I Lucchesi ùn ghjunsenu numerosi chè dopu u camin di

ferru. Ghjè tandu chì u fiore, scaldendu à balle colme, i suminati calonu. Ziu Petru si fece acquavitaghju* : u lambiccu*, compru da u so babbu, verdì 1850, traculinò da muntagna à piaghja anni è anni. Ebbe ancu accordi cù L.N. Mattei, di Toga, in Bastia, questu, incettenduli mostu* muscatellu è ancu carrate di noci crugnulose chì ziu Petru spedia in otri* è narpie in gara di Corti.

A' i Costini ci era abbastanza commudu per implamentà L'acqua di e grundesi empia u palmentu* d'inguernu, ciò chì bastava per l'ammugliera* è a trattera.

Si calpeghjava à usu anticu; a vinaccia* era impentata* cù un radicciu di tavuloni liccini. Si tirava u mostu* à cannella*; quandu u vinu, nè troppu dolce, nè troppu amaru, cuminciava à fà a camisgia, si avvinava tastendulu di cuntinuu sinch'ellu ùn fussi rappu*. Dopu si mutava*, è si lacava spulià*. Di u fundericciu si facia acetu*. In cantina*, ùn mancava travagliu. L'intrattenimentu di u stuvigliame* era primurosù cum'è per stufà e botti, preparà a paniccioia, è tante altre faccendole.

E vigne di i Costini avianu spessu u « totò » di a parochja ; è a ghjesgia ci facia, quandu in unu, quandu in l'altu, a pruvista di u vinu di messa.

A teppa di i Costini era un vede. Piantate di vigna, parguliti* à pé di ripe, fiche d'ogni sorte, sorbi, amanduli, infilarate d'olive, chjarasgi, curtanile di capanne, casetta è palmentu*, aghja... Solu mancava una funtana ; si falava à Tavignani à u sbolleru o à e Funtanelle di Ziu Noratu.

U vinu, è chì vinu ! era un chjarettu villutinosu, dilettevole, chì facia un « sottu scala » imparagunevule.

Chì ne ferma oghje ? Per mè, a piana, in parte tenuta da Parigi, chì ellu, cù i fratelli, hè ripiantatu quasi tutta a Piana di i Costini ; quante à a teppa... machja è boscu... capanna spiantata... casetta è plamentu* malandati...

Ciò chì distingue e vigne antiche da quelle d'oghje ? Beh !... Tuttu hè cambiatu. Chì zappa oghje ?...

I vignaghjoli d'avà – ùn si averebbeno più da chjamà cusì – scassanu*, piantanu, coglienu à pedi asciuti nantu à tratturoni furzuti quant'è centu coppie di boi.

E vigne piaghjinche sò precoghji* ; l'uva ùn hà più chè u nome ; centu peste sò lampate in e trattere ; uvizzati chì carcanu u calzu*, danu una resita* sprupusitata ; mezi smiraculati. Eccu u prugressu di isti ultimi vinti anni.

In fine , tuttu vò bè ; a piaghja vultulata catella danari. Ma à l'insù ? Spaventu !... L'anu fatta a prova !

1. Petru Chjarelli, 1840-1924.
2. Purcaghje di a famiglia Giuli cù a quale babbone era appparentatu.
3. San Ghjuvanni di Corti, antica pieve di Venacu, e vignone di u generale Ordioni.
4. U conte Pozzu di Borgu, chì venia di costruì u « *château* » di San Petru di Venacu. Anghjulusu Notini ne era « *l'intendente* ».
5. Noratu di a Riventosa, bancalaru è buttaghju.

