

La vinificazione Medioevale



Scena di banchetto.

Affresco della chiesa di San Giovanni Battista di Roccaerana - Anonimo di scuola Monregalese, 1481 (da AA.VV. "La valle Belbo e le colline del Moscato" Slow-Food, Bra, 1993)

Mentre nel periodo romano la preferenza per i vini bianchi ad alto tenore alcolico aveva sfavorito i vini piemontesi, nel medioevo la tendenza a preferire vini rossi giovani fece sì che i vini rossi del Piemonte cominciassero a godere di una certa rinomanza.

Ogerio Alfieri, cronista astigiano vissuto tra il 1230 e il 1294, esprime pieno apprezzamento per il vino di Asti, che definisce "bono et optimo". Analogo apprezzamento venne espresso da parte del celebre Pier de Crescenzi, che nel 1271 fu giudice del podestà di Asti.

Le tecniche di vinificazione in Piemonte non erano diverse da quelle tipiche del periodo: si pigiava con i piedi, dentro tini di legno.

Non si conoscevano i metodi di diraspatura, mentre esistono riferimenti a strumenti che probabilmente servivano per la separazione delle bucce dal mosto nel caso della preparazione del vino bianco.

Le operazioni di pigiatura venivano compiute in genere nel vigneto o nella sua prossimità. Allo scopo si utilizzavano dei locali dove oltre alla pigiatura sovente si svolgeva anche la fermentazione. Il mosto o il vino venivano poi portati nella cantina dell'abitazione. Queste costruzioni campestri venivano chiamate in modi diversi che ricordavano la loro funzione di riparo, ad esempio "tecto" o "cassina" ad Asti o "caboto" a Pinerolo.

La torchiatura delle vinacce era una pratica libera ed abituale. Raramente per torchiare era necessario avere un permesso, come avveniva a Serralunga d'Alba, e altrettanto raramente si pagava una somma, come accadeva a Giaglione presso Susa, dove si trova registrato che il monastero di San Giusto riceveva alcuni denari per il "pistagium" delle uve.

I classici recipienti da vino del Piemonte medievale erano le botti, realizzate frequentemente in rovere

e in castagno, anche se non mancano riferimenti all'impiego di legno di larice o di abete. Fino al 1500 i cerchi delle botti continuarono ad essere di legno. L'uso del ferro, materiale molto più costoso, per la cerchiatura fu adottato solo in epoca più tarda.

L'operazione di misurare la capacità delle botti era affidata ai brentatori, che si servivano di un recipiente di forma particolare, che veniva portato a spalle, di origine probabilmente celtica: la brenta.

La brenta, di forma oblunga e munita di cinghie per fissarla alle spalle del portatore, era nel contempo recipiente d'uso e unità di misura. È certamente uno dei simboli dell'enologia piemontese. Con buona probabilità si tratta di un recipiente di origine celtica, diffuso nel Nord dell'Italia.

Le Taverne



Particolare di Affresco del Castello di Issogne sec. XV

(Da R. Comba "Vigne e Vini nel Piemonte Medievale" Cuneo, 1990 pag. 199)

A parte le vendite dirette effettuate dai produttori cittadini, il grande punto di vendita al minuto era la taverna. Nel medioevo il mestiere di taverniere si strutturò e si regolamentò. Gli osti vennero obbligati a prestare alle autorità comunali un giuramento, in cui dichiaravano di vendere vino puro e a giusta misura.

A differenza delle locande, che fornivano anche da mangiare e da riposare ed erano destinate soprattutto ai forestieri, le taverne erano tradizionali punti d'incontro e di aggregazione degli uomini di un quartiere o di un paese. Erano gestite in genere da uomini, più raramente erano condotte dalle "tabernarie".

A volte venivano contrassegnate da insegne, oppure erano evidenziate da frasche. Negli statuti si trova spesso il divieto di mettere troppo in evidenza la presenza di una taverna.

A Cuneo le frasche potevano essere solo fatte da rami come il sambuco, senza frutti che le persone potessero mangiare.

A Vercelli nel secolo XIII era invece vietato ogni tipo di insegna, ogni tipo di richiamo fatto da tavernieri o dai loro garzoni ai passanti, ed era proibito persino mostrare "frascas" o "ramas". L'unico segnale lecito era lo "spaerum", che era probabilmente un vaso rotondo, messo fuori dalla porta del locale per indicare che si vendeva vino.