



VECCHIO PANORAMA DI VILLA CON I SUOI VIGNETI IN SPONDA DESTRA
ALTES PANORAMA VON VILLA UND SEINE AM RECHTEN HANG GELEGENE
WEINBERGE



LA VIA DEI VECCHI MESTIERI DER WEG DER ALTEN BERUFE

IL TORCHIO



Fino a qualche decennio orsono, erano ben cinque i torchi consortili dislocati nelle varie frazioni di Villa di Chiavenna: oltre al torchio di Ponteggia, frazione “storica” del paese, una delle più popolate da sempre, c’era quello in località Giavera, che contrariamente ad oggi era un tempo assai abitata; un altro torchio era a Case Scattoni, all’ombra dell’enorme masso detto del “Quartini”, uno a Case Foratti, eliminato per far posto agli attuali edifici scolastici ed uno nell’attuale frazione del Piano, in località “Vignà”, che serviva tutta la parte orientale del paese (il manufatto fra l’altro era visibile fino a qualche anno fa nel cortile della Biblioteca di Chiavenna). Fra i torchi rimasti, questo di Ponteggia è quello conservato meglio, anche perché fortunatamente protetto da un edificio che è stato oggetto di ristrutturazione conservativa qualche decennio fa. Purtroppo non si è a conoscenza dell’esatta data di costruzione; le iscrizioni presenti su alcuni degli elementi principali che ne costituiscono il meccanismo (1640 sulla grossa trave centrale e 1669 sulla vasca in granito monolitica) fanno propendere per un’origine forse ancora più antica. Ben cinque torchi da vino in un paese sempre al di sotto dei 1500 abitanti: segno tangibile dell’importanza - ormai venuta meno - della coltivazione della vite e della produzione di vino anche in un territorio, quello del comune di Villa di Chiavenna, che almeno sulla carta non sembra idoneo, per l’altimetria, l’esposizione e la conformazione del territorio. Vanno oggi scomparendo anche gli arditi terrazzamenti sorretti dai muri a secco, creati nei secoli col solo sudore della fronte, che ricoprivano il versante soleggiato del paese fino ad una quota di 800-900 metri, ben visibili nelle fotografie in bianco e nero scattate fino agli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso. Proprio a causa di questo teorico svantaggio territoriale (poco sole e basse temperature), il vino che si ricavava dalle viti del paese era di qualità non eccelsa, ma comunque alimento fondamentale per la sussistenza delle famiglie villesi. Come accennato, i torchi erano consortili, ossia posseduti e gestiti da consorzi di più persone e famiglie (di solito quelle residenti nelle frazioni servite dal torchio stesso), che ne coordinavano il funzionamento, la manutenzione, i tempi ed i modi della torchiatura attraverso un regolamento, valido per tutti i consorziati. Ogni anno con un’asta pubblica veniva scelto un “torchiatore”, ossia un responsabile di tutte le fasi di torchiatura e della gestione economica/amministrativa del torchio; doveva essere per forza di cose un consorziato e sempre a disposizione dei proprietari, quindi preferibilmente abitante nella frazione. Dopo aver vinto l’asta con l’offerta più alta (fondamentale era la capacità di previsione della resa dell’annata) al torchiatore toccava stabilire il periodo di torchiatura (successivo alla data di inizio vendemmia, stabilita un tempo dagli amministratori del paese), solitamente sempre a cavallo fra la fine di settembre e l’inizio di ottobre. Le vinacce venivano trasportate dai proprietari al torchio con la *bréntä* (grosso recipiente di legno a tronco di cono, formato da varie tavole verticali tenute assieme da cerchi in ferro; in questo caso anche unità di misura) e riversate sul blocco in granito per la pressatura. La quantità di brente per ciascuna pressata, chiamata localmente *caspi*, doveva essere al massimo di quindici (anche di proprietari diversi); ciascun proprietario per ogni brenta pagava al torchiatore una cifra, variabile di anno in anno a seconda della situazione economica e della previsione di ricavo dall’uva stessa. Le vinacce restavano pressate con tempi diversi: un’ora di torchiatura per il “caspio” con meno di cinque brente, un’ora e mezza per una quantità di brente da cinque a dieci e due ore per i carichi fino a quindici brente. Durante la pressata, il vino sgorgava copioso per poi essere trasportato nelle botti all’interno dei numerosi crotti presenti a Villa. Durante il periodo di torchiatura, erano presenti all’interno dell’edificio del torchio due recipienti: uno dedicato al *vin del prèet* (vino del prete) e uno per il *vin di mòort* (vino dei morti). Ciascuna famiglia aveva la consuetudine di versare i primi cinque litri del vino pressato in ciascun recipiente. Il vino del primo contenitore andava a soddisfare il fabbisogno del parroco, quello del secondo veniva messo all’asta, solitamente i primi giorni di dicembre, per sostenere con il ricavato le opere della fabbrica parrocchiale. Per i numerosi contadini di Villa il momento della vendemmia e della torchiatura era atteso con ansia: culminava un intero anno di lavori nella vigna ed era di fondamentale importanza per il sostentamento delle famiglie. Capitavano così giornate in cui fuori dalla porta del torchio si trovavano parecchi contadini, ciascuno con le proprie brente da torchiare, tutti in attesa del proprio turno, in un allegro momento di aggregazione e confronto; un’altra occasione di incontro ormai malinconicamente scomparsa dalle consuetudini degli abitanti di Villa di Chiavenna.