3. Relazione di Ghjambattista Grimaldi di a Riventosa

(Ingigneru agronomu incaricatu di a vulgarizzazione agricola). Passata l'invasione di u fillossera, i vignaghjoli corsi fecenu un straordinariu sforzu per ripiantà, à forza, u vignetu* scompiu. Vigne chì quelli di a nostra generazione anu zappatu è vindimmiatu in li Costini, fiuminali è mezanie di u Tavignani. Vignerelle cumpiantate in terre russiccie o giallogne di tozze sgrummate, relativamente misere ; vigne chì era cum'è u necessariu cumpimentu è nò l'essenziale di u rivenutu famigliale. Di poca spesa, ciaschì pezzu – da 30 à 60 ari – era chjosu à muru seccu è tenutu in difesu.

A' nostri tempi, ùn si curbaghinava più ; si piantavanu i maglioli* à palettu*, tagliandune e mazzette* nantu à biacche* di calzi scelti nantu à locu. L'annu dopu si insetava* u magliolu* à cugnolu. I calzi fermavanu bassi è ciuttuluti.

E vigne, arsicciose (*fr. en terrain sec*) ma sanicchie, zappate è maghjincate* cù ghjalabu, avianu l'ammore* di a scarsia, naturale suchju* di ciò chè no chjamemu oligoelementi.

I vini eranu furibondi, da 10 à 12 gradi pè u sciaccarellu, ciò chì dava eccellenti è piacevuli chjaretti di gustu fine. Cù muscatella è uva impassita si faciani pocu ma imparagunevuli vini di « *sottu scala* » di 14 gradi.

Si trattavanu l'infrussi chì currianu cù u cannellu* o suffiettu à zolfanu* pè u cinnerone, cù u mazzulettu o a pompa per dà l'acqua celesta* per strinu* o melume*. U difettacciu di tandu era di trigà per trattà l'infrussi. Ista tendenza à aspettà chì a malattia si vega, pregiudiziava e malattie ; ùn anticipendu e trattere, era troppu tradi per impedisce l'infrussu* di sparghesi.

E vindimmiere, à l'entre d'ottobre, si facianu cù l'aiuta di a vicinanza è di i paesani ; ghjorni di feste è canti si pò dì.

Ciaschi vindimmiaghjolu* ùn avia, per unica paga, chè u so spurtellu d'uva da ellu scelata ; a merenda era sempre à contu di u pruprietariu.

Per certe vigne, in lochi scabrosi, scantati o for di strada, a trascinera di u mostu* à some urine era un veru dumatoghju.

Avà diceraghju chì l'uvizzu* di quelli tempi, ben chè di corcia resita*, dava uva di qualità nobile. Ne era listessu pè u vinu ; supernu (*fr. divin, supérieur*)... ma... per pochi mesi... ciò chì mi cunduce à a principale critica à fassi versu e pratiche di i nostri vechji. L'intrattenimentu è a cura di u stuvigliame* peccava in veru. Si capisc : i mezi mancavanu per rinnuvà botti è tinazzi* ; era puchizzu in goni locu ! Hè cusì chì i nostri vini, cusì gustosi, per malacura o negligenza chjappavanu tanfu è aciatata* di l'infette dove. Ci vole à dì chì, à parte qualchì atenzionatu, o più spertu vignaghjolu, pochi eranu primurosi di curà u bullore di u mostu*. Spessu a rappiera*, fattasi à troppu alta temperatura, stanciava nanzu chì u vinu sia rappu* ; venute e calurie statinesche, un secondu bullore ripartia ; u vinu pigliava l'altu* ; si dica dinò u sittembrinu*.

Dopu guerra, vigne scassate* è scugnulate, ortame è alburame, fermonu à l'abbandonu ; i paesi si viutonu di a so giuventù ancu e capre in pochi anni sterponu.

A piaghja, ella, scughjata (*fr. décapée*) di malafine, po avvignata* cù mezi meccanici putenti, d'altri vini purtò a pienara. Ciò ch'ellu hè avvenutu, si ne vede oghje u scumpientu. Un' ne parlemu !

Sempre parlendu di vigna, chì si hè persu è chì si hè guadantu in istu mezu seculu scorsu ?

