



Vigni dlä Cärlinä

### LA VIGNÄ

Äl prüm lavóor cá 's favä dopu la vändemiä quänd i foi evän cruai tüti, l'evä puè. Incorä la vignä l'evä puua tütä, s'ämbuscavä: äs tucavä 'l paal pèr vègä s'l'evä fräänch; 's'äl dundunavä pooch äs fränchivä cum nä garunaa, s'l'evä rut in däl pè, sä strupavä, äs güzzavä cum äl puarööl e 's piantavä n'aut bot. Inveci s'l'eva maarsc äs cambiavä, vardäänd dä butèel bëgn in filä.

La vignä äs tiravä sù cum i salzi; äs ligavä pèr prümä la gämbä, cum i salzi püsè lunghi äs ligavä la garasciä sül paal äd canton, vardäänd dä fèch fè un gir möört pèr miä c'lä sgürgas sgiù e, cum i salzit, sä spianavän i coi 'n sül fiil.

Fini da lighè, äs tiravän rentä i sarmeent dä purtè cà pèr brüşè 'n la stüviä, äs cavavä e sä spazzavän i ritègn d'acqua ch'äl ghevän in däl suró.

Quäänd lä vignä la bütavä e 's vighevän già i prum rapit, s'äntzulfravä cum äl bufèt e pöi äs bagnavä cum äl vèrdèram e la causcinä imprümä ch'lä nas in fiorä e giras i avji, sä di nò sä sgranavä.

Quäänd äs vighevän i pänciarööl, sä sgärzulavä pèr pudì che i röp ciapasän bëgn äl sóól, pöi äs bagnavä pèr l'ültimä voltä, vardäänd dä bagnè puliit la sciümä di cooi.

Incorä l'ügä l'evä bèli maruä, in di cruşieri di straii äs vighevä nä scuasc tacä sù tacä 'n paal; l'evä 'l signaal cà gh'evä già 'n giir äl cämpè di vigni.

Quäänd l'evä belä dolzä e negrä s'ärguievä; sè gh'evä nä quai gämbä cum l'ügä 'ncorä rusä, äs lasavä sù fin che 'l teemp l'evä beel, pöi, sè 's truavä incò, äs purtavä cà.

Pèr vändemiä äl non äl favä äd rösc pèr i nivood e 'l tignevä da paart i röp püsè beei.

Chi l'è ch'äl gh'evä miä lä vignä, äd navä iutè i pareent o i amiis. Cüi ch' ärguievän, i favän di cäntaa che tänti volti tij säntevì fin in piazzä däl grän chë cäntavän foort; l'evä 'l padrón dlä vignä ch'iu favä cantè, insi mängiavän miä, sè di no sèguitavän plüchè i rep d'ügä.



Vändemiä

Gh'evän pöi i matai chë vuşavän e s'änzigavän d'unä vignä a l'autä; vün äd vuşavä: "L'è düräl!" e l'aut in lä vignä rentä äd rispundevä: "Fan na culmüräl!"; n'aut incò: "L'è moläl!" e äg rispundevän: "Pisä 'n lä toläl!" La duminicä 'ncä 'l prèu inveci dä zì 'l vèspul äd dopdisnä, lu zevä lä serä incorä l'evä nocc e la sgeent l'evä già gnuä cà di vigni.

**PRUERBI**  
Quänd al piou pèr Sän Micheel, utobär sarä püsè brutt che beel.

### PATATI DLA VIGNÄ

Cuş äg vool: 6 tärtiful buji (äncä dä di 'n prümä), 'n ètu 'd tumatighi, öli, saal, pevär.

Fè bui i tärtiful, pilèi e taièi a fèti. Scaudè l'öli 'n la padelä, svärsè deent i tumatighi e i tärtiful, salè e cum lä palètä sèguitè a taièi i fèti di tärtiful e a truşei pèr fèg ciapè 'l cundi.

Quänd al gh'è mis-ciä tüt ben, lasèi tachè un pälivin in sul fund dla padela chë 's fagü un zichin ad crustä, pöi in prunti da mängè cum su 'na belä grataa 'd pevär.

