

Scuola Media Statale - Penne -

UVA

VINO

VENDEMMIA

Stampato dagli alunni della Scuola

1957

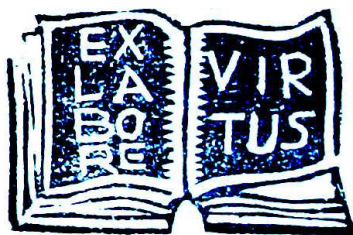
Scuola Media Statale -Penne-

CENTRO DI RICERCA :

**U V A
VENDEMMIA
V I N O**

**Lavoro eseguito dalle alunne della 2. B
sotto la guida dell' insegnante
Prof. Miranda Ciglia Tinacci**

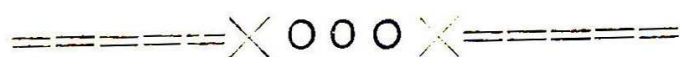
2



Stampato dagli alunni della Scuola

1 9 5 7

Direzione tecnica del Prof. R. Ciglia



Il centro di ricerca : Uva , vendemmia , vino , é nato dal bisogno di secondare , coltivare , sviluppare le naturali capacità intellettive degli alunni e di migliorarne quelle espressive fornendo un argomento concreto , comune e alla loro portata .

Ho sentito il bisogno di far aderire la vita alla scuola e di far comprendere il legame che esiste tra le varie materie che sono espressione dell' unico desiderio di sapere insito nella mente umana , da quando mi sono trovata a contatto con i ragazzi .

Questo è uno dei molti tentativi fatti per raggiungere lo scopo , è anzi una tappa di arrivo dopo un lungo periodo di riflessione , di studio , di convinzione in primo luogo con me stessa .

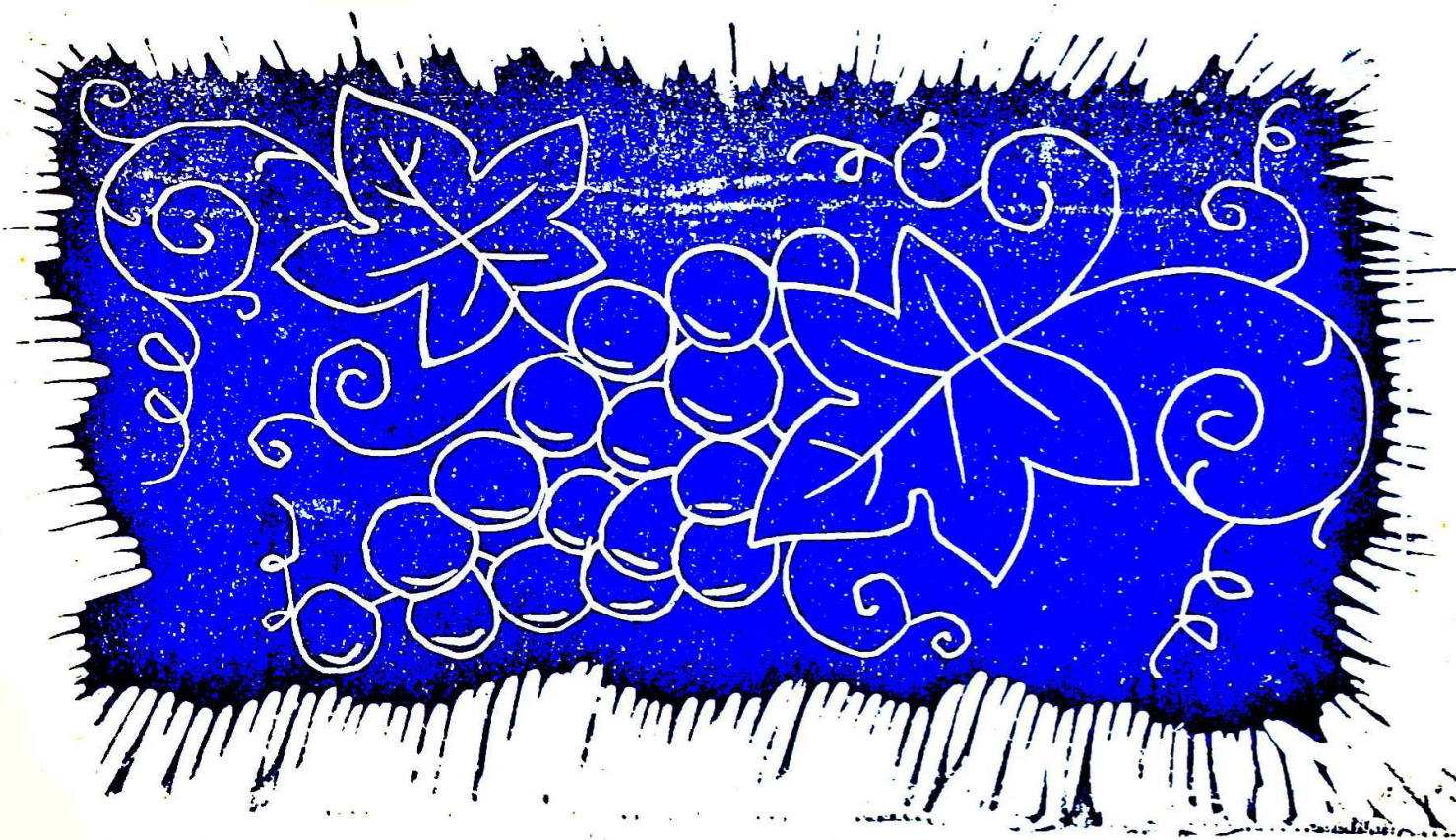
Non so fino a che punto sia riuscita ad attuare ciò che mi sono proposta , nè se abbia trovato la formula migliore e definitiva .

