

Vigne, vini e bevitori di casa nostra

di Battista Frau

Il vino come dice un proverbio fa buon sangue, però, se bevuto con moderatezza; lo stesso Platone diceva che "il vino per l'uomo è come l'acqua per le piante: in giuste dosi le fa stare bene erette, mentre in eccesso le fa cadere". Con queste pagine proviamo ad analizzare la storia delle vigne, o meglio la produzione di vino nella nostra cara isola e più specificatamente a Sedilo. Dalle poche notizie storiche arrivate fino a noi, sembra che la vite in Sardegna sia stata introdotta dai fenici; pare anche che, dopo di loro, i Cartaginesi ne abbiano ordinato l'abbandono, imponendo addirittura il taglio di tutti gli alberi da frutto, vigne comprese (a loro interessava soltanto la produzione del grano...!). Dal canto loro, i romani, molto attenti alle dolcezze della vita, dettero all'uva e al suo nettare le giuste onorificenze. Anche qualche documento relativo al periodo Giudicale, ci dà delle notizie sulla coltivazione della vite e la Carta de Logu abbonda in prescrizioni sulla protezione delle vigne "chiuse"; la vigna era infatti un elemento importante del territorio, nella stessa misura del "vidazzione" a cereali e dei lentischi da olio della macchia. Erano inoltre previste pene molto severe per chi danneggiasse i vigneti, si arrivava addirittura al taglio della mano destra in presenza di danni più gravi. In quel periodo ci fu un enorme sviluppo nella coltivazione della vite, anche per l'arrivo in Sardegna di tanti monaci esperti viticoltori e persino i nomi di molti monasteri fanno riferimento alla vite o al vino, citiamo: Santa Maria Ad Vineas, Santa Maria di Bingiargia, Santa Maria Intervineas, Santa Maria De Vinya Maior, ecc.

Molti personaggi del passato hanno scritto sul-

la coltivazione della vite in Sardegna e sulle caratteristiche del vino sardo. Andrea Manca Dell'Arca, illustre avvocato e studioso sassarese, nel suo libro "Agricoltura di Sardegna" pubblicato nel 1870, ci dà delle nozioni sulla qualità dell'uva e su come coltivarla.

Dice: "La vite si divide principalmente pel colore de suoi frutti in bianca, negro e rossa, e ognuna di queste si subdivide abbondantemente in:

Uve bianche: Muscadella, barriadorgia, uva corrua, de San Giovanni, malvasia, coscusedda, arvudunis, granazza, arvustiana, razola, taloppo, arvu siniagu, arvupintu, fitta vachino, redagliada, uva de anghelos, lazarinu, ponzale, camedda, laconarzu, semidanu;

Uve nere: Zirone, nieddu mannu, nieddu musca, muristella, bastarda, pascale, pampinu, gardareddu, agracera, frigia, cannonadu;

Uve rosse: Muscadellu ruju, zirone barzu.

Chiaramente dall'uva si ottiene il vino, quindi Dell'Arca continua: "sono quasi infinite le utilità e benefizj, che porge il liquore del vino all'umano genere bevuto con moderazione, tanto più quando è di buon odore, colore e sapore. Questo soavissimo liquore genera sangue purissimo, fortifica il corpo e rallegra l'animo, aiuta la digestione, e presto si converte in alimento, vivifica gli spiriti ed il cuore, corrobora il calor naturale, e scaccia i flati (vento che si genera negli intestini), apre l'ostruzioni d'umor malinconico, umetta gli aridi, riscalda i vecchi e vale per antidoto contro i veleni freddi e contro la malinconia; ma l'eccesso della bevanda del vino, oltre a cagionar molte malattie, e bruciar



Vigne di "Su segau".

il fegato e intestini, leva la ragione, conturbando la mente, e confondendo le bestie con l'uomo, il quale divenendo ubbriaco, si cambia in furioso, cianciatore e bestiale".

