

Ivana Ercolanoni

Vite e vino a Torgiano

Saggio di onomasiologia dialettale

Morlacchi Editore

I disegni contenuti nel volume sono di Maria Gagliarelli

Seconda edizione: novembre 2012

Isbn: 978-88-6074-519-4

Copyright © 2012 by Morlacchi Editore, Perugia. Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la copia fotostatica, non autorizzata | mail to: ufficiostampa@morlacchilibri.com – redazione@morlacchilibri.com

<http://www.morlacchilibri.com/universitypress>.

Finito di stampare nel mese di novembre 2012 da Digital Print-Service, Segrate (MI).

INDICE

Premessa	5
Introduzione	7
Cenni geografici e viabilità	7
Cenni storici	9
La coltivazione della vite a Torgiano	11
CAPITOLO I	15
1. La pianta	15
2. L' impianto	21
3. La scelta dei vitigni	26
4. L'innesto	27
5. Ampelopatie e periodi di trattamento delle viti	30
6. Le pratiche colturali: potatura, zappatura e concimazione	35
7. La vendemmia a Torgiano	42
8. La pigiatura	45
9. La botte	48
10. La tramuta	53
11. Il vinsanto	54
12. Il vino in cucina	63
13. I rimedi del vino	65
Glossario	68
Appendice	87
Proverbi	88

Bibliografia	93
Indice delle illustrazioni	98

PREMESSA

Nel territorio di Torgiano è dato riscontrare ancora, nel settore specifico della viticoltura e nella pratica della vinificazione, un alto grado di conservatività, frutto di secolari consuetudini di lavoro, che ci ha consentito una terminologia tecnica dialettale tradizionale di sicuro interesse¹.

Tale condizione di conservatività linguistico—culturale è sicuramente da mettere in relazione — per larga parte — con la scarsa mobilità territoriale degli abitanti del piccolo centro umbro (almeno fino a qualche decennio fa) e con la pressoché uniforme composizione sociale della comunità torgianese, dedita prevalentemente all'attività agricola e a quella artigianale.

Scopo di questo lavoro è pertanto quello di verificare la persistenza di una compatta terminologia connessa con le consuetudini colturali e operative in questo specifico settore.

Conosco la parlata di Torgiano, per essere nata da famiglia originaria del luogo e avervi vissuto per qualche anno. Questo mi ha altresì consentito di conservare una fitta rete di contatti personali rivelatisi molto utili al momento della raccolta onomasiologica relativa alla terminologia vitivinicola.

Si dovrà inoltre aggiungere che sulla scelta di occuparmi di questo tipo di coltivazione ha giocato anche il fatto che Torgiano ha ottenuto il riconoscimento di zona a «denominazione d'origine controllata», grazie soprattutto alla fattiva iniziativa e al

1 Il presente saggio è una rielaborazione della mia tesi di laurea *La coltivazione della vite e la vinificazione nel territorio di Torgiano (Perugia)*. (Saggio di onomasiologia dialettale), relatore prof. Enzo Mattesini, discussa presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Perugia il 20 giugno 1995.

(Questo saggio costituisce la visione aggiornata di un precedente lavoro edito da Edigraf, Roma 1999).

costante impegno imprenditoriale della famiglia Lungarotti, che ha reso noto in tutto il mondo questo piccolo territorio per la pregiata qualità dei suoi vini.

Ovviamente Il mondo agricolo, pur in presenza di una radicata tradizione circa la coltivazione della vite, è stato tuttavia investito dalle moderne tecniche di meccanizzazione che hanno in gran parte modificato i metodi tradizionali.

Ne è conseguita una inevitabile trasformazione e — per quello che qui più a noi interessa — un radicale impoverimento della realtà linguistica ad essi connessa. Il che ha reso, in definitiva, più difficoltoso il lavoro di scavo e di raccolta, condizionato anche dall'urgenza e dall'importanza stessa del rilevamento documentario, soprattutto in un momento come l'attuale e in considerazione della ineluttabile scomparsa degli informatori più anziani.

