

GRUPPO DI RICERCA
Biblioteca di Donnas

Lé veugne é lou vén a Dounah

*Le vigne e il vino
a Donnas*

**Bollettino n° 14
2021**

Nota sulle trascrizioni

Le testimonianze raccolte sono state trascritte nella lingua utilizzata dai testimoni nel corso delle interviste.

Ci è parso corretto rispettare la realtà linguistica di Donnas proponendo sia i testi in patois nelle due varianti dell'adret e di Vert, sia i testi in piemontese. Le trascrizioni dal patois seguono le regole di grafia proposte dal Bureau régional ethnologie et linguistique. Il sistema grafico ha come base l'ortografia del francese con qualche eccezione che permette di rendere i suoni sconosciuti alla lingua d'oltralpe:

dj	italiano <i>gelo</i>	tch	Italiano <i>ciao</i>
in	italiano <i>inverno</i>	ó	o molto chiusa
ts	italiano <i>valzer</i>	dz	italiano <i>zanzara</i>
s (all'interno delle parole)	italiano <i>sole</i>	z	italiano <i>rosa</i>

La trascrizione del piemontese segue le regole del vocabolario Brero.

Alcune testimonianze sono tratte dai dossier realizzati dalle classi delle scuole di Vert in occasione dei *Concours scolaires de patois* "Abbé J.-B. Cerlogne" e conservati negli archivi del Centre d'études francoprovençale "René Willien" di Saint-Nicolas.

Hanno fatto parte, negli anni, del gruppo di ricerca:

Graziano Binel, Giulia Bondon, Giuliana Bordet, Giuseppe Bosonin, Maria Vittoria Bosonin, Margherita Chanoux, Renata Cheraz, Mario Dalbard, Ilda Dalle, Livia Dalle, Anna Follioley, Giovanni Follioley, Mimmo Gamba, Graziano Masiero, Alina Nicco, Giuseppina Nicco, Delia Peretto, Anne-Marie Perotto, Paola Pinet, Serena Pramotton, Fulvio Vergnani, Anna Vuillermoz, Donatella Vuillermoz, Rosanna Vuillermoz, Beppino Zanolli.

Alcune delle fotografie pubblicate sono state presentate in varie edizioni del concorso fotografico *Un luogo una foto*, indetto dalla biblioteca dal 2007 al 2012

Impaginazione curata dalla biblioteca
Finito di stampare, dicembre 2020

Foto di copertina: Le vigne circondano Rovarey

(cartolina collezione Flavio Fasano)

Quarta di copertina: Si brinda sotto la pergola (foto collezione Ilda Dalle)

Presentazione

A Donnas la storia delle vite e del vino è lunga secoli ed ha segnato lo sviluppo della comunità locale coinvolgendo intere generazioni di vigneroni che, col sudore della fronte, caparbia e tenacia, si sono tramandati saperi che hanno reso i nostri vini sinonimo di qualità nel mondo. La nostra viticoltura è considerata *eroica*. Nei vari significati che la parola *eroica* racchiude mi piace ricordare questo: *“Chi sa lottare con eccezionale coraggio e generosità, fino al cosciente sacrificio di sé, per una ragione o un ideale ritenuti validi e giusti”*. Questo ci deve rendere orgogliosi e fieri del nostro passato, del nostro presente e incoraggiarci a guardare, con fiducia e rinnovata progettualità, verso il futuro di questo settore. Dobbiamo riscoprire una consapevolezza collettiva del grande valore delle nostre tradizioni e delle potenzialità vitivinicole che il nostro territorio possiede.

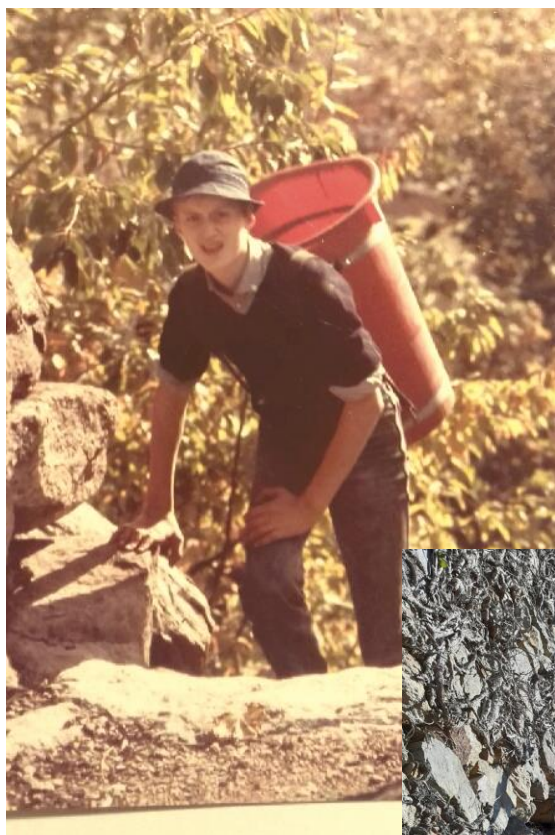
Nei decenni la viticoltura e il vino hanno avuto una progressiva evoluzione: è cambiato il modo di lavorare il vigneto, di vinificare l'uva, di commercializzare il vino. Ed è cambiato anche il suo consumo. Se fino al secolo scorso c'erano meno attenzioni per la qualità del vino - considerato dai più come un semplice alimento - e poca consapevolezza del valore ambientale dei terrazzamenti, ai giorni nostri le cose sono profondamente mutate. Nel mio mezzo secolo di vita, ho vissuto sul campo questo inesorabile cambiamento. Si è fatta spazio una cultura del vino forgiata da professionalità e attenzioni crescenti che hanno saputo mettere a frutto la lungimiranza e la saggezza dei nostri avi.

Il nuovo bollettino della Biblioteca è un meraviglioso spaccato del *lavoro della vigna* e dell'evoluzione che ha conosciuto il vino di Donnas (il primo ad ottenere nel 1971, la Denominazione di Origine in Valle d'Aosta), attraverso un'analisi del vissuto di tutte le sue componenti umane: i vigneroni, le associazioni, la Cooperativa, le scuole. Si tratta di testimonianze raccolte negli anni con costanza dall'indimenticabile maestra Ilda Dalle, dai suoi alunni, dal gruppo di ricerca e da tutti coloro che hanno collaborato a vario titolo alla stesura di questa pubblicazione, capace di valorizzare anche le lingue parlate nel nostro territorio, il *patoué* e il *piémountés*.

Questa pubblicazione non deve essere un punto di arrivo, ma un punto di partenza ed uno stimolo per le nuove generazioni a non disperdere il ci-

clopico lavoro svolto nei secoli dai nostri nonni e dai nostri padri. Non possiamo che essere lieti del patrimonio che ci hanno tramandato; un patrimonio che ci rende orgogliosi di appartenere ad un territorio ed ad una comunità che a pieno titolo possono definirsi *eroici*.

Amedeo Follioley
Sindaco di Donnas



Una passione che continua

Premessa

Il quattordicesimo Bollettino della Biblioteca di Donnas, che vede la luce a distanza di quattro anni dal precedente dedicato al nostro patois, alla nostra gente e al territorio, è ancora una volta il risultato del lavoro del gruppo di ricerca della biblioteca che, pur esiguo numericamente, ha continuato in tutto questo tempo a riunirsi con regolarità, per raccontare, condividere e confrontare esperienze e conoscenze.

Tra i tanti argomenti via via affrontati negli incontri del gruppo, l'attenzione si è, ad un determinato momento, focalizzata su un tema riguardo al quale ci si è resi conto di avere a disposizione una quantità davvero considerevole di materiale narrativo, documentale e fotografico:

la coltivazione della vite e la produzione del vino.

Un tema centrale per Donnas, dove la viticoltura, praticata da almeno otto secoli, ha gradualmente e costantemente modellato il territorio, creando sui fianchi della montagna quel paesaggio terrazzato che tuttora lo caratterizza; anche buona parte della nostra storia economica e sociale, molto del nostro sapere, della nostra cultura ed identità sono legati alla coltivazione della vite e alla produzione di quel vino di qualità per il quale Donnas è stato rinomato nel passato presso i paesi e le regioni confinanti ed è conosciuto oggi in Italia e all'estero.

Ancora una volta, il grande lavoro di ricerca linguistica ed etnografica effettuato da **Ilda Dalle** e dai suoi alunni delle scuole elementari di Vert per i "Concours Cerlogne" è stato il punto di partenza e il fulcro attorno al quale il gruppo ha lavorato, integrandolo con più voci, testimonianze, racconti ed informazioni ed attualizzandone alcuni contenuti.

La ricerca di Ilda e dei suoi scolari di prima e terza elementare, presentata al Concours Cerlogne nell'anno scolastico 1978/79 sotto forma di "giornalino", costituisce dunque il nucleo della pubblicazione che presentiamo e si intitola ***Lou travai dé la veugne a Dounah. Djournalén ahcrit in patoué dé l'envers é in piémountés dis ahcoulér de prémère é dé tersa dé l'ahcôla dé Vert.***

Le interviste fatte dai bambini di quelle classi ai genitori e ai nonni sono un'autentica e preziosa miniera di informazioni, raccontano in modo dettagliato il lavoro competente e attento dei viticoltori come si è tramandato nel tempo fino a pochi decenni orsono. In seguito ad una visita alle Caves Coopératives, il giornalino riporta poi una serie di interessanti testimonianze di alcuni soci della prima cooperativa vitivinicola della Valle d'Aosta e, con la descrizione dei suoi nuovi locali, delle moderne apparecchiature appena acquistate, delle attività ben programmate e regola-

mentate che vi si svolgono, viene raccontato il cambiamento di un'epoca, il passaggio alla vitivinicoltura moderna, orientata alla meccanizzazione del lavoro, all'innovazione delle tecniche di coltivazione e vinificazione, alla diversificazione dei prodotti da destinare più al mercato che all'autoconsumo.

Prendendo spunto dai contenuti del giornalino del 1979, il gruppo di ricerca ha provveduto ad integrarlo, aggiungendo informazioni e descrivendo più nel dettaglio tutte le fasi del lavoro del viticoltore nell'avvicinarsi delle stagioni, fino al difficile e delicato compito della vinificazione, con le sue precise tecniche derivate dall'esperienza secolare dei nostri "vignerons".

Abbiamo proceduto in questa fase seguendo una traccia diligentemente redatta dal nostro "veterano" Dzoudzef, sulla quale via via si sono innestati i contributi delle conoscenze ed esperienze di ognuno ed ecco che, nel corso delle riunioni, sono emersi interessanti aneddoti, vivaci narrazioni e molte curiosità che hanno contribuito a completare ed arricchire il quadro complessivo della ricerca.

Abbiamo dunque deciso di dedicare un capitolo a queste testimonianze di varia natura, un altro ai proverbi riguardanti la vite e il vino, un altro ancora alle numerose ricette di piatti tipici della nostra cucina aventi come ingrediente il vino.

