

A città Sant'Angelo la prima rievocazione storica della vendemmia L'antica tradizione dalla raccolta manuale alla pigiatura

Si terrà sabato 19 settembre a contrada Gagliano di Città Sant'Angelo, la prima rievocazione storica della vendemmia.

Un'iniziativa promossa dai vignaioli della contrada in collaborazione con Coldiretti e con il patrocinio del Comune di Città Sant'Angelo per recuperare l'antica tradizione radice delle eccellenze enologiche abruzzesi e mostrare a grandi e piccini le fasi che, da tempi immemorabili, dalla raccolta dell'uva arrivano fino alla vinificazione.

A partire dalle 16.00, nelle campagne dell'azienda agricola Sciarr D'Alesio, gruppi di agricoltori in costume d'epoca procederanno alla raccolta manuale delle uve di Montepulciano fatta con cesti e canestri portati a mano, a spalle e con gli asini fino alle cantine aziendali. Alle 17, la fase della pigiatura, anche detta "pistature", con due trocche in cui si avvicenderanno a piedi nudi quattro persone per volta fino alle 18, orario previsto per l'inizio della torchiatura (torciture). A seguire, il trasporto del mosto con conca di rame sulle testa di due donne munite di spara per il versamento in botte. Una raccolta tutta manuale che, dal primo pomeriggio al tramonto del sole, restituirà alla comunità angolana, e non solo, usi e costumi antichi ma ancora vivi nella memoria delle famiglie contadine.

"Un modo per avvicinare i più giovani all'agricoltura e alla storia dei nostri padri - commenta Coldiretti - e per far scoprire ai più piccoli l'affascinante rito della vendemmia. Ovviamente si tratta di una manifestazione a scopo puramente rievocativo che non può tenere in considerazione i tanti accorgimenti che, ancora oggi e anzi sempre di più, vengono considerati dagli imprenditori agricoli per ottenere un buon vino. Regole diverse che vanno dall'evitare di raccogliere l'uva bagnata da pioggia, rugiada o nebbia in quanto l'acqua potrebbe influire sulla qualità del mosto all'orario della raccolta che dovrebbe evitare le ore più calde della giornata per impedire l'inizio di fermentazioni oppure dal trasporto dei grappoli in contenitori non troppo capienti verso locali in cui la vinificazione deve essere effettuata nel più breve tempo possibile per evitare fermentazioni o macerazioni indesiderate".