Nel corso delle mie inchieste sul terreno — al fine di delineare un quadro il più possibile completo per tutto il settore — ho raccolto anche materiale relativo alla geomorfologia, al clima e ai fenomeni atmosferici, e alle stesse malattie della vite oltretutto — naturalmente — alla tecnica di coltivazione, alla vendemmia, alla vinificazione, alla conservazione del prodotto e alle tradizioni popolari relative a tali operazioni (cultura alimentare, proverbi, locuzioni e modi di dire).

INTRODUZIONE

Cenni geografici e viabilità

Torgiano è un paese situato quasi al centro dell'Umbria, a breve distanza da Perugia e Assisi².

L'abitato si adagia su di un rilievo prospiciente la confluenza del Chiascio con il Tevere. La parte più alta del territorio comunale è costituita dalla collina di Monte Rosciano, che si eleva

2 Nei secoli passati Torgiano ha avuto denominazioni alquanto diverse. In contesti latini il piccolo borgo è stato indicato con i nomi di *Tursianus* (genit. *Tursiani*), *Torscianus* (e —*um*), *Trosciani* e *Trusciamnus*. In documenti in volgare compare per lo più come *Torsciano* (e *Torsciani*). Nel 1695 appare per la prima volta l'attuale toponimo *Torgiano*. Tali denominazioni ricorrono qua e là in documenti ufficiali, come contratti di compravendita di terre (1274), statuti (1426) e delibere comunali relative a circa tre secoli, documenti ecclesiastici, ecc.

Molti studiosi hanno tentato di dare una spiegazione al toponimo, per lo più interpretandolo come «Torre di Giano». Ma ormai tale etimologia è abbandonata da tutti. L'attuale denominazione del comune umbro non ha niente a che vedere con una improbabile «torre» dedicata al dio Giano e ubicata nel suo territorio. Essa è bensì il normale risultato fonetico del lat. *Tursianum* (*praedium*), ed è pertanto uno dei numerosi nomi di luogo di origine «fondiaria» (terminanti in —*ano* < lat. —*anum*), che si rifà cioè all'aggettivo indicante il possessore di un appezzamento di terra (nel nostro caso un non meglio identificabile *Tursius*). Cfr. Pellegrini, *Topon. umbra*, p. 230

Ad altra origine pensa all'incontro Falcinelli, *Torgiano*, pp. 3—5 (*Torgiano* da *Torsciano*, già [ante 1277, forse al tempo dei Goti o dei Longobardi] *Trosciano*, da una base *trausand*, da cui *Trusiannus*, di origine longobarda, col significato di 'cader giù', 'porre dentro una grande fossa', con riferimento al luogo dove, come al presente, l'acqua dei torrenti e dei fiumi della valle spoletina va a finire, quasi a sparire gettandosi in una fossa, e quindi terra di fiumi, luogo ricco di acqua). E' superfluo dire che questa, come altre fantasiose e dilettantesche ipotesi di altri appassionati cultori locali, è totalmente da scartare.

a 464 metri sul livello del mare. Il capoluogo è posto invece a quota 219 metri³.

Il comune di Torgiano è amministrativamente suddiviso nelle sei piccole frazioni di Ferriera, Miralduolo, Brufa, Pontenuovo, Ponterosciano e Signoria, in cui risiede la maggior parte dei 5015 abitanti. Una piccola porzione di torgianesi vive invece tuttora in case sparse nella campagna circostante.

Il piccolo borgo è facilmente raggiungibile da Perugia perché è collegato con il capoluogo regionale dalla moderna superstrada "E 45", asse viario che non poco ha contribuito a rompere il secolare isolamento dell'Umbria. Il territorio comunale ha una estensione di 32,8 Km². E' prevalentemente collinare e pertanto in particolar modo adatto all'agricoltura. E' infatti naturalmente vocato alla viticoltura, alla olivicoltura e alla coltivazione di piante alimentari e foraggere⁴.

Nella valle torgianese scorrono due fiumi: il Tevere e il suo più importante affluente di sinistra in territorio umbro, il Chiascio.

Sulle sponde di questi due corsi d'acqua si possono ancor oggi ammirare numerosi mulini di origine medievale.