# UTÓBÄR

1	Vènär	S. Teresa del Babin Gesù	☾	_____
2	Sabät	Ss. Angeli Custodi		_____
3	Duminicä	S. Gerardo		_____
4	Lundäs	S. Francesco d'Assisi		Patrono d'Italiä
5	Martäs	S. Placido		_____
6	Mèrcul	S. Bruno		_____
7	Sgiobiä	B.V.Maria del Rosario	●	_____
8	Vènär	S. Pelagia		_____
9	Sabät	S. Dionigi		_____
10	Duminicä	S. Daniele Comboni		_____
11	Lundäs	S. Firmino		_____
12	Martäs	S. Serafino		_____
13	Mèrcul	S. Edoardo		_____
14	Sgiobiä	S. Callisto	☽	_____
15	Vèenär	S. Teresa d'Avila		_____
16	Sabät	S. Edvige		_____
17	Duminicä	S. Ignazio d'Antiochia		_____
18	Lundäs	S. Luca		_____
19	Martäs	S. Isacco		_____
20	Mèrcul	S. Irene		_____
21	Sgiobiä	S. Orsola		_____
22	Vènär	S. Donato		_____
23	Sabät	S. Graziano	○	_____
24	Duminicä	S. Antonio M. Claret		_____
25	Lundäs	S. Crispino		_____
26	Martäs	S. Alfredo		_____
27	Mèrcul	S. Evaristo		_____
28	Sgiobiä	S. Elio		_____
29	Vènär	S. Ermelinda		_____
30	Sabät	S. Germano	☾	_____
31	Duminicä	S. Lucilla		_____

### VIGNÄ

Crueel	Vino di qualità
'Mbutigliè	Imbottigliare
Fiurètä	Muffa superficiale
Garzööl	Porzione di grappolo
Pänciarööl	Acini d'uva in maturazione
Sgarzulè	Risanare il grappolo
Smersigä	Talea di vite
Topiä	Pergolato
Vinasciä	Resto della torchiatura
Gränä d'ügä	Acino
Inzulfrè	Trattare con zolfo
Sarmeent	Tralcio potato
Vardaram	Verderame
Turciatic	Vino torchiato



brentä



tòorc



machinä pèr bagnè



machinä pèr imbutigliè



La Carlina

### LA VIGNA

Il primo lavoro che si faceva dopo la vendemmia quando le foglie erano cadute tutte, era potare. Quando la vigna era potata tutta, si imboscava: si toccava il tutore per vedere se era saldo; se dondolava poco si sistemava calpestando il terreno con il calcagno, se era rotto alla base, si strappava, si appuntiva con il falcetto e si ripiantava. Se invece era marcio si cambiava, guardando di metterlo ben in fila con gli altri tutori.

La vigna si tirava su con i rametti di salice; si legava prima il fusto, con i salici più lunghi si legavano le branche sui pali d'angolo, facendo un giro morto per non farle scivolare giù, infine con i rametti di salice più piccoli si legavano i tralci sul filo.

Finito il lavoro della legatura si raccoglievano i sarmenti da portare a casa per bruciarli nella stufa, si zappava e si diserbavano i solchi per l'acqua che si trovavano nei filari.

Quando la vite germogliava si bagnava con la poltiglia bordolese (verderame e calce) prima che formasse i fiori e girassero le api, altrimenti si sgranava; quando si vedevano già i primi grappoletti, si insufflava con lo zolfo con un apposito soffiato.

Appena i grappoli incominciavano a colorirsi, si sfoltavano per far sì che prendessero bene il sole, poi si bagnava la vigna per l'ultima volta, guardando di bagnare bene la punta dei tralci.

Quando l'uva era quasi matura, negli incroci delle strade si vedeva una vecchia scopa appesa a un palo; era il segnale che c'era in giro il camparo dei vigneti.

Quando era bella nera e dolce si raccoglieva; se c'era qualche parte in cui l'uva era ancora rossa si lasciava lì finché c'era bel tempo; più tardi, se si trovava ancora, si portava a casa.

Durante la vendemmia il nonno faceva il roscio per i nipoti e riservava per loro i grappoli migliori.

Chi non aveva il vigneto andava ad aiutare i parenti e gli amici a vendemmiare. Quelli che raccoglievano, facevano delle cantate che a volte si sentivano persino in piazza talmente cantavano forte; era il proprietario del vigneto che li faceva cantare, così non mangiavano, altrimenti continuavano a piluccare i grappoli d'uva.

C'erano poi i ragazzi che gridavano e si stuzzicavano da una vigna all'altra. Uno gridava: "E' dura!" e l'altro nella vigna vicina rispondeva: "Fanne un mucchio!" Un altro ancora: "E' molle!" Gli rispondevano: "Piscia nella latta!"