Credo che il risultato raggiunto sia un orientamento per una via da percorrere ancora sino in fondo con mezzi che saranno migliorati ed arricchiti dalle sempre nuove esperienze .

Miranda Ciglia Tinacci



L' U V A



L' u v a

L' uva è uno degli alimenti piú nutrienti e salubri che ci dá la terra. Essa contiene una grande quantità d' acqua nella quale sono disciolti calcio glutine, vitamine: sostanze indispensabili al nostro organismo.

Ecco perchè i medici raccomandano la cura dell' uva ai bambini deboli e denutriti, agli adulti malaticci, e ai vecchi. Essi dicono: «Più uva che vino e la salute ci guadagnerá».

L' uva è consigliata per curare alcune ma'attie dell' apparato digerente, perchè essa agevola le funzioni gastriche.

L' uva è un frutto gustosissimo e si mangia anche conservata ed essiccata al forno. Col mosto d' uva, prima della fermentazione, si prepara una conserva indicata per ammalati.

Con l' uva si prepara il buon vino, che bevuto in razioni moderate, ha effetti salutari: é un tonico eccitante delle forme nervose e circolatorie; d' inverno, un bicchiere di vino dà calore all' organismo.

I braccianti e i contadini interrompono per pochi minuti il lavoro per ristorarsi con un po' di vino che dá loro forza, calore e allegria.

L' abuso del vino fa male. Indebolisce tutti gli organi e i muscoli. Il fegato e i reni si alterano, la vista s' indebolisce; a poco a poco si ha l' insonnia coll' andar del tempo si diventa alcoolizzati.

L' alcoolismo può produrre la tubercolosi, l' idiozia ed altri mali;

L' uomo alcoolizzato, diventa incosciente, bestemmiatore, brutale, ed egoista non sente affetto per la famiglia. L' abuso del vino, non solo nuoce all' alcoolizzato ma anche ai suoi discendenti, che crescono deboli e predisposti a molte malattie.

Gli stati civili del nord cercano di combattere l' alcoolismo con

una medicina scoperta nove anni fa: l'antibus, questo farmaco produce, in chi ne fa uso una forte ripugnanza per il vino, liquori, e bevande alcoliche,

Esso viene somministrato in compresse, in polvere e si può mettere nel cibo senza che l'alcoolizzato se ne accorga.

Teniamo presente questo proverbio: « Nell' uva vi sono tre vinaccioli: uno di sanità, uno di letizia, uno di ubriachezza ».

Eugenia Pellacci



L'eccessivo abuso dell'alcool abbrutisce e produce invecchiamento precoce.



NOTIZIE E CURIOSITA'

Omero narra che quando Ecuba si apprestava a porgere al figlio Ettore la coppa del dolce vino perché gli rinvigorisse le forze esauste nella battaglia, Ettore la rifiutò:

ch' egli scemar potria mie forze e in petto addormentarmi la natia virtude.

Nei costumi dei Germani nel De Bello Gallico si legge: Vinum ad se omnino importari non sinunt, quod ea re ad laborem ferendum remollescere homines atque effeminari arbitrantur.



Il grappolo d'uva

Quando i vendemmiatori colsero l'uva non videro il grosso grappolo d'oro. I pampini lo avevano avvolto e quasi rinchiuso in un cartoccio verde.

Il grappolo restò lì solo solo e provò tanta tristezza.

Pensò di essere diventato una cosa inutile. Ma quando l'aria di ottobre avvizzì le foglie e il vento le staccò dai tralci, il grosso grappolo fu visto dai passeri, che avevano fame.

Ad uno ad uno i suoi acini furono beccati dagli uccelletti, che poi spiccarono il volo felici.

Il grosso grappolo dimenticato aveva dato ristoro alle creature di Dio.

Gian Giuseppe Moroni

I nd o v i n e l l o

Ride ride bruna e bionda

fra la verde magra fronda

si, sorride con cent'occhi

né s'offende se la tocchi.

(L'uva)