I due fiumi confluiscono poco a sud di Torgiano. Un sentiero, che si snoda in mezzo a colture di viti e olivi, collega il paese con il punto in cui il Chiascio confluisce nel Tevere e dove si può visitare la vecchia casa dell'ultimo barcaiolo che ancora mezzo secolo fa traghettava i passanti da una sponda e all'altra.

3 Cfr. *Carta d'Italia* dell'Istituto Geografico Militare, Firenze 1932 (F. 122) e 1955 (F.123).

4 La conformazione del terreno è costituita, per i due rilievi di Torgiano e Brufa, da sedimenti lacustri e torrentizi rappresentati da argille con lignite, sabbia e ciottoli, con resti di vegetali e mammiferi accumulatisi nell'antico *Lago Tiberino* tra 1 milione e oltre 4 milioni di anni fa. I terreni ai piedi delle due colline sono a loro volta costituiti da alluvioni antiche, sabbie e ciottolami, talora letti argillosi, di formazione legata alle fasi più recenti del *Lago Tiberino*, riferibili all'età compresa tra circa 6.200.000 anni e 1 milione di anni fa.

Cenni storici

Le origini di Torgiano sono antichissime. Nasce come insediamento romano e subisce nel VI secolo d. C. la distruzione ad opera dei Goti ⁵.

Come si ricava da vari documenti, il castello di Torgiano viene quindi ricostruito totalmente a partire dalla fine del XIII secolo⁶. Sotto gli auspici del potente comune di Perugia fu a lungo feudo dei Baglioni ed ebbe una certa importanza quale roccaforte dominante uno dei maggiori ponti sul Tevere⁷.

L'ubicazione e le fortificazioni, ben presto potenziate, rendono Torgiano conteso luogo di rifugio durante le lunghe lotte tra «nobiles» e «populares» perugini. Gli aristocratici torgianesi riconoscono come loro capo Braccio Fortebraccio da Montone, campione dei “nobiles” perugini.

Di particolare interesse storico è l'organizzazione politico—amministrativa sancita dagli statuti del 1462 che riformano una precedente normativa. A capo del governo comunale viene posto un vicario eletto da sei «boni homines» espressi dall'Adunanza Generale, a sua volta costituita da un rappresentante per ciascuna famiglia.

Nel XVI secolo Torgiano viene saccheggiata dalle soldatesche spagnole al seguito di Cesare Borgia, poste all'inseguimento di Gian Paolo Baglioni a cui il piccolo borgo umbro aveva offerto

5 Cfr. Associazione fra i comuni di Perugia, Corciano, Deruta, Torgiano, *Musei, collezioni, raccolte, emergenze archeologiche, archivi, biblioteche del comprensorio perugino. Archivio storico del comune di Torgiano*, Perugia 1990, p. 153.

6 Rinvio per questo a G. Bellucci, *Cenni storici sul castello di Torgiano sino a tutto il secolo XVI*, Perugia 1900.

7 Tra le famiglie che dominarono Torgiano, oltre ai Baglioni e i Signorelli, vi furono i Graziani, e tra gli uomini illustri è da ricordare il Tartaglia di Torgiano famoso capitano del XV secolo. Cfr. G. Bellucci, *Cenni storici*, cit.

sicura base d'appoggio (agosto del 1503) e nel cui territorio aveva ricevuto dal comune di Perugia alcune donazioni di terre ⁸.

Nel 1540, durante la «Guerra del Sale», che si risolverà nella definitiva sottomissione di Perugia al Papato, Torgiano accoglie entro le sue mura Ascanio della Corgna e Andrea D'Arezzo, e subisce l'assedio delle truppe pontificie comandate da Luigi Farnese.

Negli anni seguenti l'annessione allo Stato della Chiesa, le autorità pontificie, per facilitare la modesta economia del luogo, deliberano opere di drenaggio del Tevere, canalizzazioni e sgravi fiscali quarantennali che consentono così ai torgianesi migliori condizioni di navigazione sul fiume.

Occupata dai Francesi nel 1797, Torgiano è inserita nel Cantone di Deruta. Dopo una breve parentesi di annessione al comune di Perugia, la cittadina, con il governo napoleonico, torna di nuovo a far parte dell'amministrazione derutense.