Dice anche che dal vino poi deriva l'aceto, e: "sebbene sia vizio del vino, è utile per la medicina, e per la comodità del viver umano, entra in molte composizioni di varie vivande, in addobbi di pesci e di carne, e in tutte le insalate. L'aceto è così denominato "ab acuitate", quale acutezza nasce dalli spiriti grossi del vino, che si rimangono nell'aceto, tanto che dalli vini più generosi deriva l'aceto forte, il quale ha moltissime virtù medicinali, e specialmente si sperimentano in esso le due virtù contrarie di riscaldare e rinfrescare; ha eziandio virtù stringente e disseccante, onde giova a flussi del corpo e alla lepra (lebbra), e ferma i denti, che si muovono: tiene anche l'aceto virtù singolare contro la peste e contro ogni veleno, massime di morsicatura di scorpioni, cani rabbiosi, e punture d'altri insetti, il suo ardente odore giova ad ogni deliquio, e levando la nausea rimette l'appetito, raffrena il singhiozzo e lo starnuto".

Per arrivare infine al distillato, che: "rispetto alle utilità del vino, non è poco riguardevole l'acquavite, il quale oltre esser gustoso liquore, specialmente raffinato, con sapori, e colori di droghe diverse, entra in varie composizioni di vernici, e opere meccaniche e di medicina. Le principali virtù medicinali sono il liberare gli apoplectici, ed epitetici da i loro accessi e di scacciare il veleno, risana le passioni fredde, fa morire i vermi, mitiga i dolori de' denti, e preserva il vino suo genitore di non guastarsi".

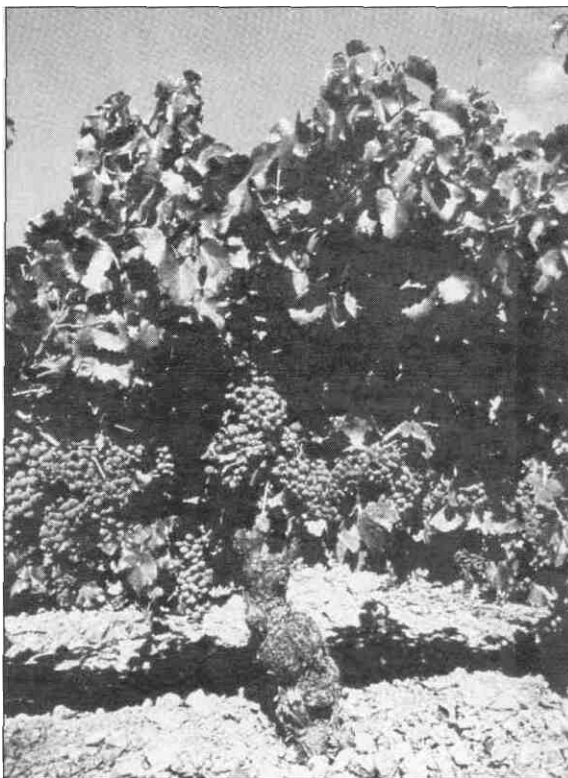
Ancora tanti altri personaggi, più o meno recenti, hanno tessuto le lodi e apprezzato le qualità del buon vino sardo, tra questi anche qualche papa. Dante ce ne dà un esempio quando spedisce Martino IV in Purgatorio a causa di due peccati di gola: amava troppo, sostiene il sommo poeta, le anguille ma, soprattutto, la vernaccia di Oristano. Però, stando a quanto scrive Adriano Ravegnani nel suo libro "I vini di Sardegna", il goloso pontefice era in buona compagnia: «Santa Caterina da Siena usava il vino come "medicamento" per sé e le sue suore, Giovanni Boccaccio sognava "fiumicel di vernaccia", l'austero Michelangelo scriveva che il biondo vino sardo "bacia, lecca, morde, picca e punge"; poi ancora l'apprezzarono Cocco Angiolieri, l'Ariosto, Carducci; persino l'astemio Gabriele D'Annunzio, si inebriò al solo aroma di "profondo roseto" del rosso Nepente di Oliena». Lo stesso autore continua dicendo che "il vino sardo è l'immagine autentica, perfetta della Sardegna: E come tale, straordinario, a volte misterioso, sempre generoso e austero, ma sopra tutto, sconcertante".