Eugenia Pellacci

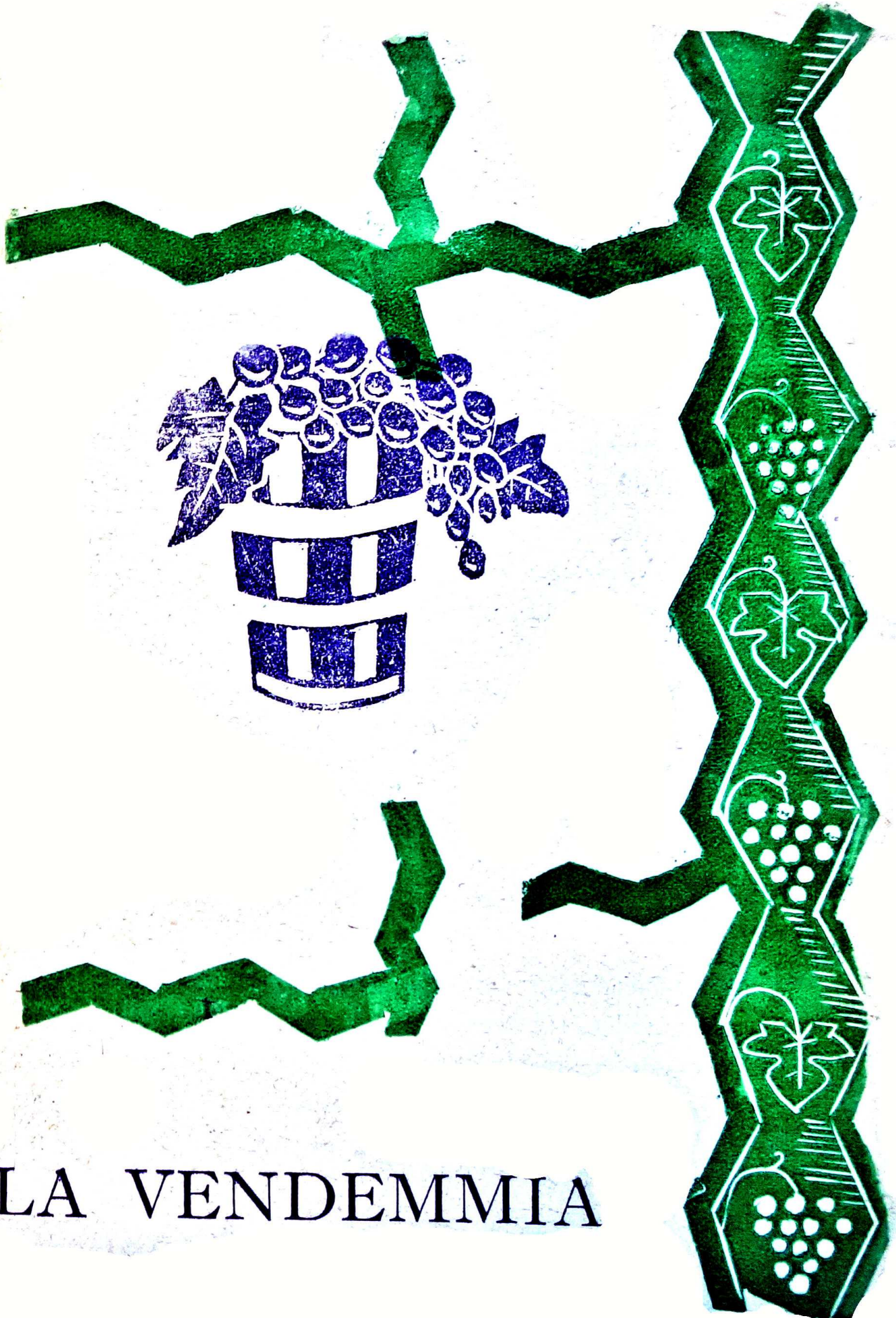
La leggenda di S. Urbano

A S. Urbano piaceva molto l'uva. Di un grappolino che ne potesse gustare ringraziava Dio come di un gran dono. Un giorno, finalmente, poté affondare una pianta di vite nella terra del suo orticello. Ogni mattina invocava su quell'arboscello la benedizione di Dio; lo carezzava con lo sguardo, gli sorrideva come ad una creatura umana. Il terz'anno, la pianta fiorì e poi dette il frutto: un grappolino di cinque acini appena. Ma era nato nel suo orto, lo aveva veduto spuntare, crescere al sole. Dopo la preghiera, ogni mattina andava a salutare il piccolo frutto benedetto da Dio, e si sentiva felice. Ed ecco, un giorno passò un vecchio che aveva la fame sul viso. « Non avreste nulla per questa povera creatura ? » S. Urbano cerca cerca e non trova nulla da dare. E quel grappolo ?

S. Urbano guarda con tenerezza i cinque chicchi dorati dal sole nati e cresciuti sotto il suo sguardo. Ma dice: « Se ti piace tienilo ».

Ora l'arboscello non ha più che le foglie. Il vecchio si allontana, e il Santo si sente cogliere da una improvvisa stanchezza. Si siede su una panca e s'addormenta. Quando si sveglia, la piccola vite è curva sotto il peso dei grappoli d'oro. Il Santo prostrato a terra, ringrazia fervidamente il Signore che l'ha creduto degno di quel prodigio.





LA VENDEMMIA

La vendemmia

Il mese di ottobre è quello della vendemmia.

L'uva é ormai tutta raccolta e di essa sono riempiti i tini. Ieri, dopo pranzo, andammo ad assistere alla raccolta dell'uva in Via Circonvallazione.

Era una limpida giornata.

Le vigne fresche e verdi venivano spogliate dei buoni frutti. Partecipavano alla vendemmia i padroni del campo ed altre persone. Avevano in testa chi un fazzoletto chi un cappellone di paglia. Nella stradiciuola tra i campi il carro con il tino veniva riempito di uva buona.

Un bambino guardava se qualcuno prendesse l'uva, mentre il cane correva tra i campi e rubava grappoli dalle ceste.