Completano la pubblicazione un breve inquadramento storico dell'origine e dell'evoluzione della viticoltura a Donnas, corredato da una cartina appositamente elaborata per rappresentare la diffusione della vite a Donnas nel passato e confrontarla con quella attuale.

Alle tante e bellissime fotografie che abbiamo scelto per illustrare i testi, il compito di descrivere ciò che con le parole non siamo riusciti a raccontare.

A tutti quelli che hanno collaborato in vario modo fornendo testimonianze, notizie, suggerimenti e materiale fotografico e cartografico, un sentito grazie; in particolare ad Alessandro Jans che ha messo a disposizione le sue competenze e il suo lavoro di confronto delle superfici vitate di oggi e di ieri.

A tutti i lettori l'augurio di una lettura coinvolgente e gradita, così come è stato per noi l'incontrarci e il lavorare insieme.

A nome del gruppo
Anna e Rosanna



Elsu Chenuil: una vita al Ronc! (foto Mauro Monfrino)



L'uomo e la vigna (foto Giuliana Bordet, 2008)

De vigne et de vie

La vigne est présente à Donnas dès le Moyen-Age. L'histoire de Donnas se confond avec l'histoire de la vigne. On a tous eu à un moment ou un autre un ancêtre qui a acheté un carré de terre et planté une vigne. De génération en génération, les anciens ont pris le chemin de la vigne, ils ont peiné le dos courbé. Ce livre pour dire ce que furent ces vies dont il ne reste que les vignes, les murets qu'ils ont montés pierre à pierre dans cette lutte avec la roche, la terre qu'il a fallu apporter, puis les pergolas «toppie» qu'ils ont dû planter, ériger.

Nos ancêtres ont ainsi totalement façonné, remodelé le paysage avec les vignes qu'ils ont plantées. Ils étaient des vignerons bâtisseurs; ce double aménagement de terrasses rehaussées de pergolas est une spécificité de la zone de Donnas qui demande un travail titanesque mais c'est peut-être aussi une des raisons de la saveur exceptionnelle de son vin qui bénéficie d'une double exposition, captant le soleil à la fois à l'oblique à flanc de colline et à l'horizontale sur les toits des pergolas (le vin de Donnas, c'est une bouteille de soleil). Et que dire de ces élégants cônes de pierre qui tels de petits menhirs portent la vigne comme un autel, si caractéristiques de notre zone.

Ils étaient tout un pays à aimer la vigne. Ils étaient le pays de la vigne. Ce livre pour rappeler nos origines, toute une civilisation, une manière d'exister ou de subsister. Un pays où la sueur sur la roche se mêlait à la sève de la vigne.

Le vin et la vigne étaient omniprésents dans la vie quotidienne. C'était d'abord un rêve, un idéal: avoir sa maison, un pré avec sa vigne, produire son propre vin. Le vieux pied de vigne sur la pergola faisait partie de la maison, il en était la prolongation. C'était là où se réunissait la famille et où il faisait si bon prendre le frais le soir. C'était notre petit «patio» à nous.

Le vin représentait la force, l'énergie, c'était alors un remède universel: on le donnait aussi bien à la femme qui relevait de couches que comme fortifiant aux enfants ou aux malades et c'était le dernier petit plaisir du vieillard. On le préparait sous forme sabayon à l'homme qui, au retour de son travail, entamait une deuxième journée dans les champs ou à la vigne.

Non seulement, il était «le vin quotidien» de chaque repas, mais il présidait toutes les occasions de la vie: dans les fêtes du pays, il redonnait le souffle entre deux morceaux aux musiciens de la «banda» qui se le pas-

saient dans un grand saladier; ils scellaient les réunions d'amis qui chantaient ou discutaient dans la «crotta» jusqu'à tard le soir et c'était dans les vignes que les jeunes cachaient leurs premières amours. Il était de tous les mariages, baptêmes, sépultures... Le vin était l'allié quotidien du travail comme de la fête. Le vin a toujours été fédérateur et réunit les hommes.

Les vignerons de Donnas ont vite compris que «l'union fait la force» et leur «révolution» fut de créer la première cave coopérative de la vallée, dès les années 1970, tentant d'allier tradition et modernisme. Pourquoi la première cave coopérative de la vallée est-elle née à Donnas? Peut-être était-ce en raison de la petitesse des parcelles, de leur dispersion mais sans doute aussi, vraisemblablement car la culture de la vigne est encore plus héroïque ici qu'ailleurs du fait de cette double construction de terrasses en pergolas. Peut-être était-ce une condition de survie, de renaissance? Au début, ils n'étaient que quelques-uns, une dizaine à y croire et à se lancer dans cette grande aventure.

Les jalousies, les secrets de fabrication ont été oubliés; ils ont conjugué tous leurs efforts, ils ont appris à partager leurs expériences et ont donné ce qu'ils avaient de plus précieux et ce dont les vignes et le vin ont le plus besoin: le temps, leur temps. Ils ont pris des heures pour des réunions techniques, pour échanger sur le métier, les pratiques, les avancées et pour des projets communs. Même les femmes (je pense entre autres à mes tantes) faisaient les «corvées» pour l'embouteillage, l'étiquetage ou un coup de main quelconque. Ils étaient tous unis dans un même élan, une même volonté de valoriser la production, de donner le meilleur de leur vin, de leur terre et d'eux-mêmes. C'est ainsi que le vin de Donnas a conquis ses lettres de noblesse, son appellation contrôlée, la première de la vallée. L'horizon s'est alors élargi, on l'a donné à boire et à aimer à travers le monde, il s'est exporté jusqu'en Amérique... Il est vrai que les surfaces cultivées ont bien diminué mais pas la qualité, ce qui est l'essentiel et dans l'air et le goût du temps. C'est aussi une nouvelle hygiène de vie et un nouveau précepte: moins de quantité, plus de qualité.

Pour toutes ces raisons, c'est à Donnas que le musée du vin a été créé dans les années 2003. Dans la pénombre de ses belles voûtes, le pressoir, les tonneaux et les «tsaton» en bois, tous les documents et outils anciens nous saisissent d'émotion et nous plongent en pleine immersion. Ce livre en est un peu la continuation, la prolongation vivante; il en est la «voix» avec tous ses témoignages d'aujourd'hui, comme des pierres vives de la

mémoire «ce que disaient ou faisaient le popa, le nonno» et son étude des jeunes écoliers. Tous ces documents précieusement conservés, ces cartes, ces photos en noir et blanc composent l'album de famille de Donnas, comme un héritage, un patrimoine à transmettre aux jeunes générations. Il nous permet de retrouver des dictons, des pratiques, des gestes et à travers eux toute une connaissance de la nature, un chemin de sagesse. En cela, nos ancêtres nous aident. Ce livre n'est pas un simple hommage au passé, une simple mémoire de la vigne mais il est une clef pour l'avenir. Dans un monde où il convient d'employer des méthodes plus naturelles, afin de préserver notre planète, il est important de puiser, de s'inspirer du savoir et du savoir faire des anciens pour réinventer une culture de la vigne plus en harmonie avec la terre tout en conservant les apports modernes. Il devient vital de retrouver dans la culture d'hier la sagesse de demain; la culture d'hier rejoint celle de demain dans le cycle de la vie, voire de la survie.

Au retour du printemps, c'est dans les larmes de la vigne que naît tout l'espoir des hommes.

Anne-Marie Perotto



La tante de Anne-Marie Perotto, Maddalena Giovanna Bosonin, le 7 octobre 2012 lors de la remise d'un prix pour son attachement à la viticulture

Un po' di storia

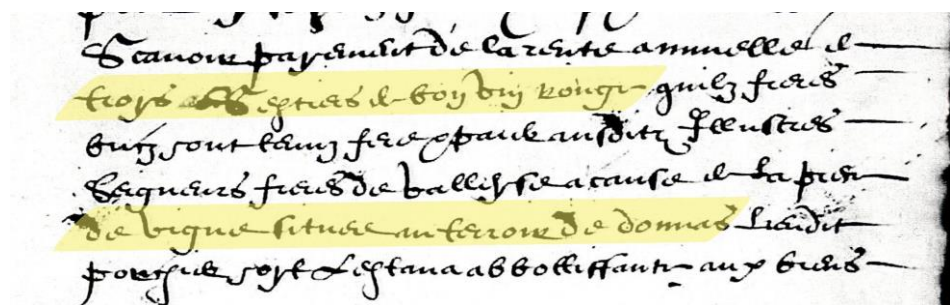
[illegible]

Primo documento (18 luglio 1587) in cui è citato il nebbiolo nella denominazione di picotendo. Nella riga evidenziata si legge: *ung sestier de bon vin rouge de bon vien de piccotendro*.

Le prime testimonianze riguardanti la viticoltura a Donnas risalgono al **1214** e compaiono in un documento relativo ad un'aspra disputa fra i fratelli Ugo e Guglielmo, Signori di Bard, che giunsero a far bruciare sia il Borgo, sia le vigne di Donnas.

Un successivo documento del **1267**, riprodotto in un pannello del Museo del vino e riguardante una vendita di immobili nella frazione Rovarey (Rovore) di Donnas, fa menzione della pergola di vite (*topia vinearum*), di una vigna della Torre (*vinea de turre*) e di una strada delle vigne (*via vinearum*).

Nel **1624**, in un atto notarile, i Signori di Vallaise danno quietanza, per la coltivazione di una vigna, di una rendita annuale di tre *sestiers* (in bassa valle, secondo O. Zanoli, a fine 1600, 1 *sestier* = 30,83 l) di buon vino rosso prodotti da una vigna ubicata nel territorio di Donnas (*vigne située au terroir de Donnas*).



Atto del 6 febbraio 1624 in cui si cita il vino prodotto a Donnas

Nel **1737** J.B De Tillier, in *Historique de la Vallée d'Aoste*, parlando di Donnas, scrive che i suoi vini sono molto apprezzati (*ses vins y sont très estimés*).

