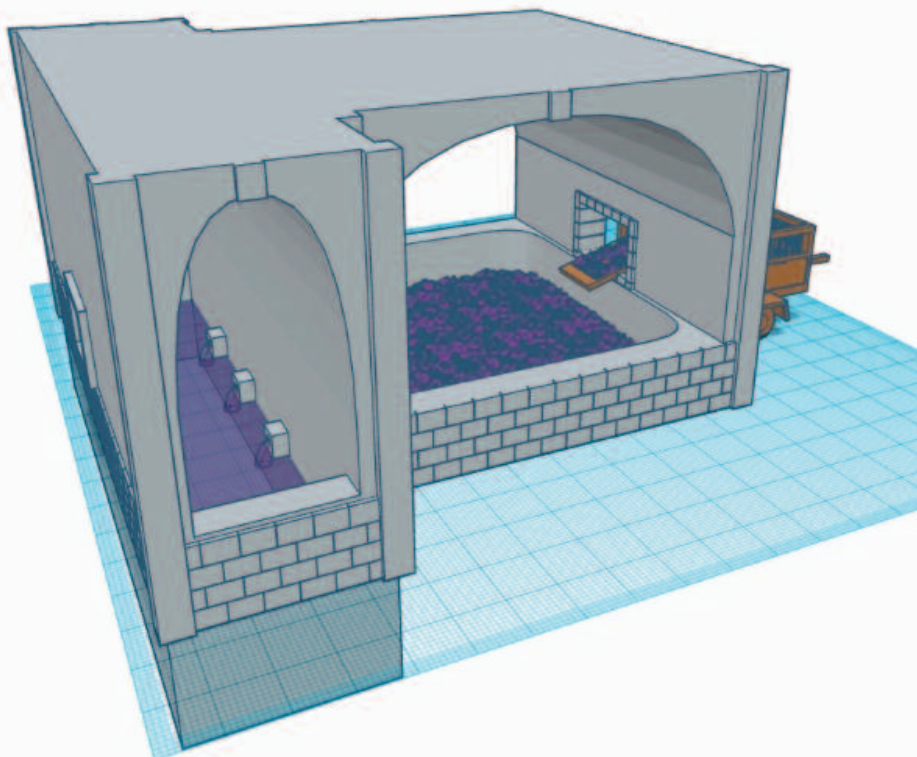


I PALMENTI, LE VECCHIE STRUTTURE PER PIGIARE LE UVE

I manufatti tipici della tradizione enotecnica preindustriale furono sostituiti dagli stabilimenti vinicoli alla fine dell'800. Oggi sono ruderi pronti a crollare: solo uno si è salvato

di **Giovanni Membola**

Settembre, nella cultura vitivinicola tradizionale vuol dire vendemmia. È il mese cruciale per la raccolta delle uve dopo quasi un anno di sacrifici e tanto duro lavoro, un periodo sicuramente emozionante che corona tutti gli sforzi fatti per ottenere un prodotto di qualità. L'attività agricola nel corso dell'ultimo ventennio ha subito notevoli trasformazioni, l'avvento delle vendemmiatrici semoventi ha quasi del tutto sostituito il lavoro dell'uomo, ma sono soprattutto le tecniche di trasformazione dell'uva ad essersi adeguate, da tempo, ai notevoli rinnovamenti imposti dalle moderne tecnologie. Tutto ciò ha esaltato le caratteristiche dei nostri vitigni con la produzione di vini eccellenti, causando però, inevitabilmente, la perdita progressiva di antichi mestieri e tradizioni popolari, e la scomparsa dei cosiddetti "Palmenti", le ataviche costruzioni rurali utilizzate sin dall'età protostorica per la pigiatura delle uve appena vendemmiate e la fermentazione del mosto.





LE IMMAGINI Nella foto in alto un antico Palmento, locale adibito a pigiatoio, in primo piano il canaletto per la raccolta del mosto nella vasca di fermentazione, situata nella parte inferiore. Sotto donne pigiano l'uva, nella pagina accanto ricostruzione grafica dei palmenti di Brindisi (di F.Jurlaro)