Guardammo il lieto spettacolo.

Vedendo le persone che coglievano i bei grappoli d'uva anche noi sentivamo il desiderio di fare altrettanto e di mangiarne poi abbondantemente.

Ragazzi e ragazze cantavano allegramente, mentre i vecchi sorridevano felici per il buon raccolto.

Le giovani voci si spandevano nell'aria e i grappoli parevano cullati dal vento.

Trascorse un bel po' di tempo e quando il sole tramontò, la vendemmia fu sospesa e noi tornammo a casa cantando.

I contadini quest'anno sono contenti per l'abbondanza del raccolto, i campagnoli salariati trovano compenso alla loro fatica, il popolo tutto gode per questa bella provvidenza di Dio.

Anna Palma—Liliana Toppeta

Tra i filari

Di mezzo ai filari, ancora carichi d' uva matura bianca e nera, giungevano, confuse o più distinte, le voci dei vendemmiatori, le risa dei bambini, il ticchettio dei roncoli e delle forbici, che tagliavano con un colpo breve e secco.

Apparivano visi di donna, lembi di vesti, panierini e bigonce; s' intravedeva una coppia di buoi candidi e potenti che, aggiogata al carro vermiglio grondante di mosto, si allontanava ondeggiando tra i pini.



VENDEMMIA

Nei campi é tutto un bagliore
di grappoli d' oro , di falci,
tutto un gioire di tralci
che ostentano qualche rossore.
Nei campi è tutta una festa
di luci, d' ombre di canti,
ridon gli sguardi esultanti
per tanta messe rubesta .
S' alzan gli accenti sonori
delle più gaie canzoni
da verdi rossi festoni
e dagl' intrepidi canti,
E s' ode insieme una schiera di
donne cantilenare
nel breve cielo che pare
un cielo di primavera .

Marino Moretti

Scena di vendemmia

L'altra domenica andai a Montesilvano a trovare un'amica e assistetti ai lavori della vendemmia. Il vigneto stava vicino alla casa. Le viti erano disposte a lunghi filari su un terreno pianeggiante. I fusti deboli e contorti erano avviticchiati ai pali. I rami lunghi, nodosi, rampicanti, avevano grappoli, pampini e viticci. I grappoli erano grossi e dorati con gli acini rotondi che il sole rendeva più lustri. I vendemmiatori cantando allegre canzoni, recidevano i grappoli con le forbici e ne empivano ceste e bigonce che venivano vuotate nei tini. E i filari si facevano man mano tristi perchè restavano con i soli pampini ingialliti e i viticci. Una macchina pigiatrice spremeva l'uva celermente; mentre andavo curiosando, in un canto scoprii un uomo che pigiava l'uva con i piedi; a quella vista mi misi a ridere e pensai che quell'uva avrebbe dato un vino poco pulito, l'uomo danzava e impiegava molto tempo a pigiare.

Chiesi alla padrona a che servisse il lavoro di quell'uomo se c'era la macchina pigiatrice ed ella mi rispose che il vecchio nonno voleva per sé vino ottenuto dall'uva pigiata con i piedi, perchè più dolce.

Quando tutta l'uva fu pigiata il mosto fu messo nei tini a fermentare.

Quello del nonno fu messo a parte in una botte piccola.

Mi divertii tanto quel giorno e mentre tornavo a casa in treno ricordai alcune notizie che imparai alla quinta classe elementare: L'Italia è ricca di vigneti per il suo clima temperato, perciò anticamente era chiamata Enotria che significa terra del vino,

Gli antichi Romani celebravano le feste dell'uva con grandi banchetti

come facevano per onorare le divinitá.

E mi tornarono in mente alcuni proverbi sull'alcoolism.

- Chi del vino é amico di se stesso è nemico. -
- L'acqua rovina i ponti, il vino la testa.
- Il vino è un buon servitore e un cattivo padrone.

Eugenia Pellacci



T e m p o d i v e n d e m m i a

Nell'aria v'è l'odore
dei grappoli maturi.
Lieta il vendemmiatore
va raccogliendo l'uva.
Splendendo fra le nuvole
il sole par che dica :
« Nel tuo lavoro onesto,
Iddio ti benedica ! »

M. Mazzeo

Con i vendemmiatori

Quest'anno, in Ottobre, prima che si riaprissero le scuole, sono andata per qualche giorno dai miei zii in campagna.

Non c'ero mai capitata per l'epoca della vendemmia e questa novità mi rendeva davvero impaziente!

Tutti i giorni insieme con le mie cuginette, andavo a vedere se l'uva fosse finalmente matura.

Naturalmente, per accertarcene era necessario assaggiarla... Ed ecco una sera si seppe che la mattina seguente si sarebbe cominciato a vendemmiare.

Andammo a letto presto e all'alba, via nella vigna! C'era una nebbiolina che faceva rabbrivire. Ma presto ci riscaldammo.

Uomini e donne arrampicati sulle scale coglievano i bei grappoli dorati o color rubino che occhieggiavano tra i grossi pampini macchiati di verderame. Noi ragazzi coglievamo i grappoli dei filari più bassi e facevamo a gara a riempire i cesti. Ma... certi grappoli dai bei chicchi finivano nella nostra bocca!