A partire dal 1700, le citazioni del vino di Donnas in documenti, cronache e saggi si susseguono, a conferma del fatto che i vigneti e il vino di Donnas hanno rappresentato nel tempo una risorsa e un vanto per la popolazione. Nel **1729** da una relazione dettagliata dei Confratelli della Confraternita dello Spirito Santo di Vert si apprende che nel corso dell'anno si sono raccolte dieci charges di vino dalla cui vendita ricavano ottanta lire (cfr. Bollettino n. 11 Biblioteca di Donnas); nel **1772** c'erano a Donnas 43 ettari di vigne (cfr. G. Moriondo *Vina excellentia*) e per tutelare l'uva dai furti fatti dai portatori di carbone prodotto nei boschi di Vert, i Consigli Comunali di Donnas, Vert e Pont-Saint-Martin chiedono nel **1778** "di vietare ogni attività connessa con la lavorazione nelle fonderie dalla metà del mese di maggio fino al 15 novembre" (cfr. R. Nicco

“Donnas e Vert nel secolo XVIII” in Bollettino XIV, tome second, Bibliothèque de l'Archivum Augustanum)

A maggio del **1800** Napoleone scende in Italia dal Gran San Bernardo per combattere contro gli Austriaci, ma a Bard una guarnigione di soldati austriaci gli impedisce il passaggio. Con l'artiglieria bloccata in zona, i soldati di Napoleone bruciano a Donnas la porta di una cantina, vi irrompono e bevono il vino dalle botti, lasciando i rubinetti aperti. Alle proteste del proprietario della cantina, si racconta che Napoleone volle assaggiare il vino, che trovò squisito, e ordinò che fosse pagato e fossero rimborsati i danni provocati dalle sue truppe. L'aneddoto viene riportato da l'Abbé L. Vescoz, curé de Pont-Saint-Martin, in *Napoleon I dans la Vallée d'Aoste*, E. Duc, 1887 (ripreso da M. Barsimi in *Un Ponte per tutte le stagioni*).

Nel **1838**, in un saggio sulle viti e sui vini della Valle d'Aosta Lorenzo Francesco Gatta, medico ed accademico di Parella scrive: “... il vino di Donasso... il primo fra tutti ed il più stimato è generalmente quello dei vigneti detti di Rondvacca, Rovarej e Reisen... emula nell'aspetto, nel sapore, e quasi persino nell'aroma il vino scelto Bordoiese...”.

Nel **1862** il Canonico e scrittore L. C. Gérard in *La Vallée d'Aoste sur la scène* (cfr. Bollettino n. 1 Biblioteca comunale di Donnas), scrive che i vini di Donnas sono degni d'essere bevuti alla corte del re (“*sont dignes d'être bus sur les marches du trône*”)!

Lo scrittore tedesco Boettiger sempre nella seconda metà del **1800** scrive che “il Donnaz è il fratello montanaro del Barolo e del Barbaresco...” (cfr *Vin valdotain piemonteis ligure*, n. 2, 1974).

È il periodo in cui i vigneti di Donnas vengono colpiti, come nel resto d'Europa, da malattie prima sconosciute; l'oidio, la peronospora e la fillossera iniziano a causare rilevanti perdite di produzione, con grave danno economico, cui si cerca di rimediare almeno parzialmente aumentando di molto le superfici vitate, su terrazzamenti che ad inizio 1900 si spingono fino a quote di 800 metri circa (Pirole e Place) per una superficie viticola di 55 ettari nel **1901** (Chiej-Gamacchio, cfr G. Moriondo *Vina excellentia*).

I viticoltori che contano, a fine 1800, sulla vendita del vino per integrare, in un periodo di crisi generale, il magro reddito familiare, vedono poi aggravarsi la loro situazione per la concorrenza del vino delle altre regioni e dal Piemonte, in particolare, per effetto del miglioramento della rete stradale e dell'arrivo della ferrovia che favorirono il trasporto dei più convenienti prodotti della pianura.

Le due guerre mondiali che si succedono nella prima metà del XX secolo causano nuovamente perdite di produzione e l'abbandono di numerosi vigneti, sia per la difficoltà di trovare rimedi contro le malattie della vite, sia soprattutto per mancanza di uomini, reclutati nei vari fronti di guerra. Inoltre, la perdurante crisi economica provoca a più riprese, a partire dai primi anni del '900 una forte ondata migratoria essenzialmente verso la Francia. Come se non bastassero malattie, emigrazioni, viene anche introdotto il dazio sul vino giustificato oltre che da ragioni fiscali anche per combattere l'alcolismo.

Il possesso di una vigna rimane comunque una risorsa per l'economia familiare e spesso per necessità si destina alla vendita il vino migliore, tenendo per l'autoconsumo il vino di minor gradazione e qualità oppure addirittura la "piquetta".

Il valore economico attribuito ai terreni adibiti a vigne ne determina per contro, in quegli anni difficili, una sempre più evidente frammentazione, con frazionamenti dei vigneti di famiglia in appezzamenti di piccole dimensioni, da destinare ad ognuno dei figli maschi, riservando spesso alle figlie le parti meno agibili e meno produttive.

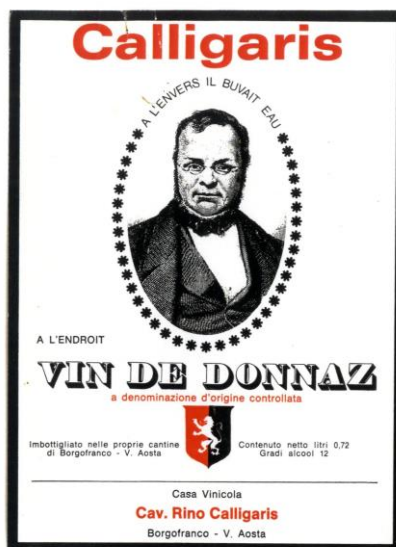
Con la generale ripresa economica del secondo dopoguerra, anche la viticoltura torna a rifiorire, circola più denaro, riprende il commercio ed i consumatori iniziano ad apprezzare il vino in bottiglia.

Prodotto dapprima per il consumo familiare, tra amici o per stappare il vino dell'annata di nascita del figlio al raggiungimento della maggiore età, il vino di Donnas inizia ad essere imbottigliato, anche per la vendita, da alcuni viticoltori, a partire dagli anni '60. Nello stesso periodo anche alcuni commercianti in vino di Aosta e Canavese mettono sul mercato il vino di Donnaz.

Nel 1956 si organizza a Donnas la prima Sagra dell'uva della Valle d'Aosta, su iniziativa di un apposito Comitato e col sostegno dell'amministrazione comunale e regionale. Scopo della Sagra è la promozione e valorizzazione del vino di Donnas e il successo della manifestazione cresce col passare degli anni.

Ricevuta del versamento
di L. 105 : 00
a favore
dell'Ufficio Tecnico di Finanza
di Donnas
per imposta su Ettolitre 7
di vino prodotto nel Comune
di DONNAS
per il bimestre
agosto 24
Produttore o Commerciante
all'ingrosso Sig. Alfredo J. J. J. J.
residente a Donnas
N° 39
Ufficiale di Posta
392
Parte 3ª
Pel compratore
(Da consegnarsi a colui

Ricevuta di pagamento dell'imposta sul vino

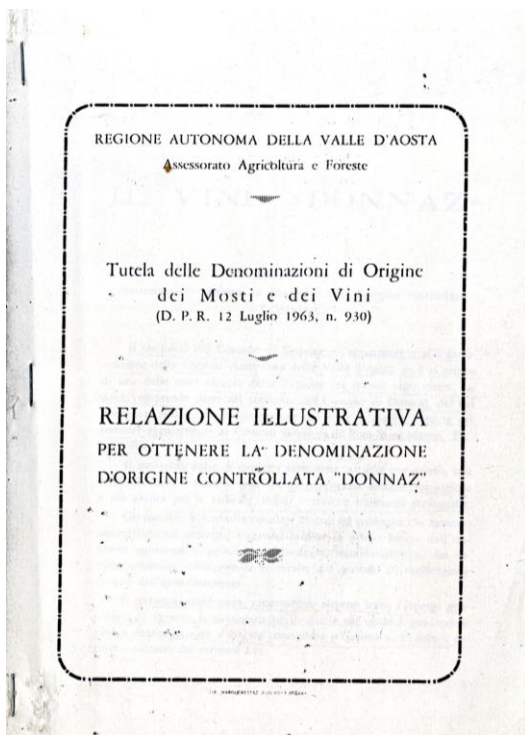


Alcune tra le prime etichette realizzate per commercializzare il vino
(proprietà privata Claudio Dalle e collezione Emiro Marcoz)



A partire dal **1965**, il Comitato per la festa dell'uva si attiva per ottenere la Denominazione di Origine Controllata per il vino di Donnas, la procedura è complessa e a livello centrale si devono superare molte preconcette diffidenze sulla bontà e qualità di un vino prodotto in una piccola zona di montagna; passano alcuni anni e il riconoscimento della DOC DONNAZ (allora il paese si chiamava Donnaz) arriva con decreto dell'8 febbraio **1971**.

Nello stesso anno, il 16 maggio 1971, si costituisce la cooperativa vinicola Caves Coopératives de Donnaz, a cui inizialmente vengono conferiti i vini prodotti dalle cantine dei soci, per procedere all'invecchiamento, all'imbotigliamento e alla commercializzazione. Dal 1989, le Caves Coopératives provvedono direttamente alla vinificazione delle uve dei soci e dal 1994, per contrastare l'abbandono dei vigneti da parte dei viticoltori più anziani o degli eredi impossibilitati a continuarne l'attività, provvedono anche alla coltivazione di parte dei vigneti dei soci e di altri presi in affitto.



Sopra:

Originale della Relazione illustrativa

Sotto:

La Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n° 142 del 5 giugno 1971 dove è pubblicato il Riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata al vino di Donnaz

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
8 febbraio 1971.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino « Donnaz » e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 3 febbraio 1963, n. 116;

Visto il proprio decreto 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la domanda presentata dagli interessati, a termini dell'art. 6 del decreto del Presidente della Repubblica sopra citato, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata « Donnaz », corredata dal parere della commissione consiliare permanente per l'agricoltura della Valle d'Aosta;

IL COMITATO DELLA SAGRA DELL'UVA DI DONNAZ

Ritiene utile portare a conoscenza di tutti i viticoltori, parte della relazione dell'enologo Dott. Bandiera, sulla possibilità di valorizzare e tutelare il vino "DONNAZ" mediante la costituzione, nel più breve tempo possibile, di una cantina, che in primo momento si dedichi esclusivamente all'invecchiamento, confezionamento e commercializzazione del vino in bottiglie.

INVITA

pertanto, tutti i viticoltori a partecipare alla riunione presso la sala dell'Albergo Stazione di Donnaz, fissata per il giorno 4 Luglio 1970 alle ore 21 per discutere il seguente ordine di lavoro:

- 1) Gita a scopo orientativo presso località da destinarsi, per visita cantine di invecchiamento di vini pregiati.
- 2) Esame proposta per vendita vino confezionato in bottiglie da parte dei viticoltori, in occasione della prossima Sagra dell'uva di Donnaz; e relative norme per la partecipazione.
- 3) Nomina commissione per costituenda cantina di invecchiamento a Donnaz.

La valorizzazione del vino "DONNAZ" prodotto nella bassa valle, in una zona appartenente ai comuni di Donnaz, Bard, Pont San Martin e Perloz e di cui si hanno antiche testimonianze ha mosso l'avvio dal primo accoglimento della domanda di riconoscimento della denominazione di ORIGINE CONTROLLATA come da disciplinare approvato dal Comitato Nazionale per la denominazione di origine dei vini, e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.42 del 17 Febbraio 1970.