Questi manufatti tipici della tradizione enotecnica preindustriale erano particolarmente attivi tra il XVI e il XIX secolo prima di far posto ai più moderni stabilimenti enologici industriali; erano strutture molto semplici, realizzate in pietra calca-



rea locale nell'area suburbana della città, assimilabili a piccole case coloniche con uno o più vani coperti da volte a botte o a stella. All'interno vi era una la vasca di pigiatura dal piano leggermente inclinato, di forma quadrata con lato generalmente lungo tre metri, lo spazio era delimitato da un muretto alto quasi un metro, collegato per mezzo di un foro alla cisterna di fermentazione disposta a una quota inferiore. Qui si lavorava l'uva raccolta in grosse ceste e trasportata a spalla dai "cufunatori", scaricata poi dai carri trainati da cavalli direttamente nelle vasche di pigiatura. La macinazione avveniva sotto al calpestio frenetico dei piedi nudi ("stompatura") dei palmentari, che per non scivolare e dare maggiore forza all'azione, di solito impugnavano una fune che passava attraverso anelli fissati sulla volta del palmento. È una tecnica molto antica, tramandata per millenni, come testimoniato in diverse raffigurazioni risalenti all'epoca romana ed egizia, un sistema di spremitura ancor'oggi considerato dagli esperti come il più razionale per ottenere un vino di qualità superiore: la leggera compressione evita la rottura degli acini acerbi, dei vinaccioli (semi) e dei raspi che altrimenti rilascerebbero quantità eccessive di tannini, in questo modo si estrae un mosto con poca feccia ideale a trasformarsi in vino di particolare morbidezza. Il movimento ritmico e veloce dei palmentari veniva spesso accompagnato da canti popolari necessari ad alleviare le lunghe e faticose giornate di lavoro. Completata la pigiatura si toglievano i raspi e si lasciava fermentare il mosto, insieme alle bucce, per almeno un paio di giorni, durante queste ore si muoveva la "pasta" con i piedi o con delle pertiche in legno ('nfullatura) al fine di migliorare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei polifenoli, favorendo anche l'ossigenazione dei lieviti.

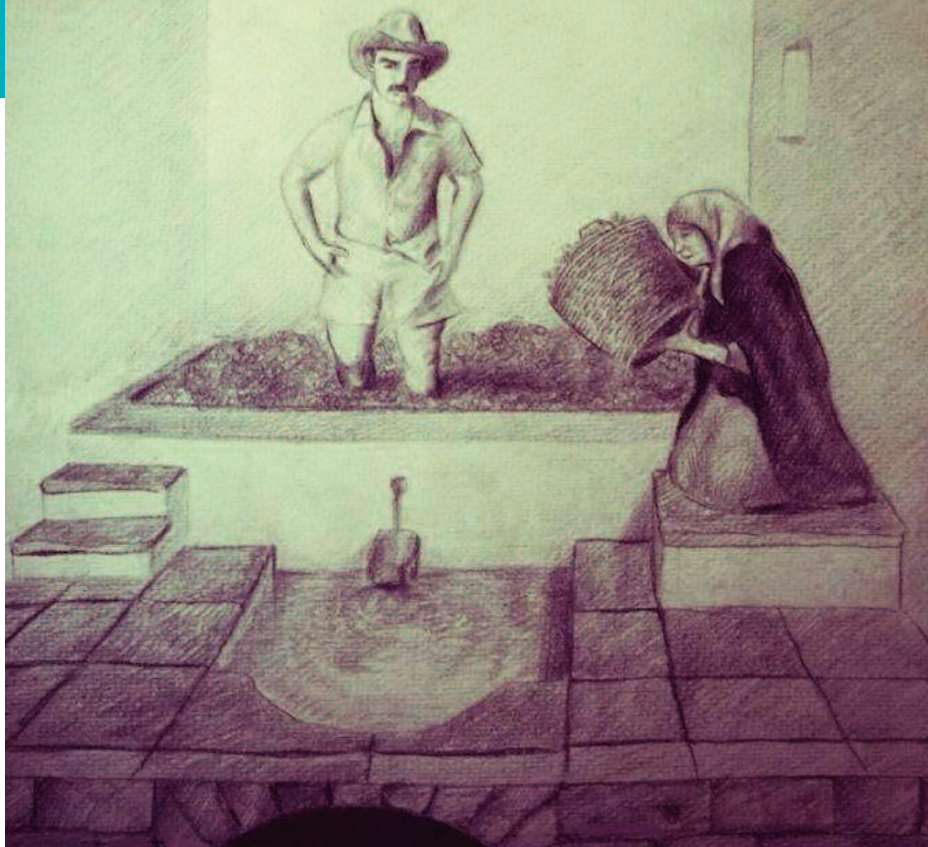
Una volta che il mosto aveva raggiunto la colorazione desiderata, veniva fatto defluire ("sfociri") nelle vasche di raccolta ("palacci") attraverso un idoneo foro con canalina, dove si completava la fermentazione. Le pareti di queste cisterne erano rivestite da intonaco impermeabile che, con l'approssimarsi del periodo della vendemmia, venivano pulite e testate nella tenuta. Le vinacce (bucce, raspi e gli altri residui della spremitura) si raccoglievano e si ammassavano per essere poi sottoposte ad una ulteriore ed energica spremitura con il torchio, solitamente presente sul muro perimetrale del palmento. Il succo meno corposo ottenuto da questa seconda spremitura dava origine al "vinello", ➤