E per noi sedilesi...? Sicuramente, senza distinzione tra vecchi e giovani, il consumo "prò capite" del vino a Sedilo era ed è abbastanza alto, sebbene, a parte la parentesi di "Su segau", non siamo mai

stati dei grandi produttori. È alquanto difficile risalire alla quantità, cioè al numero, delle vigne esistenti nelle campagne di Sedilo nei tempi più lontani; però, come ci confermano alcuni toponimi, ce n'erano a: Sas binzas betzas - Bau 'inzas - Binzas de padru - Binzales - Monte 'Inzas, ma, anche se in numero limitato, ne esistevano a Rughe - Arajola - Berziere - Pighedu - Orbetzari - Mureddu - Malochis - Monteisei - Piras - Banzos - Coronale - Barilo - Pedra lada - Puntanedda - Iloi - Su croi. Certo non dovevano essere molte, visto che l'Angius, nel dizionario geografico-storico dei paesi del regno, finito di stampare nel 1856, a proposito della viticoltura a Sedilo, così scriveva:

"le vigne sono ancora ristrette, sì che la vendemmia non è ancora sufficiente alla consumazione. Nel che non è solo prova di poca industria, ma di una inqualificabile spensieratezza, essendo tanto ampio il territorio ed essendo nel medesimo molte regioni accomodatissime a questa cultura".

Sarà stato così, ma di certo chi voleva impiantare la vigna e coltivare la vite non veniva aiutato, anzi, sia i coltivatori che i rivenditori, venivano gravati da imposte e tasse sull'uva e sul vino. Insomma, poche vigne ma consumo di vino costante, perciò i sedilesi si recavano nei paesi del circondario (Sorradile, Ardauli, Neoneli ecc.) per fare la loro provvista. Nel seguente documento, (tutti i documenti citati sono conservati nell'archivio comunale) che risale al Settembre del 1919, leggiamo che era fatto obbligo a tutti rivenditori e commercianti



Coltivazione ad alberello.

di dichiarare la quantità e la qualità del vino posseduto. Ecco l'elenco:

Cocco Antonio Ignazio (Su tzilleri 'e tzia Mariadda)
Vernaccia litri 450 - Vino comune litri 120

Loi Vittorio (Su tzilleri 'e Popolu)
Malvasia litri 39

Lai Marongiu M. Rosario (Su tzilleri 'e Murrozete)
Malvasia litri 14 - Vino rosso stravecchio litri 30

Mele Mariangela
Vino nero litri 100 - (6 già venduti)

Paris Domenicangela
Vino nero litri 100 - Vernaccia litri 80

Sanna Bellu Vittoria fu Giuseppe - Vino vecchio
rosso litri 70 - Marsala litri 20 - Malvasia litri 40

Sanna Giuseppe (Su tzilleri 'e Peppeddu Pirrotu)
Vino da pasto litri 150 - Vernaccia litri 40

Tiana Angela fu Giuseppe
Vino nero litri 29

È anche di quel periodo un'ordinanza comunale che impone a tutti i produttori di vino la consegna delle vinacce al Comune. È probabile che oltre a voler quantificare il vino prodotto in paese, si voleva evitare la produzione di acquavite. Negli anni trenta, visto che la produzione dell'uva era molto scarsa per colpa delle troppe tasse, si tentò di incrementarla con delle piccole concessioni. Ne troviamo testimonianza in un telegramma del 28 Settembre 1930 ricevuto dall'allora Commissario Pre-



Pigiatura

fettizio di Sedilo, Tommaso Sanna, dove si concedeva "l'esenzione dall'imposta di consumo sull'uva, in quantità fino a otto quintali destinati alla vinificazione per uso familiare".

Di seguito anche altri due comunicati che la regia Prefettura di Cagliari invia al Podestà di Sedilo. Il primo è del 2 ottobre 1930 e il secondo del 24 ottobre dello stesso anno.

"Ai sig. ri Podestà della provincia — Oggetto: Vino donato ai frati questuanti — Esenzione imposte.

Per opportuna norma, si comunica che l'Onorevole Ministro delle Finanze ha omesso l'estensione delle imposte di consumo del vino donato dai produttori ai frati questuanti di ordini religiosi mendicanti. Il Prefetto De Tura".