FUNZIONAMENTO

Il torchio da vino di Ponteggia (come tutti gli altri esistenti in paese) è del tipo a trave pressante, ossia una leva di secondo grado dove la “resistenza” (le vinacce da pressare) è posta fra il fulcro (l’estremità dell’ingabbiatura in legno) e la “potenza” (la pesante pietra). Elemento centrale è la colossale trave in legno di castano (chiamata in dialetto *érbol*), entro cui si inserisce una vite in legno collegata alla pietra circolare che funge da contrappeso (detta *magnòccä* o *prèdä*). All’estremo opposto una gabbia composta da quattro legni verticali detti “vergini” regge la trave con l’enorme vasca monolitica in granito (*pignàttä*) in mezzo. Sulla vasca vengono poste le vinacce tra assiti composti da legni detti *scioàtt*, *üscéer* e *püdelét*. Girando, grazie ad apposite stanghe, la vite collegata alla *magnòccä*, si alza o si abbassa la trave, premendo o decomprimendo le vinacce.

DIE KELTER



Bis vor wenigen Jahrzenten gab es sogar fünf gemeinschaftliche Kelter auf dem Gebiet von Villa di Chiavenna. Neben der Kelter in dem „historischen“ und sehr bevölkerten Ortsteil von Ponteggia gab es eine andere Weinpresse in der Umgebung von Giavera, die damals im Gegensatz zu Heute dicht bevölkert war. Eine andere Kelter lag im Schatten eines riesengroßen Felsen, des sogenannten „Quartini“ im Case Scattoni, eine befand sich im Case Foratti, die aber abgerissen wurde, um Platz für das neue Schulgebäude zu schaffen. Es gab eine Weinpresse auch bei Vignà, die von dem ganzen Ostteil von Villa benutzt wurde (Diese Kelter war bis vor einigen Jahren in dem Hof der Bibliothek von Chiavenna zu sehen). Unter den verbleibenden Weinpressen gilt die von Ponteggia als besterhaltene Anlage, weil sie über all die Jahre von einem vor einigen Jahrzehnten renovierten Gebäude geschützt wurde. Die genaue Zeit, wann die Presse gebaut wurde, bleibt leider unbekannt aber die in einigen Hauptbestandteilen, die den Mechanismus bilden, eingravierten Daten (1604 in dem großen zentralen Balken oder 1669 in monolithischem Granitstein Becken) lassen uns vermuten, dass die Presse noch früher gebaut worden war. Fünf Weinpressen in einer Gemeinde mit höchstens 1500 Einwohnern sind ein ganz deutliches Zeichen für die damalige wichtige Rolle des Weinbaus, wenn man bedenkt, dass die Gegend wegen der Höhe, der ungünstigen Lage und dem Boden selbst für den Weinbau nicht geeignet ist. Die von Steinmauern gestützten Weinbaumterrassen, sind heute so gut wie verschwunden. Sie wurden unter großer Anstrengung auf den sonneigen Hang bis zu einer Höhe von rund 800-900 m gebaut, und sind in den Schwarzweiß-Fotografien aus den 50er- und 60er- Jahren deutlich zu sehen. Genau wegen der angeblich ungünstigen Lage (wenig Sonne und niedrige Temperaturen) war der Wein nicht von höchster Qualität, trotzdem gehörte er zu den Grundnahrungsmitteln, die zum Lebensunterhalt der Familien von Villa beigetragen haben. Wie erwähnt, die Kelter war eine gemeinschaftliche Liegenschaft, d.h. sie wurde von mehreren Familien verwaltet (normalerweise von Familien, die damals in der unmittelbaren Nähe der Kelter wohnten), die mit der Hilfe eines Reglements die wichtigsten Entscheidungen über die Instandhaltung, die Zeiten oder auch die Art und Weise der Weinpressung zusammen trafen. Die Kelter wurde mit dem besten Angebot ersteigert (ganz wichtig war es, den jährlichen Ertrag voraussehen zu können). Der Winzer sollte die Zeit des Pressens feststellen (Nach dem Anfang der Weinlese, den damals von der Gemeindeverwaltung bestimmt wurde). gewöhnlich fand das Pressen zwischen Ende September und Anfang Oktober statt. Die Weintrauben wurden mit der sogenannten *bréntä* (großer, kegelstumpfförmiger Holzbehälter, der aus mit Eisenringen zusammengehaltenen vertikalen Brettern bestand. Die Ringe waren in diesem Fall gleichzeitig auch Maßeinheiten). Die Trauben wurden auf einen Granitblock für das Pressen gelegt. Jedes Pressen (Dialekt Caspi) bestand höchstens aus fünfzehn *bréntä* (auch von verschiedenen Besitzern). Jeder Besitzer sollte dem Kelterer einen bestimmten Betrag zahlen, der von Jahr zu Jahr und der Wirtschaftslage entsprechend variierte. Die Dauer des Pressens der Traubentrester hingte von der Menge der Trester selbst ab, ein einstündiges Pressen für den sogenannten „Caspio“ mit wenig als fünf Tresterbehältern, eineinhalb Stunde für fünf bis zehn Behälter und zwei Stunde für fünfzehn Tresterbehälter. Während des Pressens strömte der Wein heraus, der in die Crotti (kleines und rund förmiges aus Bruchstein einräumiges Häuschen) gelagert wurde. Während des Pressens gab es im Kelter-Gebäude zwei Behälter: der Eine für den *vin del prèet* (Pfarrer-wein) und der Andere für den *vin di mòort* (Wein der Toten). Die Familien hatten damals die Gewohnheit, die erste fünf Liter Wein in diese beide Behälter zu gießen. Der Wein enthaltet in dem ersten Behälter stand dem Pfarrer zu, der in dem zweiten Behälter wurde im Dezember versteigert, um die Kirche zu unterstützen. Die einheimische Bauerleute von Villa di Chiavenna fieberten der Weinlesezeit entgegen, es war das Ende der Arbeit im Weinrebe und war auch sehr wichtig für das Lebensunterhalt der Familien. Manchmal fanden sich viele Einwohner von Villa vor der Tür des Keltergebäudes zusammen, Jeder von Ihnen trug seinen noch nicht gepresste Trester und wartete, bis er dran war aber in der Zwischenzeit unterhielten sich die Menschen und sprachen miteinander. Eine andere Gewohnheit die leider über die Zeit verloren gegangen ist.