Sembrava davvero un peccato farli pestare!

La distanza che era tra una vite e l'altra era di mezzo metro e le varie qualità dell'uva si chiamavano secondo il dialetto locale: la muscardelle, la malvascia, l'uva passe, l'uva amerecane.

Una ragazza cantava uno stornello e tutti rispondevano in coro.

Chi scherzava, chi rideva. Sembravano tutti molto felici.

Le ceste riempite d'uva erano nell'aia pronte per essere pigiate.

Anch'io volli provare a pigiare l'uva nel tino. Che piacere sentire l'uva schiacciarsi sotto i nostri piedi nudi, mentre saliva verso di noi

L'odore acuto del mosto che si diffondeva anche per l'aria, di casolare in casolare ...

Quando , dopo tante ore di lavoro , gli squilli festosi delle campane ci annunciarono il mezzogiorno ci dispiacque quasi di dovere interrompere il lavoro ,

Ma a casa , che bella polenta ci attendeva !

Rosaria Liberatore



Si vendemmia

Lieta festa dei bei colori .

racemini , grappoli maturi ,

grappoli biondi ,

grappoli scuri .

Su cantate , vendemmiatori .

Colmo é il canestro colma la gerla

e il tralcio è ricco di frutti ancora ;

brilla ogni chicco che il sole sfiora

come il rubino , come la perla .

Bigoncia colma , colmo il cestello :

vendemmiatrici , uno stornello .

Mc . Arthur Rebucci



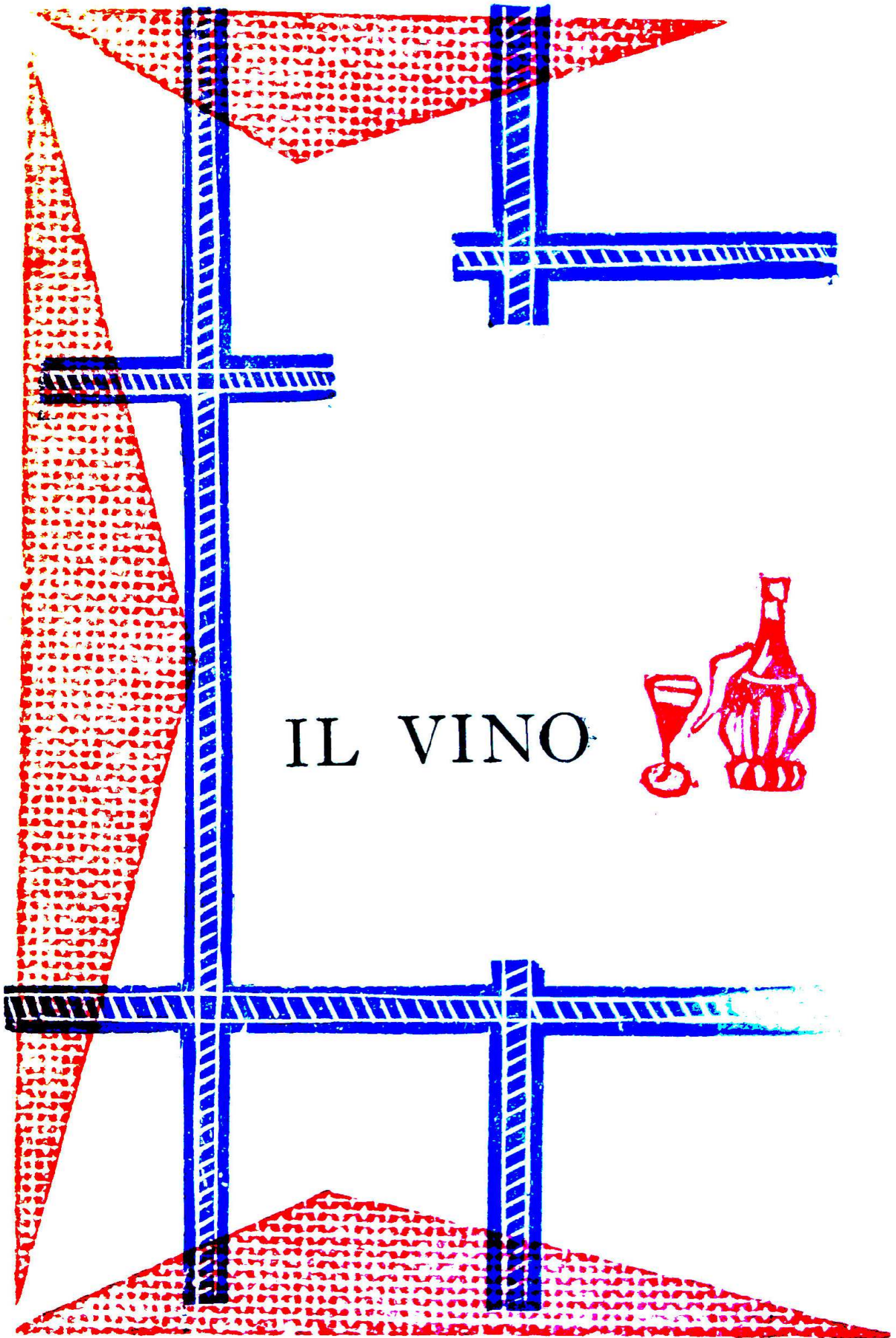
De Vindemia

In vinetis uva cum erit matura, vindemiam ita fieri oportet, ut videas, a quo genere uvarum et a quo loco vineti incipias legere.