A perdita a più preziosa fù principalmente quella di a ghjente, dopu ci sò e seculare pratiche è tuttu u vivu vegetale è animale. L'esempij ùn mancanu :

- L'uvizame anticu tantu stimatu ;
- A pratica di a vigna pargula* ;
- A pratica di l'impassime* di l'uva scelta per vini concì ;
- U sapè fà per dà u lecculu* à u vinu, aduprendu u peghju per ottene u megliu, quand'ellu si lasciava una certa quantità di u fraticu cenneratu in l'uva ;
- L'ambiente alberatu uriginale di i vigneti*, cum'è e fiche, i parsichi, l'amanduli, i sorbi, tutta una ricchezza di varietai sputiche à i reghjoni, senza cuntà d'altre piante è animalottuli.

Sì a perdita fù maiò, di a vincita ne cunnuscimu a seguita :

- Infrussi furibondi cù e peste lampate à rivocchi per cuntralli ;
- Danari per certi, annoi è addisperi per d'altri ;
- A piaghja, ci vole à dilla, rifiatata è viva, mancu male.

E' si pò dà chì da tamantu tramutu* è trambrustu nasca torna bon vinu è, perchè nò nove speranze.

XVI. Cronache

1. I calzi testimoni, di Catarache (1).

Quattru calzi di vigna di vari lucali, chjappi cù a so terra, è posti custì, in pianu, cum'è tollari (2). Ma chì tollari! Cubi di terriccione infittu di dui metri di latu (3)... fate u calculu! – è, in mezu, cum'è fiori in u so vasettu, u ceppu*.

1. V. l'articulu « *L'herbe à neutron* », di J.R. Dufour in LE MONDE di u 30.09.1992, p.13, issi calzi testimoni si trovanu à u Centru di Ricerca nantu à u vivu, in, Catarache (B.du R.), nantu à u situ di a C.E.A., sottu à e vutrate, cù mascine è varie ingeniole cumplesse per scioglie i paramitri fisichi, chì danu tanti penseri per l'avvene.

2. Tollaru : tolla erbosa, fr. motte de terre.

3. Latu : fr. arête.

Isti pezzi di vigneti, ritagliulime (1) arecatu custì à caru costu, per chì mutivu ?

A raggiò : dassi pace dopu a nuvulghja scavuchjata (2) da « *Tchernobyl* », vi ne arricurdate ? Nuvuli succichi (3) scaturiti sinu à i nostri lochi... Ebbèh, in « *Cadarache* », da un pezzu, i circadori studianu l'effetti di i raggi nantu à u vivu. Pare chì isse limme (4) scalate ancu ind'è noi cum'è « *volpe sottu à l'ascella* » (5) abbianu avutu una influenza nantu à u sviluppu è a salute di piante, animali è ghjente.

Turnemu à issi calzi testimoni ; tamanti sforzi ùn sò appendiculi à vane scuse

(6), ma scopu di cerca scientifica. Cumu spiegà?... per campichjulassila à la megliu in l'avvene, diceremmu, bisogna à seguità e vistighe tramezu à luce, aria, acqua, terra, ceppu*, uva, vinu di issu disgraziatu imbiu.

Vita, viva... o Viacruci ? (7).

2. Un vinu di marca vechja

Ammentendu vini, spiriti è licori, ùn si pò omu scurdà di u tamantu imbiu di ciò chì fù, per un seculu sanu, l'impresa L.N Mattei. A marca « *Cap corse* » ne sparse a fama in ogni cuntrata di u mondu.

In Corti, di lugliu 1992, ci fubbe una mostra in a furtezza ; è po, dopu un bellu librone (*), di u stalvatu L.N. Mattei ne magnificonu in scritti, affissi è fiure, l'alta è diviziosa opera.

Luigi Napulione MATTEI fermerà in a memoria corsa un bellu fiore di l'indule è di u spiritu industriosu capicursinu.

(*) « *De Louis-Napoléon à François Mattesi, un siècle et une entreprise corse, 1872-1967* », in Musée de la Corse, Musée régional d'anthropologie, Corti.

