Il vino paesano rossanese

di Martino Antonio Rizzo

Informazione e Comunicazione 8 giugno 2022

https://www.informazionecomunicazione.it/il-vino-paesano-rossanese-racconto-di-martino-a-rizzo/

Il “vino paesano” si chiamava così perché veniva prodotto in paese, a Rossano, dove un tempo se ne produceva tanto. Infatti nel 1792 l’economista Giuseppe Maria Galanti così descrisse il territorio di Rossano nel suo famoso “Giornale di viaggio in Calabria”: «I monti che circondano Rossano attaccano colla Regia Sila. … Le colline sono vestite di vigneti, di frutti e ulivi». Per poi aggiungere «Le acque salutifere in questa provincia sono nel mese di settembre. I vini sono buoni, sono di durata, di colore cerasuolo. La coltura è buona. De’ vini non se ne fa estrazione alcuna, per cui i prezzi sono avviliti. A Rossano, nel tempo vi fummo noi, i vini comuni si pagavano 5 grana la carafa. Le coltivazioni sono di molte sorte di uve e, nella vendemmia, si raccolgono nello stesso

tempo alla rinfusa, senza cognizione alcuna delle uve». Insomma già sul finire del ‘700 il Galanti dà testimonianza della produzione di uva e di vino a Rossano, anche avanzando alcune critiche.
Pertanto a quell’epoca le uve e il mosto non si compravano a Cirò, come avviene oggi, ma si producevano in loco. Tutti i signori e i grandi proprietari avevano le loro vigne per il consumo personale e per la vendita. Decine e decine erano le osterie rossanesi che avevano bisogno della “materia prima” che, considerato il sistema dei trasporti dell’epoca, non poteva che essere prodotta in zona.

I piccoli contadini, a loro volta, coltivavano i filari necessari a soddisfare le esigenze familiari. Nella famosa inchiesta parlamentare sull’agricoltura nel Regno d’Italia, denominata “Inchiesta Jacini”, condotta tra il 1877 e il 1886, si racconta che «… Anche il vino del signor Vincenzo Carbone di Rossano riportò la medaglia di bronzo alla fiera marittima di Napoli nel 1872. Abbenché alcuni volenterosi proprietari, come ad esempio i precitati, spendano cure pel perfezionamento dei loro vini, pure non ne risentono alcun vantaggio, giacché per condizioni locali sono costretti a venderli allo stesso prezzo di altri di gran lunga inferiori per qualità».

Nei “Diari di Ignazio Pisani” ogni anno, nel mese di ottobre, c’è un accenno alla produzione di uve e alla vendemmia nelle proprietà di famiglia alla Piana Vernile e a Ceradonna e nel 1911 si fa anche riferimento al prezzo del mosto, £. 45, presumibilmente a quintale, a dimostrazione che una parte della produzione era destinato alla vendita.

Ovviamente intorno alla produzione del mosto girava tutto un mondo fatto di proprietari, contadini, “guttari”, mulattieri, osti e riti che partivano dalla conservazione del mosto fino a quando si “trivillava”, all’incirca per San Martino, l’11 novembre.
La vendemmia si concludeva con il pestaggio dell’uva perché i grappoli venivano depositati in una grande vasca posta in alto, il palmento, dove un contadino, dopo essersi lavati i piedi, iniziava a pestarla scalzo e così il mosto scendeva in una seconda vasca posta in basso da dove veniva trasferito nelle botti oppure, quello destinato alla vendita, negli otri che venivano caricati sui muli che distribuivano il prezioso liquido alle varie osterie poste nei vicoli di Rossano.
Oggi le vigne di Rossano si contano sulle dita delle mani e il “vino paesano” è una merce rarissima. È diventato molto più comodo, ed evidentemente più economico, acquistare il mosto a Cirò. Così, però, è improprio parlare di “vinə paisanə” tout court, mentre è più appropriato dire “vino di Cirò”.