Nam et praecox et miscella, quam vocant nigram, multo ante coquitur, quo prior legenda, et quae pars arbusti ac vineae magis aprica, prius debet descendere de vite. In vindemia deligentis uva non solum legitur sed etiam eligitur: legitur ad bibendum, eligitur ad edendum. Itaque lecta defertur in forum vinarium, unde in dolium inane veniat; electa in secretam corbulam, unde in ollulas addatur et in dolia plena vinaciorum contrudatur, alia quae in piscinam in amphoram picatam descendat, alia quae in aream in carnarium escendat. Quae calcatae uvae erunt, earum scopi cum folliculis subiciendi sub prelum, ut, siquid reliqui habeant musti exprimatur in eundem lacum. Cum desiit sub prolo fluere, quidam circumcidunt extrema et rursus premunt et, rursus cum expressum, « circumcisicium » appellant ac seorsum quod expressum est servant, quod resipit ferrum. Expressi acinorum folliculi in dolia coniciuntur eoque aqua additur: ea vocatur « lora », quod lota acina, ac pro vino operariis datur hieme.

(Varro, Rerum rusticarum. 1 - 52)





IL VINO



Il vino in Italia

L'Italia, terra del vino, ricava da questa apprezzata bevanda un reddito che eguaglia quello del grano e supera quello di ogni altra coltura e ne trae un discreto cospice di esportazione.

Ne viene di conseguenza che l'industria enologica occupa il primo posto, tra le industrie rurali della nazione.

La produzione media annuale del vino in Italia si avvicina a grandi passi verso i cinquanta milioni di ettolitri, seguendo nell'ultimo cinquantennio un aumento medio di circa il 50% (nel Lazio questo aumento ha raggiunto il 270%).

Di questa enorme massa di vino, che rappresenta un valore lordo di 5 miliardi di lire, la parte maggiore è assorbita dal consumo nazionale, solo una quantità, purtroppo ridotta, alimenta l'esportazione.

Così nel periodo 1921-24 per prendere uno dei più favorevoli si ebbe una esportazione media di 1303 migliaia di quintali e 198 migliaia di quintali d'uva (nel 1924 tale esportazione salì rispettivamente a 2429 e a 404 migliaia di quintali).

Nel 1950 e 1951 la produzione nazionale si è aggiornata sui 42 milioni di ettolitri. Troppo misera è l'esportazione rispetto alle meravigliose risorse vinicole di quella che fu la Enotria tellus, e che è, e sempre sarà, la terra del vino.

Le cause di tale misera esportazione sono molte; non ultima fra queste i criteri empirici che guidano l'arte di fabbricare il vino, tali da darci un'infinità di prodotti vari, scadenti, facilmente alterabili, non adatti per il trasporto e soprattutto non adatti per la conquista dei mercati stranieri né per essere venduti a prezzi remunerativi ai consumatori nazionali.

Bisogna riconoscere, che in questi ultimi tempi l'arte del fabbri-

care il vino ha preso contatti con la scienza e la tecnica e sono sorte diverse costruzioni allo scopo di produrre il vino .

Soltanto producendo vino buono , costante ; serbevole , possiamo avere uno dei primi posti nei mercati mondiali .
Attualmente l'Italia come produzione vinicola occupa il secondo posto , dopo la Francia , nel mondo .



Componimento eseguito dalle alunne
S. Bianchini M. Biferi M. Comune



La coltivazione della vite

La coltivazione della vite può essere di due specie: specializzata e promiscua. Si dice coltivazione specializzata quando il terreno viene occupato soltanto dalle viti e così si ha il vigneto.

Dicesi invece coltivazione promiscua quando il terreno non è occupato soltanto dalle piante dell' uva bensì da altre piante legnose e da legumi.

Le piante legnose che sono unite alla coltivazione promiscua sono: il melo, il pero, il pesco.

Le piante dei legumi sono: i ceci, i fagioli ed altre.

La cultura specializzata prevale in modo assoluto sulla promiscua nella Sicilia, Sardegna e Puglia. La cultura promiscua predomina quella specializzata nella Toscana e nel Veneto. Le regioni produttrici di uva sono in ordine: le Puglie, il Piemonte, la Sicilia, il Lazio, l'Emilia Romagna, la Campania, Liguria. Le Puglie, dalla terra di Bari alla punta d' Otranto non escluse le pendici delle Murge, sono propizie alla coltivazione della vite; i vigneti di Bari, Barletta, Trani hanno coltivazione specializzata. Nel Piemonte la vite viene coltivata tra le Langhe e il Monferrato nella zona di Asti e del Sesia.

In Sicilia, le valli percorse della ferrovia Circumetnea e i fianchi stessi della montagna, sono coperti di vigneti.

Celebri e pregiati sono i vini spremuti dalle uve di Marsala di Trapani. La Toscana è una delle maggiori produttrici dell' uva;

la Val di Chianti, la Val Chiana, la Val d' Elsa sono all' avanguardia nella produzione vinicola, così anche le vaste zone della provincia senese e della valle d' Arno. Nel Lazio abbiamo produzioni di vino nella zona dei Castelli romani.