Il vino "Donnaz" sarà suscettibile di promozione economico-commerciale, e costituirà un elemento ed un completamento delle attrattive turistiche locali, quando definitivamente, ai sensi del D.P.R. N. 930 saranno riconosciuti: La sua eccellenza di doti e le sue inconfondibili caratteristiche, tali da collocarlo accanto ai grandi vini d'Italia, destinati ai più interessanti e remunerativi mercati. Il suo merito e diritto alla difesa dalle contraffazioni e dagli abusi di denominazione, fanno di questo nostro vino, un tipico prodotto di grande rilevanza.

Le condizioni tecniche per condurre il "VINO DONNAZ" al giusto grado di apprezzamento, con emergenza delle doti di finezza nel gusto e nel profumo, hanno quale essenziale fattore, trattandosi soprattutto di Nebbiolo (PECOTENDRO) il suo invecchiamento, e nella pratica dello stesso.

L'affinamento si manifesta infatti solo dopo un soggiorno minimo di tre anni in botti di legno, (meglio se di rovere) il che permettono il suo ammorbidimento, riguardo alla sua primitiva acerbezza e durezza, e che conferiscono il suo giusto tono di colore. Un altro fattore che serve a rifinire il nostro "VINO DONNAZ" è il suo profumo, che si manifesta dopo almeno tre mesi di sosta in bottiglia. Naturalmente, per poter dare al nostro vino queste qualità tipiche e pregiate, occorre essere organizzati, sia per quanto

Nel 1970 il Comitato della Sagra dell'uva presenta un documento per la valorizzazione e la tutela del vino di Donnas e per la costituzione di una cantina

IL COMITATO DELLA SAGRA DELL'UVA DI DONNAZ ha creduto opportuno rendere noto a tutti i viticoltori la suddetta relazione redatta dall'enologo Dott. Bandiera, perchè ognuno di voi si renda conto personalmente di cosa consiste una cantina d'invecchiamento, e nel contempo avere da voi degli utili suggerimenti o modifiche. Rendiamo noto inoltre che il COMITATO DELLA SAGRA DELL'UVA DI DONNAZ non intende essere promotore della costituenda CANTINA D'INVECCHIAMENTO in quanto, come previsto dall'ordine del giorno della suddetta riunione è prevista la nomina di una apposita commissione, pertanto il nostro interessamento deve essere inteso quale semplice contributo, al fine di dare l'avvio ad un importante problema che da tempo aspetta una sua risoluzione.

Sicuri della vostra partecipazione alla riunione sopra accennata, a nome del COMITATO DELLA SAGRA DELL'UVA DI DONNAZ porgo distinti saluti.

Donnaz, lì 20 Giugno 1970

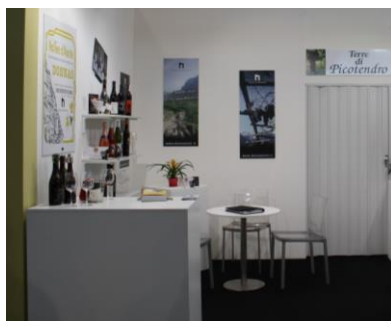
per il COMITATO

Tonino Aldo

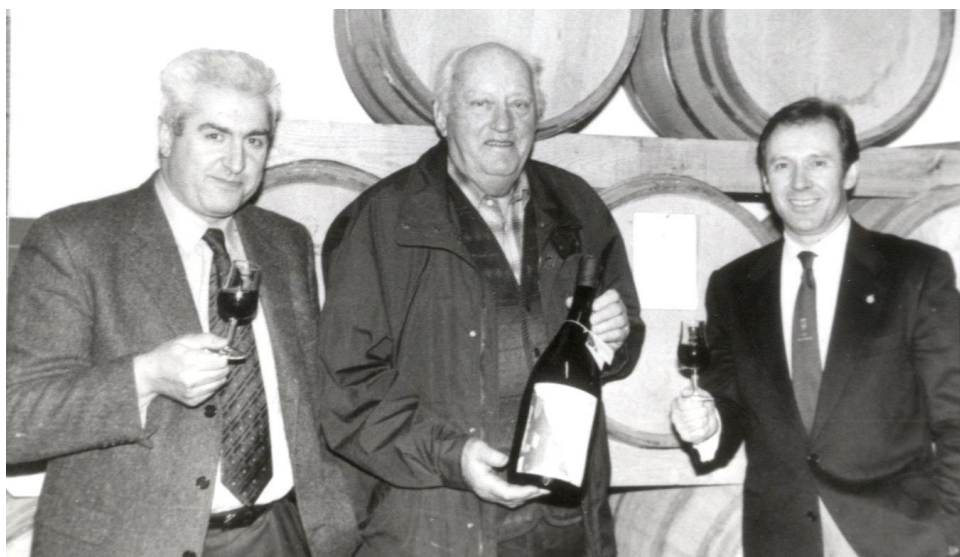
La cooperativa crea occupazione e reddito, collabora con i locali Consorzi di Miglioramento Fondiario per la gestione del territorio, tutela e valorizza l'ambiente, anche con una promozione turistica mediante percorsi tra i vigneti terrazzati, collegati in alcune zone da ripide monorotaie, con soste ai "barmet", le tipiche cantine naturali scavate sotto i grandi massi presenti nei vigneti. Con la Pro Loco collabora alla Sagra dell'uva che nel 2020 è arrivata alla 64ma edizione!

Donnas è il primo comune valdostano, nel **1988**, ad aderire all'Associazione Città del Vino che, dal 1987, ha lo scopo di aiutare i Comuni a sviluppare intorno al vino, ai prodotti locali ed enogastronomici, tutte quelle attività e quei progetti che permettono una migliore qualità della vita, uno sviluppo sostenibile, più opportunità di lavoro. Un esempio concreto è l'impegno per lo sviluppo del turismo del vino, che coniuga qualità dei paesaggi e ambienti ben conservati, qualità del vino e dei prodotti tipici, qualità dell'offerta diffusa nel territorio ad opera delle cantine e degli operatori del settore.

L'azione della cooperativa per lo sviluppo della viticoltura e la valorizzazione dell'enologia italiana viene riconosciuta con il rilascio della Gran Medaglia di Cangrande in occasione dei Vinitaly 2000 e 2012 ai presidenti Giulio Follioley e Mario Dalbard.



Lo stand a Vinitaly
(foto Mario Dalbard)

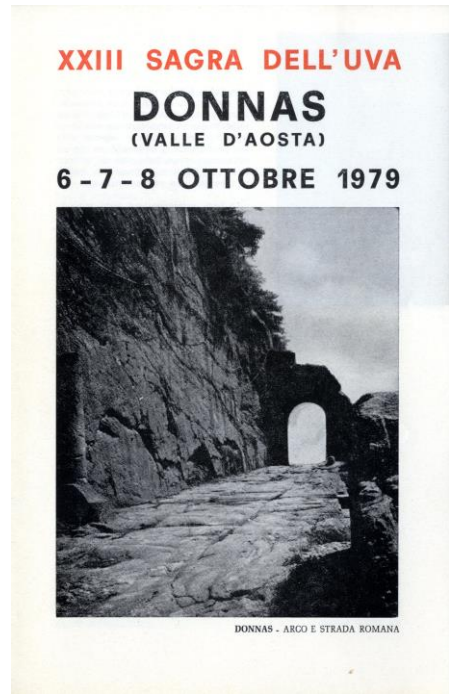


Da sinistra, i presidenti Mario Dalbard e Giulio Follioley con il presidente AIS Valle d'Aosta, Moreno Rossin

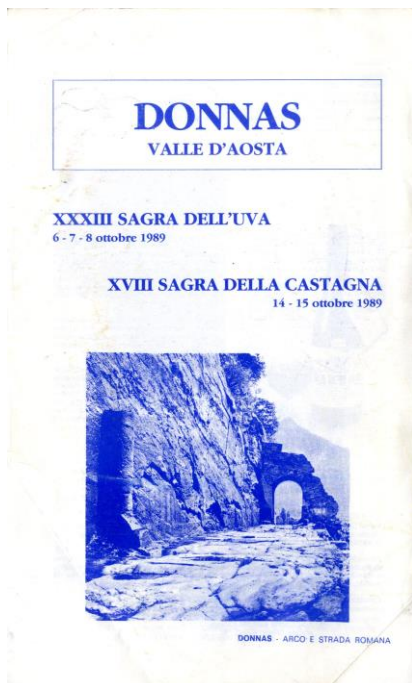
Nel **2012**, nell'ambito di un progetto di ricerca su iniziativa dei Ministeri delle Politiche Agricole e per i Beni e le Attività Culturali e con patrocinio dell'UNESCO, finalizzato alla creazione del **CATALOGO NAZIONALE DEI PAESAGGI RURALI STORICI**, i vigneti di Donnas vengono inseriti per *“un'opera di difesa e valorizzazione di un territorio storicamente ed esteticamente caratterizzato dalla persistenza della viticoltura di montagna”*, tra i 123 paesaggi italiani presi in considerazione per il loro valore storico, per i prodotti tipici e le criticità che minacciano la loro integrità.

Grazie al crescente apprezzamento dei consumatori, in questi ultimi anni nel territorio di Donnas sono sorte anche alcune aziende vitivinicole private che contribuiscono ad arricchire e diversificare ulteriormente la produzione del vino DOC DONNAS.

A premiare l'impegno nella promozione del vino di Donnas da parte di produttori, amministratori locali ed operatori commerciali e turistici, numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali vengono da diversi anni attribuiti al DONNAS DOC, che viene ormai esportato in tutta Europa, in Asia, America ed Australia. Un esempio fra tutti il successo della partecipazione, nel 2010 all'Esposizione Universale di Shanghai!



Materiale pubblicitario di varie edizioni della Festa dell'uva





Depliant realizzati con una grafica sempre più accattivante



Un gruppo folkloristico si esibisce alla XXIX Sagra dell'uva, 1985
(foto Mario Dalbard)

Lou travàì dé la veugne a Dounah

Djournalén ahcrit in patoué dé l'invers é in piémountés di ahcoulér dé prémère é trijéma dé l'ahcòla dé Vert

1978/79

Maéstre Adelina Rampolla é Ilda Dalle

Il lavoro della vigna a Donnas

Giornalino scritto in patois dell'envers e in piemontese dagli alunni di prima e di terza elementare della scuola di Vert

1978/79

Maestre Adelina Rampolla e Ilda Dalle

La veugne pout diré trent'an, ma lé pa diro méno, fanta tsandzille ougnintan.

La veugne dou gró (no arà dijèn nono) y a dza féla lou sén póppa. Lou gró é lou póppa la tégnou sempe a pós: tsandzo lé pa é lé bardzounà, pianto mayóle nouve, beuto fémé, palo tot ou lón dé la veugne ou qui di mayóle.

In té na veugne nuova sé intsémèine d'ivér fère lé prouane: són dé bouré bas un métre é lardzo hincanta tchentim, són lóndze sélón la veugne qué sé vou fère.