LE IMMAGINI A destra la pigiatura dell'uva nel palmento (dis. A. Mingolla), sotto Palmento in contrada Piccoli prop. Valentini

un prodotto di qualità inferiore che in epoca romana poteva essere bevuto dalle donne e dagli schivi, ai quali era interdetto l'uso del vino puro. L'ultima fase prevedeva il travaso del mosto, in parte fermentato, in botti di rovere o di castagno, e il suo trasferimento in cantina dove veniva fatto maturare; il vino poteva essere conservato anche in grossi recipienti di ceramica, le cosiddette "vozze", simili alle anfore e i "dolia" utilizzati nell'antichità, un materiale scelto per le sue capacità di regolazione termica che evita l'apporto di aromi troppo marcati presenti nel legno.

Con l'avvento delle moderne tecnologie, i palmenti lasciarono il posto agli stabilimenti vinicoli, gran parte di questi singolari fabbricati furono perciò convertiti in abitazioni e stalle, in particolare durante l'ultimo conflitto mondiale, quando molte famiglie brindisine fuggirono dal centro abitato per stabilirsi in campagna al riparo dai bombardamenti aerei. Le antiche strutture rimaste ancora in piedi, oggi versano in pessimo stato di conservazione, talvolta occultati dalla vegetazione spontanea dopo aver subito anche la depredazione dei principali elementi in pietra.

Una indagine sulle caratteristiche architettoniche, costruttive e le particolarità strutturali dei manufatti rurali legati all'antica tradizione rurale ed enotecnica brindisina, è stata pubblicata nel 2020 nell'Archivio Storico Brindisino (a cura della sezione di Brindisi della Società di Storia Patria per la Puglia), lo studio ha raccolto e catalogato gli ultimi palmenti presenti nell'agro del capoluogo, tutti risalenti probabilmente



alla prima metà dell'Ottocento, sviluppati in concomitanza con la grande diffusione del vigneto e presumibilmente modificati ricalcando schemi tipologici e soluzioni costruttive già in uso nei secoli precedenti. La ricerca, durata ben sette anni, è stata condotta grazie alla cortesia e la disponibilità di alcuni anziani agricoltori che hanno mantenuto ancora lucido il ricordo della presenza di palmenti nelle campagne brindisine, gli ultimi testimoni degli antichi processi di lavorazione delle uve. Alcuni dei manufatti rurali rinvenuti si trovano persino censiti nel Catasto Provvisorio del regno, detto anche "Catasto Murattiano", redatto nel 1815 durante la catalogazione degli edifici rurali e oggi

conservato presso l'Archivio di Stato di Brindisi, dove sono registrati ben centotrenta opifici, testimonianza della diffusione in quest'area della cultura della vite nei secoli passati e dell'importanza che la produzione del vino aveva nell'economia locale. I palmenti inoltre erano spesso associati ai trappeti, analoghe strutture utilizzate per la spremitura delle olive che però hanno avuto un maggiore riguardo nella tutela storica.

Uno degli aspetti più interessanti dell'indagine è il riscontro, piuttosto ricorrente nell'agro di Brindisi, di un'evidente e singolare caratteristica costruttiva riguardante la disposizione e la dimensione delle vasche collettrici del mosto, che danno all'edificio la caratteristica forma a T, con il lato anteriore dello stabile sporgente da entrambi i lati rispetto al resto della costruzione, come mostrato nella ricostruzione grafica.

L'unica antica struttura recuperata, valorizzata e riadattata ad uso culturale è l'Antico Palmento di via Sabin, (all'inizio della zona industriale), lo si deve esclusivamente all'encomiabile iniziativa del proprietario Giuseppe Siragusa, che ha fortemente creduto nella salvaguardia dell'impianto produttivo e alla sua riqualificazione. Un investimento che visto la trasformazione di un rudere in un edificio storico legato alla civiltà contadina e alle tradizioni popolari del territorio, messo a disposizione per eventi musicali ed enogastronomici anche di carattere didattico, utili anche alla conservazione e alla valorizzazione delle antiche pratiche enologiche.