L' Emilia Romagna produce uva da cui si trae il Lambrusco.

Il Veneto coltiva particolarmente la vite che dà vini molto conosciuti come il Valpolicella, il Bardolino, il Soave.

La Campania produce uva nei famosi declivi Vesuviani da cui si ottiene l' ottimo Falerno

La Liguria é circondata dai monti, ma gli abitanti hanno saputo adattare le pendici montuose con terrazzamenti adatti alla cultura della vite.

S. Bianchini M. Biferi M. Comune



Luoghi di produzione - Tipi di vini

In Italia, la maggior parte dell' uva viene vinificata. L' uva da tavola, consumata in ragione del 4% della produzione, è esportata specialmente alle regioni nordiche e costa molto anche nel luogo produttore. Le regioni che la producono maggiormente sono: Puglia, Lazio, Campania, Emilia, Toscana e Abruzzo dove, nella provincia di Chieti, abbiamo il famoso "Pergolone,,.

Ogni anno in Italia si festeggia l' uva per invogliare i cittadini a mangiarla in quanto è salutare; i medici la consigliano ai vecchi, ai bambini deperiti ed anche gli adulti perchè rinfanca il corpo.

Riguardo al vino, possiamo avere il tipo comune e quello di lusso.

I vini di lusso sono quelli che si distinguono per delle caratteristiche molto apprezzate ed hanno un avvenire sicuro per l'esportazione all'estero. Abbiamo diversi tipi di vini lusso, ma quelli che hanno oltrepassato i confini d'Italia straripando nelle altre nazioni sono il Marsala e il Vermut. Quest'ultimo è aperitivo fabbricato soprattutto a Torino (ditte Cora, Gancia, Cinzano Martini e Rossi) ed apprezzatissimo altresì all'estero.

Tra i vini speciali, che nel nostro paese sono legioni, ricordiamo come particolarmente pregiati la Vernacia, la Malvasia secca, il Nascò, il Monica della Sardegna, l' Albana di Romagna.

Dopo la guerra ha avuto un nuovo slancio la già attiva fabbricazione dei liquori, con stabilimenti diffusi in tutta Italia.

Superfluo aggiungere che la nostra esportazione vinicola pur essendo diminuita rispetto all' anteguerra, è sempre degna di nota.

Il vino

Mediante l'operazione di pigiatura dell' uva si ottiene il mosto e per l'azione dei gruppi batterici che si trovano nella buccia si determina nel mosto una fermentazione per la quale quasi tutto lo zucchero diventa alcool che resta disciolto nel liquido mentre si ha l'elevazione della temperatura del liquido stesso.

Il vino si ottiene appena sia cessata la fermentazione tumultuosa, ed il mosto si sia raffreddato.

Quando è cessata la fermentazione e si spilla il vino, questo non è ancora bevibile; bisogna attendere almeno due mesi per dargli tempo di compiere alcune elaborazioni che lo rendono limpido e profumato.

Rispetto ai vari componenti interessa specialmente conoscere, nel commercio del vino, la quantità di alcool contenuto che nei vini varia entro certi limiti assai ampi.

Il vino è di parecchie qualità: vino rosso, vino bianco ecc... Il vino dà energia a tutti, ma quando si passano i limiti nel bere e se ne fa abuso si diventa ubriachi e non si ragiona più.

« M a r s a l a »

I vini di lusso sono quelli che si distinguono per alcune spiccate e apprezzate caratteristiche, che li rendono inadatti al consumo durante il pasto ..

L'importanza dei vini di lusso in Italia è forse superiore a quella dei vini da pasto; possono essere prodotti più largamente perchè, in molte parti d'Italia, il sole permette di concentrare nelle uve non soltanto maggiori quantità di zucchero, ma anche maggiore aroma, in modo che, quando siano vinificate opportunamente, possano dare, con poca fatica ottimi vini di lusso. Il nostro commercio vinicolo con l'estero ha un avvenire sicuro soltanto per i vini di gran pregio.

Da noi questi vengono rappresentati in primo luogo dal vino di lusso più importante, cioè il Marsala, il quale prende nome della storica città siciliana, ed è stato il primo a far conoscere nel mondo il pregio dei vini italiani. Il Marsala è un vino limpido, di colore giallo ambrato, profumato e gradevole. Le uve con le quali si prepara il Marsala, sono di varietà diverse, ma predomina il Catteratto, l'Inzola e il Grillo, le quali sono capaci produrre mosti col 25% ed altre di glucosio. La fabbricazione del Marsala viene fatta così: l'uva spolverata con gesso, viene collocata entro tini in muratura, pigiata coi piedi calzati e il mosto subito imbottato.

Le botti vengono lasciate scolme, perchè l'alta alcoolicità è sicura garanzia di buona conservazione, e il cocchiere coperto provvisoriamente con un sasso. Nel dicembre si travasa e poi, di regola si vende agli stabilimenti, questo è il cosiddetto Marsala vergine. Il Marsala vergine con l'invecchiamento acquista un bel colore scuro e spiccato odore di Marsala. È con esso che gli industriali preparano il vino di lusso.