Ou fon di prouane sé beute tot a sór dé bourdeuh (ohquio, ahcar-pàh vieui, ahcatolle dé tóla, frappe), sé couate dé tèra é dé fémé, adós sé pianto lé mayóle a dó métre eunna da l'atra é dé piquèt per tinille ferme lou prémé an, per finì sé impieuh to dé tèra.

A Dounah sé pianto lé mayóle

Una vigna può durare trent'anni, ma i pali durano di meno e ogni tanto bisogna sostituirli.

La vigna del nonno è stata costruita da suo padre. Il nonno e il papà la mantengono in buono stato: cambiano i pali e i listelli, piantano nuove viti, mettono il letame, vangano la terra lungo le viti.

In una nuova vigna, in inverno si iniziano a scavare "lé prouane": dei fossi profondi un metro e larghi cinquanta centimetri, lunghi come la vigna che si vuole costruire.

Sul fondo di questi fossi, si mette un po' di tutto (ramoscelli, scarpe vecchie, scatole di latta, sarmenti...), si ricopre con terra e letame, vi si piantano le viti a distanza di due metri una dall'altra, con dei tutori per sostenerle il primo anno, infine si riempie tutto di terra.

A Donnas si piantano viti di



Renato Vallomy, per fare posto a nuovi terrazzamenti e nuove pergole ha spaccato grandi massi (foto Renato Vallomy)



Quanto è difficile inchiodare la *sézire*! (foto Erminio Nicco)



Pantaleone Dalbard col coltello a doppio manico nella preparazione di un *souméi* (trave)



Graziella Dalle diserba ai piedi delle viti con vanga larga e poco profonda per non tagliare le radici (foto Erminio Nicco)



Mucchi di letame, trasportato con le gerle, pronto per concimare le viti



Maurizio Bosonetto, a Reisen, lavora col piccone (foto Massimo Paganone)

dé picoutendro, dé niret, dé frèiza, in có sé piantavo avouèi helle dé vien dé Nus.

Lou gró per fére lé mayóle coutchave helle vieuye ou sénó piantave dé pónhón.

Prénive na bróta dé la mayóla, la fézive pasé dézot tèra, l'an apré avive fé la reis é l'ire présta da pianté.

Lé pónhón són dé bróte tayèye é bétaye in tèra fére reis.

Lou póppa arà atséte dza lé mayóle ente qué y an dza la reis.

Lé mayóle fanta pianté-le a la leunna nouva, leunna créssen, paré sé fan dé pieu.

Lé méseurre dé la veugne són: dó métre da na mayóla a l'atra é da in pa a l'atro, ma pout tsandzi sélón lou pós; in métre é més dé lardzo; in métre é ouitanta dé at dé la par dé la mayóla é dó métre é veun da davàn.

Can tsandzo lé pa dé la veugne, lou poppa é lou nóno van tayi dé ferle (y è lou bohç qué sé varde-dé pieu), gavo l'ahcór, lé tsapizo, é, sé són lé pa qué van pianta in tèra, lé brézato ou y paso dé catramina ou fon, paré marho pamé.

“Picotendro”, “Niret”, “Freisa”.
Una volta si piantava anche del “Vien dé Nus”.

Il nonno, per avere nuove viti, piegava a terra quelle vecchie o piantava dei polloni.

Prendeva un tralcio della vite, lo abbassava e lo interrava; l'anno successivo aveva messo la radice e la nuove vite era pronta per essere piantata.

I polloni sono dei tralci tagliati e interrati per mettere radici.

Il papà adesso compra le viti già innestate e provviste di radici.

Le viti devo essere piantate in luna nuova, luna crescente, così si sviluppano meglio.

Le dimensioni della vigna sono: due metri da una vite all'altra e da un palo all'altro, ma possono variare secondo la zona; un metro e mezzo di larghezza; un metro e ottanta di altezza sul lato delle viti e due metri e venti sul lato opposto.

Quando si devono cambiare i pali della vigna, il papà e il nonno vanno a tagliare dei castagni selvatici (è il legno più duraturo), tolgono la corteccia e, se sono pali che dovranno essere piantati in terra, li bruciacchiano in fondo o li trattano con della catramina, così non marciscono.

In ti veugne qué sé fan arà beuto lé pa dé tchimàn.

Apré tré an lé mayóle intsémeino pourté.

Ou més dé sindjouàn la veugne fioureuh é a la fén d'oht, prénsipé sétémbre lé rape intsémeino coulourése, sé deuit qué lou rézén boye.

Lou rézén boye can lé bréhei fioureusso é lé grizou (gró sayót qué in fransé sé mando mante religieuse) sé fan sente.

In vieui proverbio deuit qué lou vén bón l'et in té la veugne dou plandrón.

Arà lou nóno é lou póppa té la veugne y an sempe dé travà! Lé nohtre vieui d'in có y an avinne incorra dé pieu!

Per poulé coultivé la veugne si per lé téren dret, y an fanti pourté dé tèra coun lou fahtón é fére dé gró mur per tini-la si. Lé gró mur sé mando merdzére. Per entré té la piagne y an lichà in sapé é per mounté dé na veugne a l'atra y an fé dé tsarére.

Da dzéné a marh, lé póppa van poué la veugne. Fanta poué can y é la leunna téndra.

Nelle vigne che si fanno adesso, si usano i pali di cemento.

Le viti iniziano a produrre dopo tre anni.

Al mese di giugno la vite fiorisce e a fine agosto, inizio settembre, i grappoli iniziano a prendere colore, si dice che l'uva "bóye" (invaiaura).

L'uva inizia a colorarsi quando l'erica fiorisce e le mantidi religiose fanno sentire il loro canto.

Un vecchio proverbio dice che il vino buono si ha dalla vigna del pelandrone.

Adesso il nonno e il papà nella vigna hanno sempre tanto lavoro! I nostri vecchi ne hanno avuto ancora di più!

Per poter coltivare la vigna nei terreni in pendenza, hanno dovuto trasportare la terra con la gerla e costruire dei grossi muri per sostenerla. I grossi muri si chiamano "merdzére". Per accedere al terrazzamento hanno lasciato un passaggio e per salire da una vigna all'altra hanno costruito le "tsarére", stradine delimitate da muri in pietra.

Da gennaio a marzo i papà vanno a potare la vigna. Bisogna potare quando la luna è tenera.



Maurizio Bosonetto sulla panca, strumento essenziale per potare il vigneto a pergola (foto Massimo Paganone)



Maurizio Bosonetto con le fascine di sarmenti (foto Massimo Paganone)



Renato Vallomy prepara le góre (foto Renato Vallomy)

In proverbio di vieui deuit: feime póra é té fón reutso.

Ca sé pouei, sé tayo é ahtecco per tèra lé góre dé l'an dévan, lé frape é lé salàm.

Lé frape són lé ramme dzouvenne, lé salàm són lé brantse pieu vieuye.

In póppa y a spiéga-no qué apré catro ou hénc an la veugne l'è totta impayaye é fanta dahtsardzi-la é réparté da daré coun dé brót nou. Can sé pouei sé lessó lé poudzo, dé ramet qué lou premé an porto pa, serveusso l'an apré.

An par an sé taye ià la mayóla vieuye a l'aoutessa dé la veugne, paré iste sempe dé ramma dzouvenna, coun lou vantadzo d'avé pieu dé poussà dé fourés é pieu dé vénendze d'outon.

Lé bran vieui qué taye ya, hi poppa lé mande lé salàm.

Can lé-z-ommo y an pouà, lé fémale van frapé, couéyo lé frape, fan dé mane é lé mountounno adós lé muro ou lé pórtó i méte.

Un vecchio proverbio dice: fammi povera e ti farò ricco!

Quando si pota, si tagliano e si gettano a terra i vimini usati l'anno precedente per legare i tralci, i tralci e i rami secchi della vite.

Le “frape” sono i tralci giovani, i “salàm” sono i rami più vecchi.

Il papà ci ha spiegato che dopo quattro o cinque anni la vite è tutta “impagliata” (i tralci sono appiattiti o rimangono erbacei e non produttivi) e bisogna scaricarla con una forte potatura, per farla ripartire con nuovi tralci: si pota lasciando i “poudzo”, gli speroni, che il primo anno non producono frutti, ma servono per l'anno successivo.

Ogni anno si taglia la vecchia vite all'altezza della vigna, così rimangono sempre dei tralci giovani, col vantaggio di avere abbondanza di germogli in primavera e più uva in autunno.

I vecchi tralci che vengono tagliati, il papà li chiama “salàm”, salami.

Quando gli uomini hanno finito di potare, le donne vanno a “frapé”: raccolgono i tralci, ne fanno fascine che poi mettono sui muri o portano a casa.

Lé frape sé drouvo in moué dé manére. Cahquin lé brizo é y è hilàì qué, pitó qué bété-se a frapé, tchape lé frape é lé ahtecque in Djouire. Lé pescadour oi qué són countèn!!! D'atre lé lessò marhì ou lé beuto deunta lé prouvane per tinì garva la tèra can sé pianto lé mayóle nouve é per fére fémé.

Sé drouvo per avié lou fouà ou poutadzé, per intseméné lou fouà ou fouguér, per ahtsoudé lou lahé, per couére lé miahe é per fére mendaye y è ren dé pieu indicà.

Lé gróse, in có qué ire, drouvavo lé frape can fézivo beuya con la héndra, na bétavo belle bén ou fon dou hebbre perqué lé lincio avisso pa toupà lou bouré é l'éve avisse pouli sòrte.

Lé belle frape pólo servì avouèi per fére dé ento.

Can la veugne l'è pouaye é y è oura dé groupé, sé vat tónde lé gourah. Sé atèn couhtimma la leunna néra.

Fanta pa tondé-le tró tar, can són dza in serva perqué marhéreyo atacà lé bardzounà apré qué t'at yà é lé beut é lé rape touchéreyo per tèra in piyn tsatèn.

I tralci secchi vengono usati in molti modi: tanti li bruciano e ci sono anche quelli che, piuttosto che mettersi a fare le fascine, li raccolgono e li buttano in Dora. I pescatori sì che son contenti!!! Altri li lasciano marcire o li gettano nei fossi lungo le viti per mantenere soffice la terra e renderla più fertile.

Si usano anche per accendere il fuoco nella stufa, per avviarlo nel focolare, per scaldare il latte, per cuocere le "miahe" e anche per fare le caldarroste non c'è niente di più adatto.

Le nonne, un tempo, usavano i tralci secchi della vite quando facevano il bucato con la cenere, ne mettevano in abbondanza in fondo al mastello, in modo che le lenzuola non potessero tappare il foro di uscita dell'acqua.

Dei bei tralci potati possono servire anche per fare degli innesti.

Quando la vite è potata ed è ora di legare, si vanno a tagliare i vimini dei salici. Si aspetta di solito la luna nera

L'importante è non tagliare i vimini troppo tardi, quando hanno già la linfa, perché marcirebbero sui listelli dopo la legatura e i tralci della vite e i grappoli toccherebbero terra in piena estate.