Successivamente alla caduta di Napoleone il governo di Torgiano è affidato a un vice governatore pontificio fino all'Unità d'Italia.

Negli ultimi decenni, con l'affermazione — dapprima in Italia e poi rapidamente nel mondo — dei suoi vini, Torgiano è divenuta meta di turismo d'*élite*.

8 La presenza di Cesare Borgia, detto il Valentino, nel territorio torgianese è documentata da una lettera di Niccolò Macchiavelli, (di Torgiano, 10 gennaio 1503). Cfr. Cantine Lungarotti (a cura di), *Sosta a Torgiano*, cit., p. 8.

La coltivazione della vite a Torgiano

La coltivazione della vite e la produzione del vino vantano a Torgiano origini antiche e hanno sempre costituito una delle fonti produttive di maggior rilevanza per il piccolo paese⁹.

Non a caso durante la stagionale aratura dei campi affiorano spesso frammenti di anfore vinarie e doli che costituiscono indici di una fiorente viticoltura già in età romana¹⁰.

Negli ultimi decenni il progressivo abbandono delle colture marginali ha favorito il processo di trasformazione e di rinnovamento dei vigneti, dando origine ad una viticoltura moderna, razionale e sempre più specializzata.

La spinta alla specializzazione e il processo di ammodernamento tecnologico nella fase di trasformazione delle uve hanno dato un contributo notevole, soprattutto negli ultimi trent'anni, al miglioramento qualitativo del prodotto finale.

9 Torgiano ospita inoltre la “Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri”, formata da un gruppo di uomini del posto intenditori di vino. Essa è regolata da uno statuto che in larga parte ricalca quello della medievale corporazione perugina dei Tavernieri, una delle prime corporazioni di arti e mestieri della città (1379).

Il compito di tale ‘Compagnia’ è principalmente quello di tutelare la qualità dei vini di produzione locale e, in secondo luogo, quello di diffondere l’allegria fra la gente di Torgiano. La più significativa delle frequenti riunioni che essi tengono, ha luogo il giorno di San Martino. I confratelli, indossati i loro costumi in velluto color verde pampino e rosso vinaccia, procedono all’assaggio del nuovo vino.

10 A Torgiano la tradizione del vino è antichissima. E’ per questo motivo che i produttori di vini a denominazione d’origine controllata, Giorgio e Maria Grazia Lungarotti, hanno lodevolmente curato l’allestimento di un originale Museo del Vino inaugurato già nel 1974.

La mostra è stata collocata nel monumentale Palazzo Graziani Baglioni, ed ospita nelle sue sale ricche raccolte di materiali archologici, storico—artistici, etnografici e tecnici ordinati secondo moderni criteri museografici, che ne fanno uno tra i più significativi musei agricoli umbri.

Per quanto riguarda invece la produzione in termini di quantità, l'incremento della coltura specializzata ha solo compensato la notevolissima riduzione delle colture promiscue, cioè — in pratica — di quella viticoltura largamente praticata in passato anche in zone medio collinari, dove si producevano vini di bassa qualificazione.

Negli ultimi anni la percentuale dei terreni adibiti alla coltura della vite è passata dal 50% al 35%. Tuttavia, fenomeni socio—economici quali il superamento dell'istituto della mezzadria (già a partire dagli anni Sessanta), l'affermazione di una più moderna vocazione imprenditoriale e una nuova dinamica di mercato hanno favorito l'impianto di nuovi vigneti, in special modo nelle fasce collinari più idonee.

Nondimeno la produzione di vini a denominazione d'origine controllata resta, a Torgiano, abbastanza modesta, soprattutto perché deriva quasi esclusivamente da vigneti specializzati, impiantati cioè con la varietà di vitigni e nelle percentuali imposte dai disciplinari di produzione regionali e nazionali.

Il territorio vocato alla coltivazione specializzata della vite nel comune di Torgiano — che è stato il primo paese umbro a fregiarsi del riconoscimento della denominazione d'origine controllata — è una piccola isola di circa 468 ettari che, tuttavia, ha una utilizzazione effettiva di circa 230 ha, nei quali si producono complessivamente 14.400 ettolitri di vino bianco e rosso¹¹.

