

# TORCHIO MODELLO MABILLE

su basamento in pietra arenaria grigia (Pietra di Sarnico) proveniente dalla cava del Vanzago in Capriolo. Inizio XX secolo.

L'attuale torchio è stato adattato nei primi anni del '900 al basamento che probabilmente in origine portava un torchio più arcaico forse con vite in legno come testimonia il foro centrale del basamento molto più ampio del diametro attuale della vite.

Provenienza: località Colzano, Capriolo, Franciacorta.

Il Modello Mabile ideato dai francesi fratelli Mabile di Amboise e diffusissimo nei paesi vinicoli per la grande semplicità di meccanismo, fu prima imitato e in seguito modificato e perfezionato in vari modi. Questo torchio, azionato a mano e senza ingranaggi, è costituito da una robusta vite di acciaio (6) fissata verticalmente e in posizione centrale su di un basamento circolare solitamente di ghisa, (o in pietra o in legno ndr) (5) con bordo rialzato, munito di piedi e di un canaletto per convogliare il liquido (mosto o vino) torchiato (15). Su questa piattaforma poggia una gabbia cilindrica (3), chiamata nel bresciano castello, di doghe di legno duro (10) fissate con bulloni ai cerchi (2), nella quale viene sistemata l'uva o la vinaccia da pressare.

Alla vite centrale si inserisce una madre vite mobile (1), saldata ad un disco orizzontale di ferro munito di fori, che, manovrata avanti e indietro da una leva (8) che ha nella estremità di attacco due salterelli (denti di scatto) (9), la fa avvitare, consentendo così di comprimere le vinacce. A contatto delle vinacce si sistemavano due mezzelune di legno duro (piatti) (13) e sopra di queste alternativamente una o più coppie di tavoloni distanziatori (12), a forma di parallelepipedo, per creare spessore e mettere in pressione la l'uva o la vinaccia. Completata l'operazione di pressatura e aperte le due parti della gabbia, tenute insieme da chiusure a gancio di ferro, risultava poi facile e rapido il suo scaricamento. *Rino Contessa, Rivista Alceo Salentino, Novembre 2009.*