Angelo Jaccod impegnato nella legatura su spalliera alta
(foto Erminio Nicco)



Battista Dalbard concentrato nella legatura dei tralci
(foto Erminio Nicco)

Groupé la veugne sé deuit avouèi yé.

Lé góre sé tóndo basta qué seye, sé fan dé gró mané é i méte sé néteuyo, sé lesse macque mé na bróta souletta, sé beutto dé na par helle pieu queurte, poué helle in pó pieu lóndze.

Sé groppo insembio lé góre qué a l'ingró y an la méma mézeurra.

Lé mané qué lé póppa póрто in té la veugne són pa mai tan gró, per avé pieu len tini-le ou méh di tsambe, belle in mountèn si é dzi di bantse ou di ahtséle.

Couhtimma ougnideun y a da tónde lé sén gourah qué creuho ayòu lou téren l'è pieu umiddo.

Capitte qué eun n'a tróp ou n'a pa basta, lé góre sé vendo é sé tséto. Cohto da meulleouèhen a dómeullehinhén livre lou méria. Fourra dou païs sé trouve pa tan len vende-lé.

I ten vieui lé góre sé payavo coun dé beuro, dé froumadzo ou sé tchandjavvo coun d'oure dé travài: qui lé atsétave alave idì l'atro a travài la veugne, ou dzór d'incouèi sé fei pamé.

Legare la vigna si dice “groupé” o “yé”.

I vimini si tagliano senza un criterio preciso, si raccolgono in fascine e, una volta portati a casa, si “néteuyo”, cioè si puliscono lasciando un solo ramo, si mettono da parte prima i più corti, poi i più lunghi. Infine si raggruppano in piccoli fasci i vimini che hanno pressappoco la stessa misura.

I fasci di vimini che i papà portano nella vigna non sono mai troppo grossi, per tenerli più facilmente (tra le gambe), anche salendo e scendendo sulle panche e sulle scale.

Di solito ognuno taglia i rami dei propri salici che crescono dove il terreno è più umido.

Se capita che uno ne abbia di troppo o non abbastanza, i vimini si vendono o si comprano. Costano da milleottocento a duemilacinquecento lire al miriagrammo.

Al di fuori del paese, non è molto facile venderli.

Tempo addietro, i vimini si pagavano con del burro, del formaggio o in cambio si fornivano ore di lavoro: chi li “comprava” andava ad aiutare l'altro nel lavoro della vigna, adesso non si fa più.



Anita Dalbard ottimizza il trasporto
(foto Silvana Miniotti)



Fiorentino Jaccod in equilibrio
su un *berdzounà*
(foto Alessandro Jaccod)



Ermanno Nicco sistema il terreno
(foto Rina Bonel)



Pierina Nicco concima interrando
sarmenti e girando la terra
(foto Alessandro Jaccod)

Per tinì freuhtse lé góre fanta
rétiré-le t'in pós frehc é teup,
couhtimma sé beuto ou félé. Sé
lou dzór qué sé vat groupé lou
ten l'è umiddo, lé góre se rónto
méno.

Can pouei, lou póppa fei atin-
chón a gneun lichì lou beut tró
lón, lou taye apré cattro ou héc
ouei. Sé la mayóla l'è fôrta, pout
lichì cheus ou sét ouei per beut;
pieu la mayóla l'è vieuye, méno
fanta lichi-ne.

Lou póppa y a deut qué ieu sou
davàn na lesse tamme n'et dé
bón, daré in pó méno.

Per poué é yé sé drouvo:
l'ahtsicateur, la résetta é lou
couté arribicà.

Lé ahtsicateur dou dzór
d'incouèi són in pó pieu mou-
derno dé his d'in có, ma y è
sempe la méma бага.

Sé la veugne y a patì la fret, y è
pa glinna queurra qué fèi. Pout
capité qué a la prémère leunna
dé mar, la veugne sé répren, ma
sé lou téren l'è incorra dzélà,
alourra la mayóla s'ahquiape é
setse. Sé lé reis dzélo pa, l'an
apré sóрто dé beut nou. Sé beute
dé fémè ou qui dé la mayóla per
ahtsoudé-la.

Per mantenere freschi i vimini, è
necessario ritirarli in un luogo
fresco e buio, di solito si metto-
no in cantina. Se quando si va a
legare il tempo è umido, i vimini
si spezzano di meno.

Quando pota, il papà fa atten-
zione a non lasciare il tralcio
troppo lungo, lo pota dopo quat-
tro o cinque gemme. Se la vite è
robusta, si possono lasciare sei o
sette gemme per tralcio; più la
vite è vecchia, meno se ne devo-
no lasciare.

Il papà ha detto che lui sul da-
vanti lascia tutti i tralci sani,
mentre dietro ne lascia un po' di
meno.

Per potare e legare si utilizzano:
le forbici da vigna, il seghetto e
il coltello con la lama ricurva.

Le forbici da vigna di oggi sono
un po' più moderne, ma la fun-
zione è sempre uguale.

Se la vite ha sofferto il freddo,
non c'è cura che serva. Può suc-
cedere che alla prima fase lunare
di marzo, la vite si riprenda, ma
se il terreno è ancora gelato, al-
lora la vite si spacca e secca. Se
le radici non gelano, l'anno dopo
spuntano nuovi tralci. Si sparge
del letame ai piedi della vite per
scaldarla.



Odolina Planaz alle prese con i trattamenti



Jean Dalle concentrato nella spazzolatura del vermèt, lavoro d'altri tempi
(foto Massimo Paganone)

Lou póppa vei qué la veugne y a patì la fret can pouei é lou tai l'è sec é can la yei é lé ouei dzeutto pa.

Finì dé poué é dé yé, lou gró sape tot ou lón di mayóle.

A november as porta la drugia 'ntla vigna. Quaidun a buta n'an drugia e n'an concim. Na volta la drugia as portava col seston e con la galiota, ades a deuvron al trator. Intorn d'i maiole venta palé per eliminé i erbe grame, adés as pala con la motozappa, na volta a y era mac la pala.

You y a sta palà dapé lé mayóle, sé sémeine trafolle ou biétérave. Tou pian lé veugne són souven beutaye tot ou tór d'in tsan ayoù sé sémeine tot a sór dé verdeurra: trafolle, biétérave, tsó, fijoù, pézet, raveuhe...

La prima man ad solfo as da quant i but son long quindes o vint centim, peui due o tre volte ancora insima ai but, due volte quan l'uva a l'a già la grana. La Prima man d'acqua (verderam) as da a macc, an tuta s dan sinc man a distansa ad quindes di una da l'auta.

Il papà si accorge che la vite ha sofferto il freddo quando pota e nota che il tralcio tagliato è secco, oppure al momento della legatura, quando le gemme non mettono germogli.

Finito di potare e di legare, il nonno zappa lungo le viti.

A novembre si porta il letame nella vigna. C'è chi mette un anno il letame e un anno il concime. Un tempo, si trasportava il letame con la gerla o col carro tirato a mano, adesso usano il trattore. Intorno alle viti bisogna vangare per eliminare le erbe infestanti, adesso si utilizza la motozappa, un tempo c'era solo la vanga.

Lungo le viti, dove il terreno è stato vangato, si seminano le patate o le barbabietole. Nella piana, le vigne si trovano intorno ai campi, dove si coltivano tanti tipi di ortaggi: patate, barbabietole, cavoli, fagioli, piselli, rape...

La prima mano (trattamento) di zolfo si dà quando i tralci sono lunghi quindici o venti centimetri, poi ancora due o tre volte sui tralci, due volte quando sui i grappoli si sono formati gli acini. La prima mano di verderame si dà a maggio, in tutto si danno cinque mani, a distanza di quindici giorni l'una dall'altra.

Quaidun a da anche al veleno.

Arà per soufriné y è dé macquine séprés, in có sé drouvave in sacquet piyn dé sófro tacà a in baquet. Per douné l'éve avouèi, arà y è dé macquine pieu mouderne d'in có, helle coun lou moutourén sòn leine é y è gnanca da fére fatégga per tiré si é dzi la pómpa dé la macquina dé l'éve.

Dévan qué douné l'éve, fanta beuté fónde lou soulfato. Coun lé macquine mouderne hi travai sé fei a mijón. In có invetche caze totte lé veugne avivo in vasquet per récoueye l'éve dé la piódze é sé beutave fónde ecque deunta. Sé bétave lou soulfato deun in saquet dé téla dé sac groupà coun in courdón é sé pendive lou sacquet a in baquet bétà a travers dé la vasca in manére qué avisse bagnà in té l'éve, ma qué avisse pa touchà lou fon.

In ti veugne y è avouèi souvèn dé gróse vasque féte in manére qué entreye l'éve piouvana. Serveusso coumme rézerva d'éve in cas dé sitchinna.

A l'invers hize qué coultivo la veugne y an la fourteunna d'avé l'éve a piódze.

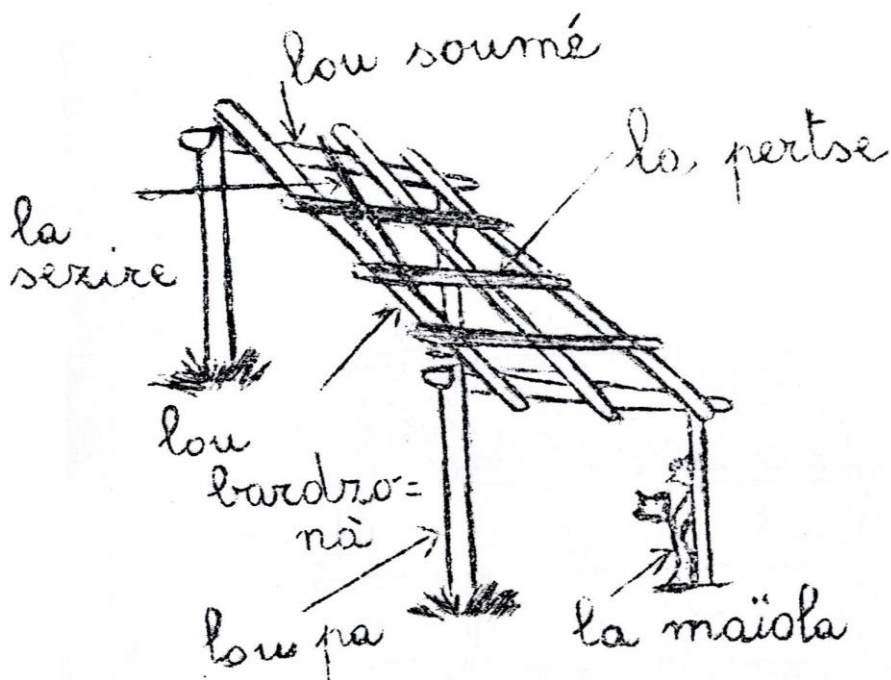
Qualcuno dà anche il veleno.