Per la produzione di quello bianco si utilizzano il trebbiano toscano (70%), il grechetto (10%), il verdello e il drupeggio (8—10%), la malvasia toscana e la malvasia candia (10—12%). Quello rosso si ottiene aggiungendo al sangiovese (70%), il ca-

11 Da documenti custoditi in archivi di monasteri benedettini, e da statuti comunali quattrocenteschi, ci giungono testimonianze su quanto fin dall'antico fossero apprezzati e gelosamente protetti i vini di Torgiano. E lo stemma comunale, costituito da una torre avviluppata da un cartiglio con grappoli d'uva sporgenti, pare volerlo ancora ricordare. Per tutto ciò si veda A. Meelli, *La coltura della vite e il museo del vino*, Milano 1984, pp. 92—7.

Vite e vino a Torgiano

naiolo nero (10%), il ciliegio (5%), il montepulciano (5%), il
trebbiano toscano (10%).

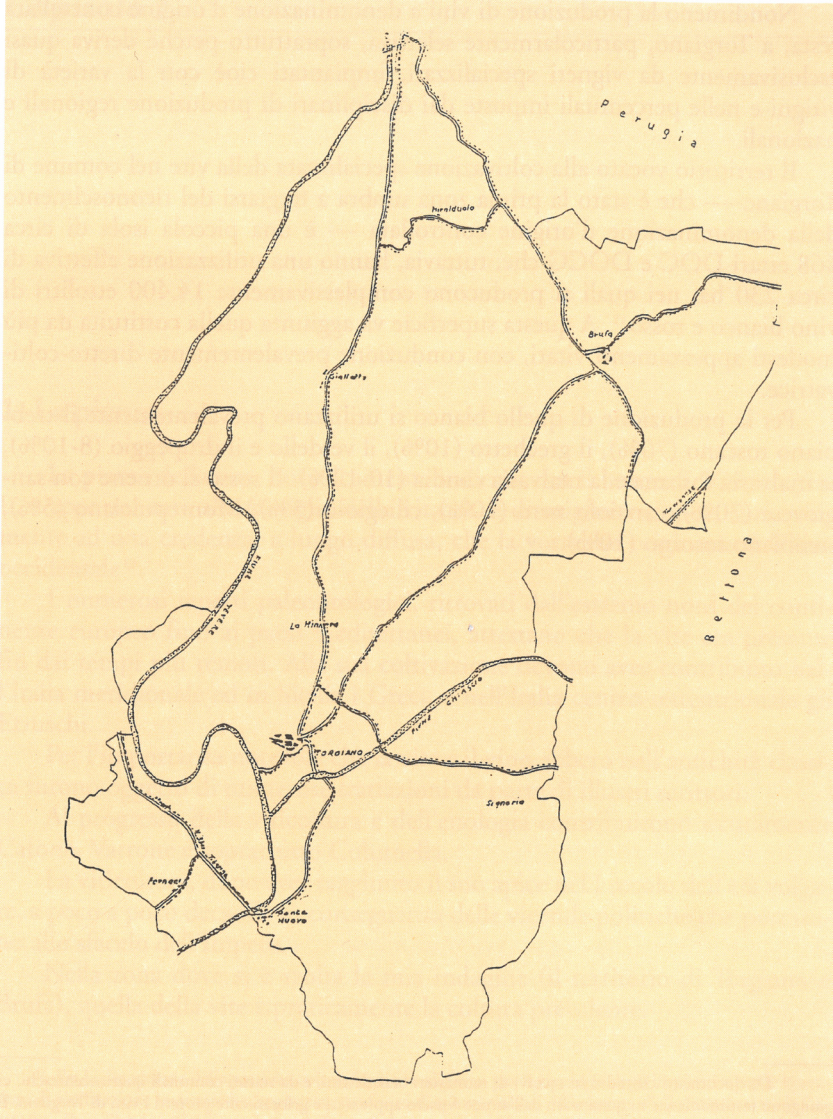


Fig. 1 . Carta topografica del territorio di Torgiano