Alla domenica anche il parroco invece di recitare i vesperi nel pomeriggio, li diceva alla sera quand'era notte e la gente era già rincasata dalle vigne.



Accesso al vigneto dei Marchesi

# OTTOBRE

1	<b>Venerdì</b>	S. Teresa del Bambin Gesù	☾	_____
2	<b>Sabato</b>	Ss. Angeli Custodi		_____
3	<b>Domenica</b>	S. Gerardo		_____
4	<b>Lunedì</b>	S. Francesco d'Assisi		Patrono d'Italia
5	<b>Martedì</b>	S. Placido		_____
6	<b>Mercoledì</b>	S. Bruno		_____
7	<b>Giovedì</b>	B.V. Maria del Rosario	●	_____
8	<b>Venerdì</b>	S. Pelagia		_____
9	<b>Sabato</b>	S. Dionigi		_____
10	<b>Domenica</b>	S. Daniele Comboni		_____
11	<b>Lunedì</b>	S. Firmino		_____
12	<b>Martedì</b>	S. Serafino		_____
13	<b>Mercoledì</b>	S. Edoardo		_____
14	<b>Giovedì</b>	S. Callisto	☾	_____
15	<b>Venerdì</b>	S. Teresa d'Avila		_____
16	<b>Sabato</b>	S. Edvige		_____
17	<b>Domenica</b>	S. Ignazio d'Antiochia		_____
18	<b>Lunedì</b>	S. Luca		_____
19	<b>Martedì</b>	S. Isacco		_____
20	<b>Mercoledì</b>	S. Irene		_____
21	<b>Giovedì</b>	S. Orsola		_____
22	<b>Venerdì</b>	S. Donato		_____
23	<b>Sabato</b>	S. Graziano	○	_____
24	<b>Domenica</b>	S. Antonio M. Claret		_____
25	<b>Lunedì</b>	S. Crispino		_____
26	<b>Martedì</b>	S. Alfredo		_____
27	<b>Mercoledì</b>	S. Evaristo		_____
28	<b>Giovedì</b>	S. Elio		_____
29	<b>Venerdì</b>	S. Ermelinda		_____
30	<b>Sabato</b>	S. Germano	☾	_____
31	<b>Domenica</b>	S. Lucilla		_____

**PROVERBIO**  
Quando piove a San Michele, ottobre sarà più brutto che bello.

**PATATE DELLA VIGNA**  
Ingredienti: 6 patate bollite (anche del giorno precedente), 100 gr. di polpa di pomodoro, olio, sale e pepe.  
Bollire le patate in acqua o lessarle al vapore; sbucciarle e tagliarle a fettine. In una padella scaldare l'olio, aggiungere la polpa di pomodoro e le patate; aggiustare di sale e con una paletta da cucina continuare a spezzettare le fette di patata rigirandole finché non sono ben amalgamate con i condimenti. Lasciare che si formi una crosticina sul fondo della padella quindi servire con una spolverata di pepe.

**DAL GIORNALE DI DON SCARDINI ... OTTOBRE**

1790 A condur sassi al molino per il Ripparo col barozzo – A vendemmia (5 giornate per diverse persone) – A pestar tini e regular vascelli – A pestar canape.  
1791 A vendemmia – A pestar canape – A regular vascelli, pestare ecc. – A lavorar filere – Una vittura dal prato con legna – A far e portar folie.  
1792 A pestar canape – A vendemmia – A regular vascelli.  
1793 A vendemmia – A pestar uve – Condotta di letame nel prato – A roggjar il prato – Nel prato e a spacar legna – A lavorare filere – Una vittura a Buscione.  
1794 A pestar uve – Ad accomodar fascine – A lavorare filere – Una vittura a Buscione.  
1795 A vendemmia – A pestar uve e regular vascelli – A Cesara a prender la vacca – A batter formentone – A raccogliere melgone – A valer milio – A lavorar filere e prosoni.  
1796 A vendemmia – A pestar uve – A lavorar filere.  
1797 Nel Campetto a vendemmia – A pestar le uve – A regular vascelli – A cavar sabia e portarla – A batter melgone – A preparare le filere – A batter formentone – Muratori nella stanza di mezzo.  
1798 A vendemmia – A pestar uve e regular vascelli.  
1799 A vendemmia – A pestar uve.