Adesso per dare lo zolfo si utilizzano delle macchine apposite, un tempo si usava un sacchetto pieno di zolfo legato all'estremità di un bastone. Anche per i trattamenti liquidi si usano macchine più moderne di un tempo, quelle con il motorino sono facili da usare e non si fatica per ricaricarle.

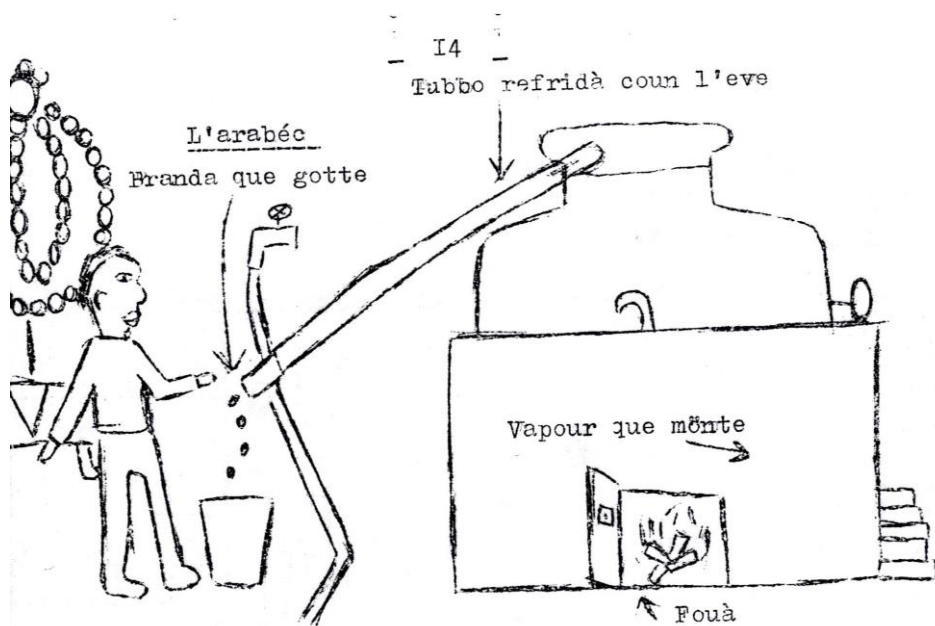
Prima di dare l'acqua, bisogna far sciogliere il verderame. Con le macchine moderne, questo lavoro si può fare a casa. Un tempo, invece, quasi in tutte le vigne c'era una piccola vasca per la raccolta dell'acqua piovana e lì si faceva sciogliere il verderame. Lo si metteva in un sacchetto di iuta, legato con un cordone e appeso ad un bastone messo di traverso sulla vasca, in modo che restasse immerso nell'acqua, senza però toccare il fondo.

Nelle vigne spesso ci sono anche delle grosse vasche fatte in modo da raccogliere l'acqua piovana. Servono come riserva d'acqua in caso di siccità.

All' "invers", sul versante a destra della Dora, i viticoltori hanno la fortuna di avere l'acqua dell'irrigazione a pioggia.



I disegni dei bambini che hanno lavorato alla ricerca



A sindjouàn, madleina é oht, lou poppa é lou gró gavo in pó dé fóye sé la veugne l'è tró couataye é sé y è lou vermet paso rapa per rapa coun na piquíoda broucha. Y è dé pavióle qué dé fourés fan lé-z-ou adós la fiour; can le vermet neusso, pécco totte lé rape.

Da in pó dé ten, y è moué dé maladi qué dabélo la veugne. Lou gró beute dé véleno, ma fanta fére atinchón perché soun pérícoulous é cahque có coumbato la maladi, ma fan crépé avouèi totte lé behquette qué serveusso a la veugne, paré, invece dé servì, fan incorra pieu dé dan!

A par lou vermet, lé-z-atre maladi pieu mouderne y an pa dé nón in patoué; y an sourti apré la guéra. Són: lou “ragno rosso”, la “cocciniglia”, lou “oidio”, la “peronospora”. Lou ragnetto rosso” vén dézot lé fóye, fanta prene na lente per vere-lé.

Can lé rape é lé fóye setso, vou deurre qué y an la “peronospora”. La “cocciniglia” vén ou mé d'oht can fei tsat é sé vei na moffa bientse.

Pa sempe la veugne ren a la méma manére, dépen avouèi dé la piódze ou dé la sitchinna.

Nei mesi di giugno, luglio e agosto, il papà e il nonno tolgono un po' di foglie se la vigna è troppo coperta e, se c'è la tignola puliscono ogni grappolo con una piccola spazzola. Si tratta di farfalline che in primavera depongono le uova sui fiori della vite e, quando nascono le larve, mangiano tutti i grappoli.

Da un po' di tempo, ci sono molte malattie che danneggiano le viti. Il nonno usa del veleno, ma bisogna fare attenzione perché è pericoloso; può combattere la malattia, ma fa morire anche tutti gli insetti utili alla vite, così, invece di servire, fa ancora più danni!

A parte la tignola, le altre malattie più recenti non hanno nomi in patois; si sono manifestate dopo la guerra. Sono: il ragno rosso, la cocciniglia, l'oidio, la peronospera. Il ragnetto rosso si trova sotto le foglie, bisogna usare una lente per vederlo.

Quando i grappoli e le foglie seccano, significa che hanno la peronospera. La cocciniglia si diffonde il mese di agosto quando fa caldo e si manifesta con una muffa bianca.

Non sempre la vite produce allo stesso modo, dipende anche dalla pioggia o dalla siccità.

La piódze fei bén can la veugne dzeutte, ma pa can l'è fioureuya. La piódze d'avrì fei bén a totta la campagne. Sé deui: “Avrì y a trenta dzór, sé piouvisse trenteun fézéreye pa ma. Can y è sitchinna sé fei pa dé gran vénendze. Can lou ten coumpagne, piout é fei bé can y è oura, lou meuhtre dé la veugne pout bére in gran vén, ma souchét pa si souvèn! Sé piout tróp apré qué lou rézén y a bouyà, lé rape marho é moufeusso. Sé piout tróp can y è oura dé vénendzi, lou vén l'è piquiót, y a pa dé gradachón.

Can outoubre arive, intsémeino lé travà dé la vénendze. Tchuit aprésto lé móbio; ou dzór d'incouèi són caze tchuit dé plastica: brente, bassinne, tsavàgn...

In có invetche fantivve lavé lé fahtón, lé górbe, lé tsavàgn, lé hebbre é lé hébrinne. Lé fahtón, lé górbe é lé tsavàgn sé bétavo a bagn deun l'éve piouvana per cahque dzór, poué sé lavavo inviza coun la broucha. Lé hebbre é lé hébrinne, can iro ahcarleuye, sé bétavo a boundé piyne d'éve, paré lou bohç counfiave pa é perdivo pamé.

La pioggia è benefica quando la vite germoglia, ma non quando è in fioritura. La pioggia d'aprile è utile a tutta la campagna. Si dice: “Aprile ha trenta giorni, se piovesse per trentun giorni non farebbe male”.

In anni di siccità non si ha una grande vendemmia.

Quando il tempo è favorevole, piove e fa bello al momento giusto, il viticoltore potrà bere un gran vino, ma non succede così spesso!

Se piove troppo dopo che l'uva ha cambiato colore, i grappoli marciscono e ammuffiscono. Se piove troppo al momento della vendemmia, il vino sarà basso di gradazione.

A ottobre si iniziano i lavori per la vendemmia. Tutti preparano gli attrezzi che oggi giorno sono quasi tutti di plastica: bigonce, ceste...

Un tempo, invece, bisognava lavare le gerle, le ceste ovali, quelle col manico, le tinozze piccole e grandi. Le gerle e le ceste di vimini si mettevano a bagno nell'acqua piovana per alcuni giorni, poi si lavavano accuratamente con la spazzola. Le tinozze, quando erano fessurate e non garantivano una buona tenuta, venivano riempite d'acqua in modo che il legno gonfiasse e non perdessero più.



Vendemmie tra i terrazzamenti dell'Adret....



... e nella piana dell'Envers

Qué dé vire si é dzi per lé tsarére coun lou fahtón ou la górba sé l'ahtseunna é mangara incorra in tsavàgn qué ahtchancave lé brah, tan per poulé pourté-ne dé pieu ou féfé é fére na vira dé meno! La prémère é la darére vira, fantivve pourté si é dzi l'ahtséla é la bantse. Per lé veugne dou piàn sé poulivve servisse dé la galióta, ma per la résta...

Per fourteunna ou dzór d'incouèi y è l'ape é lou tratour.

Cahquin pórtó dza la vénendze gnacaye ou féfé perqué beuto la pidjatrìs adós lou tratour é, man a man qué vénendzo, gnaco. D'atre, la macquina per gnaqué lou rézén la beuto adós la teunna.

Per dahtaqué sé drouvo lé fourhette, lou couté arribicà é sé pen lou tsavàgn a la veugne coun in grafe, paré y è pieu len ahtiqué deun lou rézén.

Apré la vénendze, lé minà pólo alé a la rapoulinna: y è sempe cahquìn qué ibbie cahque rapoulén ou dahteurra na rapa.

Can lou vén couei deun la teunna, lou póppa é lou nono van tchui lé dzór bagnì lé vénahe.

Quante salite e discese lungo le stradine tra i muri in pietra, con la gerla e la cesta sulla schiena e talvolta anche un cesto appeso al braccio, per trasportare più uva possibile in cantina e risparmiarsi la fatica di un giro! Al primo e all'ultimo giro, bisognava portarsi dietro la scala e la panca. Per le vigna della piana, si poteva usare il carretto tirato a mano, ma per tutto il resto...

Per fortuna oggi giorno ci sono l'Ape e il trattore.

Alcuni portano in cantina l'uva già pigiata, perché mettono la pigiatrice sul trattore e, man mano che si vendemmia, si pigia. Altri, mettono la pigiatrice sul tino.

Per vendemmiare si usano le forbici o il coltello ricurvo e si appende il cesto alla vigna con un gancio, perché sia più facile buttarvi i grappoli.

Dopo la vendemmia, i bambini possono andare a raccogliere i grappolini o addirittura i grappoli dimenticati da qualcuno.

Quando il vino inizia a fermentare nel tino, il papà e il nonno vanno tutti i giorni a schiacciare le vinacce per mantenerle bagnate.

Can y a finì dé couére, tiro lou vén é tórtso lé vénahe.

Lou vén nou l'è in moué quér, breuhc ou douh, y a pa dé gradachón é y a pa incorra lou bón fià dou nohtro vén. Souven lou vén nou sé tahte a Quioussèn coun lé mendaye, ma fanta bérenen pócca perquè fei ma.

Lé vénahe qué sé gavo dou tórtso cahquin lé ahtecco in té la veugne fére fémé. Qué feuhta per lé polle can pólo djiré libbre lai ou méh! D'atre lé tegno per fére la branda. No l'an pasà n'en alà vere can la fézivo, n'en vi l'arabéc; lou meuhre y a deu-no qué dé net dourmive lai pródzo perquè fantivve countroulé l'arabéc é lou fouà.