"Ai Sig. Podestà e Commissari Prefettizi - Oggetto: Imposta consumo bevande vinose di minima gradazione alcoolica.

L'onorevole Ministro delle Finanze dispone che, a integrazione di quanto dettato dall'art. 23 del regolamento generale dazio del 25-11-1924 N° 540, tuttora in vigore, per quanto compatibile con il nuovo ordinamento delle imposte sul consumo, che le bevande derivate dalle vinacce, siano chiamate con il nome di vinello o altro, sono esenti dalla tassazione, tutte le volte che non superino i due gradi di alcoolicità. Il Prefetto de Tura."

Insomma, si tentava in tutti i modi di incentivare la produzione del vino. È alquanto curiosa e forse può sembrare provocatoria, la lettera del 6 Ottobre 1940, spedita dal Consiglio Provinciale delle Corporazioni al Podestà di Sedilo, avente come oggetto la festa dell'uva. Dice così: "Siete pregato di voler indicare in quale delle prossime domeniche intendete compiere la festa dell'uva, che anche quest'anno dovrà svolgersi secondo le direttive emanate per l'anno scorso. Cogliamo l'occasione per ricordarvi che è Vostro dovere trasmettere a questo Ufficio una relazione sull'esito della manifestazione, corredata dai dati sul consumo dell'uva durante lo svolgimento della festa". Certo che se la festa si è fatta e conoscendo i sedilesi, il consumo sarà stato di vino, o forse di birra, ma non certo di uva; anche perché, secondo me, l'unica uva che non veniva trasformata in mosto, ma consumata, era quella dei pergolati (sos cannitzaos) che fino a qualche decina di anni fa ornavano tutte le case del nostro paese.

Quello che è certo, è che i nostri cari compaesani, pian piano cambiarono i loro gusti e le loro abitudini in fatto di bevande, privilegiando il consumo della birra rispetto al vino. Merito, forse, dei fratelli Padedda, che oltre a produrre e vendere spuma, aranciata e gazzosa (dalle caratteristiche bottiglie con dentro la biglia di vetro), fornivano di birra Peroni bettole (tzilleris) e privati. Tra l'altro la birra, vista la bassa gradazione, non veniva tassata; forse è proprio per questo che lo stato in qualche modo si "risente", tanto è che il G.P.A. di Cagliari emette l'ordinanza N° 22462 del 26/11/47 che dice

così: "Considerato che in questo comune si fa largo consumo di birra e al contrario scarso consumo di vini specialmente nel periodo estivo. Considerato la necessità di provvedere a sanare le difficili condizioni di bilancio. Ritenuto che la imposizione può essere effettuata ai sensi dell'articolo 10 del D.L. C.P.S. 29/03/1947 N° 177 ed entro la misura massima del 10 % del valore...".

Comunque le cose iniziarono a cambiare nell'immediato dopoguerra, tanto da invogliare tantissimi sedilesi a impiantare la vigna nella zona di "Su segau". In un documento inviato il 24 Aprile 1958 dal comune di Sedilo all'Unione delle cantine della Sardegna, Via Cagliari 14, Oristano, in risposta ad una loro richiesta, si diceva che:

"Con riferimento al foglio in data 13 aprile 1958, si comunicano i seguenti dati:

- Ettari coltivati a vigneto = 60 Ha
- N° ceppi per ogni ettaro = 6000
- Produzione media di uva per ettaro = Q.li 2.5 "

Sicuramente le vigne erano tante, anche se credo che la produzione indicata per ettaro fosse un po' sballata, forse volutamente, viste le imposte su uva e vino degli anni precedenti.

A "Su segau" si produceva un vino abbastanza buono, molto alcoolico (dopo qualche bicchiere, le gambe diventavano "mollì"..!); sicuramente non ripagava il duro lavoro che la vigna pretendeva. Però c'erano i nostri padri, instancabili lavoratori, abituati al sacrificio e al sudore; c'erano anche tantissimi bambini che si rendevano utili organizzandosi a gruppi per scacciare passeri e cornacchie con la fionda e le loro grida. Tutto questo durò fino a quando questi bambini diventarono ragazzi e iniziò l'emigrazione (nei primi mesi del 1962 emigrarono da Sedilo, anzi emigrammo, circa una sessantina di ragazzi). I nostri vecchi non avevano più le forze necessario per poter affrontare il duro lavoro legato al mantenimento delle vigne ed esse pian piano furono lasciate incolte. Un paio di anni e fu la morte di "Su segau". Ricordo parte di una poesia che mio suocero dedicò alla sua vigna, ormai abbandonata "Pobera inza mia isconsolada - ti lamentas ca ses unu desertu — impiantada non t'aja de certu — pò essere in custu modu abbandonada....."