ARBEITSWEISE DER WEINPRESSE

Die Kelter von Ponteggia (so wie die anderen Weinpresse in Villa) besteht aus einem sogenannten Pressbalken, d.h. aus einer Hebel zweiter Ordnung, in der der Widerstand (Traubentrester) zwischen dem Drehpunkt (Ende des hölzernen Keltergestells) und der Stärke (die schwere Stein) liegt. Der Hauptbestandteil von der Kelter ist sicherlich der riesengroße Balken aus Kastanienholz (auf Dialekt *erbol* genannt), in dem eine Holzschraube eingefügt wird, die an der rundförmigen Stein befestigt wird, die als Gegengewicht dient (*magnòccä* o *prèdä* genannt). Am anderen Ende ist das Gestell aus vier vertikalen Holzstücken („vergini“), das den Balken mit dem riesengroßen monolithischen Granitbecken (*pignàttä*) trägt. Auf den Becken werden die Traubentrester zwischen Brettern gekippt, die sogenannten *scioàtt*, *üscéer* und *püdelét*. Beim Drehen der an der *magnòccä* befestigten Schraube mit Hilfe von Stangen, bewegt sich der Balken nach oben und nach unten und presst damit die Traubentrester.

IL LAVORO DI RICERCA STORICA E DI PREPARAZIONE DEL PANNELLO TEMATICO E' STATO REALIZZATO DAL GRUPPO DI RICERCA ANTACÙCH DI VILLA DI CHIAVENNA

LA VENDEMMIA
DIE WEINLESE



QUATTRO UOMINI IMPEGNATI NELLA TORCHIATURA
VIER MÄNNER BEIM KELTERN



LA RISULTA DELLE VINACCE DOPO LA TORCHIATURA
TRESTER NACH DEM PRESSEN



IL TRAVASO DEL VINO NELLA BRÉNTÄ
UMFÜLLEN VON WEIN IN DEN BRÉNTÄ