XVII. Chjusura

Di e vite* è di li vini, chì ne serà dumane ? Quale pò risponde ?

Dumane, forse serà stupente sì a vigna, cum'è tante altre piante, fughjissi u sfrulu di l'incredibile è inevitvule mutaghjine cagiunata da e « *biotecniche* » chì oramai bunifichighjanu pustimi, urtaglie è fruttame.

Si spera è si teme chì u pruduttu ùn cambiessi mutenda, da perdene u so ammore*.

Ma si pò dà chì da e mani fatate di savii è circadori, ne esca un veru mezu di prutegge l'uvizzi* da l'infrussi è malatie chì vanu crescendo.

Serebbe un bè chì u vignaghjolu, digià pruvistu di tanti arnesi meccanichi, invece di cannellà – annegà, bisogna à di – u vignetu* di toshi chimichi, averebbe bona mancia grazia

à dotti genii, à u putere di stuzzicà in l'arcanne genetiche di e vite*, d'atinghjeci uan cria, un nunda di vivu, per mantene u carattere sputicu è rinfurzanne attempu a resistenza à malatie è malanni.

Ben intesu, tuccà à l'intima di u vivu senza snaturà u patrimoniu, pare cosa strana.

Ma peghju chè e custose peste sframbate à rivocchi in u vignetu*, ùn puderà stalvà.

Si pò ancu crede chè i cusì detti « *clonage* » è a scelta di i pedali in crea – « *in vitro* » - per ottene uguali è belli uvizzi* nustrali, arrecherà u doppiu favore d'assicurà à bon prò a qualità è una spiccia è sana criscenza. Si pò accertà chè digià i maglioli* di iste nove coltivazioni sperimentale diventanu calzi maiò in dui mesi, quandu, pè u vignaghjolu d'oghje, ùn bastanu dui anni.

Di iste smosse, ne escerà u prò è u contru; ne và cusì di l'umana crea; cum'ellu dice u mottu « *nunda ottene chè nunda tenta* »! Ancu si, dopu tantu stantu è tante spese, u svultulime economicu arrechi nove sdiradichere è scemmi fruzi.

A' dilla franca, ùn hè l'arca di a sapienza chè avvilisce, abbisestisce, scompie o noce, ma l'omu diccervellatu cù a so rapace runchjule (manere sdegne), cù a so vuciaccia chè quandu allusinga è quandu inganna... finta o falsa parlata (*fr. langue de bois*) sempre preferita da chè hà maneghju à u francu palesu.

U tragicu di u prossimu millennu, serà quellu di l'aria, di l'acqua, di a terra è, perchè nò, quellu di u suchju* di tutti issi elementi: u vinu...

Aldilà di i vechji mendi, di e nove usanze, di e baiocche è di l'inviglie, u vignaghjolu corsu ùn pò truvà chè in sè stessu u chjavatoghju di u so liberu allevu. Sinnò rinuncierà, fermendune, in l'avvene, reatulu pentutu (*fr. pêcheur contri*).

XVIII. Bibliografia

- Roger DION: « *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe s.* ». Flammarion, 1959, 768 pp.
- Roger DION: « *Histoire de la vigne; Essai de Géographie historique* », Payot, 294 pp.
- Marcel LARCHIER: « *Vins, vignes et vigneron; Histoire du vignoble français* », Fayard, 712 pp.
- Jacques GRALL: « *Vignoble corse – cépages nobles – et autonomie* », in *Le MONDE* du 8.XII.1981, p.22.
- Maurice ARVONNY: « *Les lyres de la vigne* », in *LE MONDE* du 10.XII.1986.
- Dominique ANTONI: « *Quand le vignoble corse prend le maquis* », in *LE MONDE* du 15.VII.1990.
- Misette GOBARD, Quai Voltaire, Paris, « *Le goût de l'aigre; essai de gastronomie historique* ».