Dopo la parentesi di "Su segau", i sedilesi diventarono grandi importatori di uva principalmente dall'Ogliastra e dal Mandrolisai, ma anche dal sassarese; questo perché moltissime famiglie avevano ancora in casa tutta l'attrezzatura necessaria per poter vinificare {laccu, prensa, cupones e cupas}. Oggi qualche pensionato, con la comodità dell'acqua dell'irrigazione e con l'aiuto della tecnica, (vedi le reti contro gli uccelli) ha ricominciato ad impiantare la vigna. Da un documento ISTAT del 1995, si rileva che a Sedilo ci sono 11 aziende vinifiche per una superficie coltivata di 2,53 Ha e la varietà di uva coltivata è la stessa che c'era a "Su segau" cioè : nuragus, monica e muristellu (bovale).

Certo, la produzione è irrisoria, se consideriamo che siamo rimasti sempre degli ottimi bevitori e consumatori di vino (e di birra...!); però è anche vero che oggi basta riempire l'automobile di bidoni di plastica o damigiane e recarsi dove il vino si produce in quantità, fare il giro dei vignaioli per "l'assaggio" in modo da poter scegliere quello migliore (tenendo conto, come diceva un "santo bevitore", che "il vino deve essere forte e robusto, perché se non è forte, vada a fare un altro mestiere, faccia l'acqua") e quindi fare "provvista" per tutto l'anno.

Sedilo haias unu giardinu
Cun solianas plantas adomadu
A Pascal'e Nuragus pastinadu
Fit bundante su nettare divinu

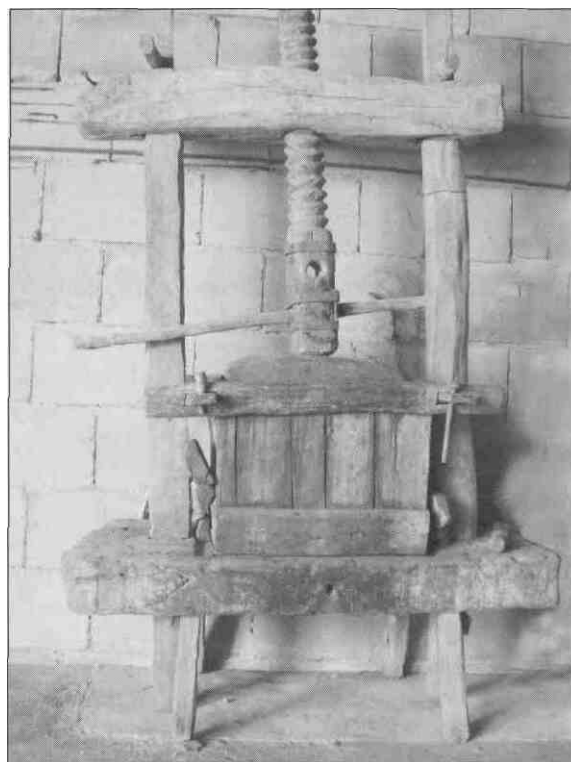
Su Segau est giamadu su terrinu
De su Tirsu in s'adde positadu
Pro inzas custu situ fit famadu
Giambadu l'hat cara su destinu

Frundidos sos zapos, sas zapitas
Sos ferros non faghen tichi e taca
Ne isuliat s'inzateri su puzone

Olvidadas l'as han custas impitas
Su 'inu marietat sa fiaca
Infados'in terra tost'est su marrone

Finacand'ad'a rezzer sa barracca
O tancat sa buscia pantalone.

Poesia di Tonino Sanna



Torchio risalente a fine '800.