« I vinsanti »

Tra i vini che si fabbricano con uve appassite ricorderemo i famosi vinsanti, assai diffusi nell'alta e media Italia, specialmente nella Toscana e nella Umbria. I vinsanti si preparano con uve bianche di vitigni diversi, mature zuccherine, scelte, concentrate mediante l'appassimento fatto su graticci collocati in ambienti asciutti, ampi e ben ventilati. L'epoca dell'ammontamento non deve essere stabilita con criteri empirici e consuetudinari, ma fissate anno per anno tenendo conto delle qualità dell'uva, del suo grado di maturazione, delle condizioni di ambiente, del tipo di vino che si vuole e soprattutto della concentrazione raggiunta, tenendo conto che i migliori vinsanti si hanno con uve il cui contenuto zuccherino sta fra il 35 e il 40 per cento.

L'uva viene diraspata, torchiata e di poi aver riunito tutto il mosto con esso si riempiono dei caratelli piccoli, e collocati in un sottotetto.

Tale ambiente favorisce notevolmente il processo di ossidazione. I migliori vinsanti sono quelli tenuti nei vasi di legno 3 - 4 anni.

S. Bianchini, M. Comune





« Lachrima Cristi »

Si produce nei comuni vesuviani di Resina e di Torre del Greco.

Le uve vengono pigiate dopo tre giorni di appassimento e il mosto si fa fermentare con metà delle vinacce diraspate.

* * *

« Moscato di Siracusa »

E' un vino bianco , pregiatissimo preparato con l'uva del Moscato comune .

L'uva matura si mette al sole per l'appassimento . Quando gli acini hanno raggiunto un certo grado di rammollimento e la fermentazione s'è iniziata , viene pigiata con energia e alla sera viene torchiata per essere ritorchiata la mattina .

Aggiunto il torchiato si pone tutto entro botti di castagno lasciandole scolme .

Il cocchiere si lascia aperto e dopo una quindicina di giorni si chiude con un tappo .

S. Bianchini M. Comune

« Albanello di Siracusa »

E' un vino col 14-18 % di alcool, preparato con uve del vitigno omonimo , estesamente coltivato nella provincia di Siracusa.

Ha un bel colore giallo dorato , un profumo gradevole e un sapore amarognolo gustosissimo.

Il mosto vien fatto fermentare in botti permanentemente scolme tenute in un magazzino esposta a Nord . Nel primo anno si travasa , si chiarifica , e solo dopo il quinto - sesto anno viene posto in commercio

* * *

« Malvasia secca di Sardegna »

E' un vino che ha il 14 - 17 % di alcool e che si produce con l' uva del vitigno omonimo .

Quello che più ha rinomanza è il malvasia di Cagliari di colore giallo - verdognolo , di sapore leggermente acido profumato e gradevole.

S. Bianchini M. Comune



« Vini d' Abruzzo »

L' Abruzzo con il Molise , sebbene non sia una delle maggiori regioni produttrici di vini pregiati , tuttavia si deve ricordare per la produzione di alcuni vini particolari .

In questa regione si produce il famoso vino cotto ottenuto mediante uno speciale trattamento del mosto che si fa bollire prima della fermentazione .


Notevoli sono anche i vini rossi di Pescara ; di Torre dè Passeri ; di Giulianova e i vini bianchi di Chieti , Corfinio , Lanciano e Francavilla . Altri tipi pregiati sono il " Cerasolo , e il " Montagano ,

M. Comune



NOTIZIE E CURIOSITA'

Perchè si chiama « alcool »

 L'etimologia del nome é molto curiosa. Il nome deriva dall'arabo Al Kohl che designa una polvere finissima, che mescolata con acqua era usata fin dall'antichità dalle donne per tingere di nero le ciglia. Il nome e la cosa passarono in Occidente con le traduzioni dei libri arabi in latino, ed i chimici estesero il vocabolo a designare qualsiasi polvere impalpabile e quindi allo spirito di vino.

* * *

A l c o o l i s m o

L'alcoolismo, che significa abuso delle bevande alcoliche fermentate (vino, birra, marsala, ecc...) o distillate con tutte le conseguenze funeste agli individui, alle famiglie, alla società, si conobbe dall'uomo fin dai tempi più antichi.

E. Pellacci



Legislazione sull' alcoolismo

Tutti i governi emanano leggi per moderare l'uso delle bevande alcoliche . In Italia è vietata la vendita ambulante di bevande alcoliche ; il numero degli esercizi di vendita non può superare un rapporto di 1 per 400 abitanti ; la vendita delle bevande con alcool in quantità superiore al 21% del volume è subordinata ad una speciale autorizzazione del Prefetto ; è vietato somministrare bevande alcoliche ai minori di sedici anni , nelle scuole nei convitti ecc ...

* * *

Fra le punizioni in uso in Inghilterra tre secoli fa contro i bevitori esagerati , molto usata era quella del mantello dell' ubriaco . Questo bizzarro mantello consisteva in una botte senza coperchio , nel fondo della quale veniva praticato un foro per il quale il colpevole potesse passare la testa . Così « vestito » , il povero amico di Bacco veniva condotto in giro per la città .

E . Pellacci

-----* □ ⊙ □ *-----

Finito di stampare il 31 - 5 - 1957
nella tipografia della Scuola Media di Penne



