

# TINO DI FERMENTAZIONE IN ROVERE

Franciacorta, fine XIX secolo.

“I tini sono vasi, comunemente e tradizionalmente costruiti in legno, al cui interno si compie la fermentazione del mosto d'uva. Sono generalmente di forma tronco-conica perché con il restringersi delle doghe si evita la caduta dei cerchi che le tengono unite ed inoltre perché tale forma offre il vantaggio di presentare minore superficie all'aria ed è pertanto da preferire.

I tini si costruiscono in legno di larice, abete, castagno e rovere. Quest'ultimo è il migliore ed è il legname usato in questo tino. Il tino come le botti si colloca sopra basamenti di mattoni, o muratura o pietra, in questo caso arenaria grigia di Sarnico. E' bene passare sulla superficie esterna del tino uno strato di olio cotto di lino per ovviare il pericolo dello sviluppo di muffe. Si consiglia di dipingere i cerchi con nero fumo stemperato in olio di lino cotto. La tinaia dovrà essere costruita in modo da raggiungere e conservare senza difficoltà la temperatura ottimale per una regolare fermentazione del mosto d'uva. Se si opera in climi od autunni piuttosto freddi, bisognerà preferire per la tinaia l'esposizione a mezzogiorno.”

*Edoardo Bassi, Uva o Vino? Il problema della viticoltura e la sua soluzione, Carlo Tarantola Editore, Piacenza 1931, presso la Biblioteca del Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro.*

La pigiatura coi piedi “Ancor oggi in tutto il paese. il metodo seguito più frequentemente è quello di pigiare l'uva coi piedi nudi dentro un apposito recipiente; in generale si tratta di un uomo con i calzoni arrotolati, più raramente di una donna o di un bambino coi calzoni corti. Eccezionalmente, l'uva può essere pigiata anche con scarpe chiodate. Se il procedimento ha luogo in tini molto grandi, alti anche quanto un uomo. allora il lavoro può essere compiuto persino, ma sempre molto di rado, completamente nudi. Non particolarmente legato a idee innovative, il contadino di solito non trova sconveniente che si

pigi l'uva a piedi nudi; alcuni anzi, temendo che il vino si possa annacquare, non vogliono neppure che prima ci si lavi i piedi. Altri lo trovano invece sempre necessario: as lava i pe da galantom.

Nei grossi tini e soprattutto nella vasca di pietra, vi possono essere anche più persone intente alla pigiatura: quando avviene in cantina dentro tini particolarmente capaci, può costituire un lavoro pericoloso, a causa del gas venefico che si sviluppa”.

*Paul Scheuermeier, Il Lavoro dei Contadini, Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retroromanza, pubblicato a Berna nel 1956 a seguito delle ricerche compiute tra il 1919 ed il 1935, Edizione Italiana 1980, Longanesi & C., Milano, presso la Biblioteca del Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro.*