La prémère é la darére branda qué sen dzi l'è pa tan fórtà, sé mande fléma.

Lou tórtso, apré beutà lé traverse é lou quiverquo, sé sare. Sé dahtsardze poué tórna per djiré lé vénahe é sé tórne rétsardzì. A la fén lé vénahe són paré dira qué fan in bloc soulet.

Lou travài l'è pa finì coun la branda!

Quando è finita la fermentazione, spillano il vino e torchiano le vinacce.

Il vino nuovo ha poco colore, è acido o dolce, non ha gradazione e non ha ancora il buon profumo del nostro vino. Spesso il vino nuovo si assaggia ai Santi insieme alle caldaroste, ma bisogna berne poco, perché fa male.

Alcuni gettano le vinacce tolte dal torchio nella vigna per concimarla. Che festa per le galline che vi razzolano libere! Altri le usano per fare la grappa. Noi l'anno scorso siamo andati a vedere quando distillavano la grappa, abbiamo visto l'alambicco; il proprietario ci ha detto che passava le notti lì vicino, per controllare l'alambicco e il fuoco.

La prima e l'ultima grappa che esce dall'alambicco non è molto forte, si chiama flemma.

Il torchio, dopo aver disposto i travetti e il coperchio, si chiude. Si scarica poi nuovamente per capovolgere le vinacce e si ricarica una seconda volta. Alla fine, le vinacce sono così asciutte e compatte che formano un solo blocco.

Il lavoro non finisce con la grappa!

Lé bohe, can són vézive, fanta lavé-le belle poulitte coun na broucha, pané-le coun d'ahtrah é, sé y an da sté vézive per in pócca, fanta soufriné-le: in có sé beutave deunta dé tsandéle dé sófro dzane.

Sé la bohe dane, fanta bété-la aboundé. Di có, fanta tsandzi cahque doua.

La bohe, qué l'è fêta dé bohç, pout moufi é douné ou vén lou gueust dé moffa. Pout prene lou gueust dé la grése ou dou màstic dovrà per sédzélé lou lénet é douné ou vén lou gueust dou rans.

I bohe nouve fa fére atinchón, poundreyo fére viré lou vén é fére-lo vini breuhc.

Perqué in vén seye bón, fanta qué seye fét coun dé rézén di mayóle dé na bounna calità, qué seye in vén qué sé varde, qué avisse in moué dé gradachón, qué seye bé qué coun na bella coulour é in bón fià.

Lé défat dou vén polo vénì dou rézén pa prou mavìr ou dou countadén qué sa pa travaì-lo é vardé-lo. Lou vén pout euhte: trobbio ou qué, breuhc, douh ou amàr, avé lou gueust dou moufi, dou rans ou dé la nata.

Quando le botti sono vuote, bisogna lavarle bene con una spazzola, asciugarle con uno straccio e, se devono rimanere vuote per un periodo, bisogna trattarle con lo zolfo: un tempo, vi si introducevano delle candele gialle di zolfo.

Se la botte perde, bisogna riempirla l'acqua per far dilatare il legno. A volte bisogna sostituire alcune doghe.

La botte, che è di legno, può ammuffire e trasmettere un sapore di muffa al vino. Può anche prendere il gusto del grasso o del mastice usati per sigillare lo sportello e conferire al vino un sapore di rancido.

Con le botti nuove bisogna fare attenzione: potrebbero far inacidire il vino.

Perché un vino sia buono, deve essere ottenuto da viti di buona qualità, deve poter essere invecchiato, avere un'alta gradazione, essere limpido, di un bel colore e con un buon profumo.

I difetti del vino possono derivare dall'uva non abbastanza matura o dal contadino che non sa trattarlo e conservarlo. Il vino può essere: torbido o limpido, acido, dolce o amaro, sapere di muffa, di rancido o di tappo.

Can lou vén l'è deun la bohe,
countinivve fermenté é fei dépò,
alourra lou póppa é lou gró lou
traverzo alméno dó có per an,
fan atinchón qué seye leunna
calèn é qué lou ten seye bé, coun
l'óra ou coun lou trón é la tam-
peuhta vénéreye vitto trobbio.

La pianetta bounna per traverzé
y è hella dé la vierge, countré
invetche són lé pianette dé
l'ahcrépion é di córne.

Il vino che è nella botte continua
a fermentare e lascia un deposi-
to, allora il papà e il nonno lo
travasano almeno due volte
all'anno, facendo attenzione che
ci sia la luna calante e che il
tempo sia bello, con il vento o
tuoni e temporali il vino si intor-
bidirebbe subito.

Il segno zodiacale buono per i
travasi è quello della Vergine,
negativi sono invece i segni del-
lo Scorpione e quelli con le cor-
na.



Le vigne fanno spesso da sfondo a fotografie di gruppi di famiglia o di amici.
Vert, anni '40

Incouèi matén n'en alà vèrè lé «Caves coopératives» dou vén dé Dounah.

Lou prézidèn Giulio Follioley y a counta-no qué, in dévàn, lé «Caves» iro dézò l'azilo, pé y an fét lou gro méte dapé tsapala Sen Roc, ayoù n'en alà no.

Giulio y a ména-no int'in féfé pyin dé bohe. N'ire apoupré 70. Dovve iro moué gróse: eunna tinive 2570 litte, l'atra gué litte dé méno. Lé bohe són dé tséno (Rovere di Slavonia) é véugno da Conegliano Veneto.

Per atsété totte lé bohe, la coopérativa y a spendì 30 milión! La Val y at idà per lou 70%.

Tacà di bohe ire in cartél ayoù, dapé l'ahcritta Vino Donnaz DOC, sé beutte lou nummer dé la bohe, véro dé vén tén, l'an qué lou rézén y a sta vénendjà, can y an impyi-la, can y an countrou-la-la é d'atre rémarque sé y è manca.

Adós la bohe ire na bótcha dé veuro coun dé «pastiglie antifio-retto». Deunta la bohe lou vén cale sempe in pócca, da hella botcha sé vèi sé fanta djouènté-ne. Per gneun lichì vé-gne la fiour, la bohe dèye euhte pyinna. Giulio y a deu-no qué la pieu beurta fiour dou móno y è la fiour dou vén!

Stamattina siamo andati a visitare le “Caves coopératives” che producono il vino di Donnas.

Il presidente Giulio Follioley ci ha raccontato che, prima, le “Caves” erano sotto l’asilo, poi hanno costruito il grosso edificio vicino alla cappella di San Rocco, dove siamo andati noi.

Giulio ci ha condotti in una cantina piena di botti. Ce n'erano circa settanta. Due erano molto grandi: una da 2570 litri, l'altra dieci litri in meno. Le botti sono di rovere di Slavonia e provengono da Conegliano Veneto.

Per comprare tutte le botti, la cooperativa ha speso 30 milioni di Lire! La Regione ha contribuito per il 70%.

Su ogni botte c'era un cartello dove, dopo la scritta Vino Donnaz DOC, era riportato il numero della botte, la sua capacità, l'annata del vino contenuto, la data del riempimento e dei successivi controlli e altri dati secondo la necessità.

Sopra la botte c'era una boccia di vetro con delle “pastiglie antifio-retto”. All'interno della botte il vino cala sempre un poco e da quella boccia si vede se bisogna aggiungerne. Per impedire la formazione del fioretto, la botte deve essere colma.

Giulio ci ha detto che il fiore più brutto del mondo è il fiore del vino!

Can dé la pignola vén fourra la fiour, y è pa bón signal per qui lamme lou vén, vout deurre qué la bohe l'è véziva! Lou vén DOC iste deun la bohe tré an, apré lou imboutéyo é lou vendo. I «Caves» sé imboutéyo da 24.000 a 30.000 boutte l'an.

Int'in cantón n'en vi na greuye, lai daré avivo murà dé boutte dé vén dou 1970, l'an qué cahque vignérón y an intséménà a bétése in coupérativa. Lé ivro pé da hé hécant'an.

Lou vén dé Dounah l'è dza cougnissì dapartot é n'è pa prou per countenté tchuit his qué na volo: na mando a Parì, in Suisse, a Roma in via Veneto, in Belgio, a Catania.

Lou vén Picoutendro DOC y a partétchipà a dé espouzichón a Lión, a Louzanna, a Parì é in moué d'atre póst dé la Val d'Oh-ta é dé l'Italia. Hi vén l'è fét per lou 85% dé nébieul é la résta dé Niret é dé Frèiza.

Quando dal rubinetto esce il fioretto, non è buon segno per chi ama il vino perché significa che la botte è vuota!

Il vino DOC rimane nella botte per tre anni, dopo viene imbottigliato e venduto.

Alle “Caves” si producono da 24.000 a 30.000 bottiglie l'anno.

In un angolo abbiamo visto una rete, lì dietro avevano murato delle bottiglie di vino del 1970, l'anno in cui alcuni viticoltori hanno iniziato a unirsi in cooperativa. Verranno aperte fra cinquant'anni'

Il vino di Donnas è già conosciuto ovunque e non se ne produce abbastanza per soddisfare tutte le richieste: viene venduto a Parigi, in Svizzera, a Roma in via Veneto, in Belgio, a Catania...

Il vino Picoutendro DOC ha partecipato ad esposizioni a Lione, Losanna, Parigi e in molte altre località in Valle d'Aosta e in

Italia. È un vino ottenuto per l'85% da Nebbiolo e il resto da Niret e Freisa.



Il presidente Enrico Chenuil mette al sicuro le prime bottiglie DOC sotto lo sguardo attento del sindaco Mario Binet

In có sé bétave avouèi dé vien dé Nus, ma y a tro pócca dé grado é féi dé vén tro piquiôt. Lou vien dé Nus va bén per fére lou vén da tabia, qué lé Caves vendo avouèi.

La coupérativa y at arà 61 sotcho dé Dounah, Sémartén, Perlo é Bar. Tchui lé sotcho y an da fére dovve dzournà dé corvé a l'an. In pieu, y è n'adetto i travai é a la poulissia qué fèi henque y deui l'énologo Bandiera. Tote lé matén y et avouèi in sotcho in oufisse, n'et do ou tré qué sé dounno lou tsandzo.

Apré, lou prézidèn y a mouhtrano la tsambra ayoù analizo lou vén, ire pyinna dé boutte, dé boutén é dé strumèn drolo: l'«ebulliometro» per mézéré la gradachón, n'atro strumèn per countroulé sé lou vén l'è breuhc, la tchèntrifouga per vère sé l'è basta quiér.

N'en vèzetà avouèi lou magazin. A la coupérativa sé porte lou vén dza fét. Lé sotcho y an da pourté-ne dévàn na boutta da analizé. Can y è chura qué lou vén l'et adatto da bété in boutta coun la tiquetta DOC, alourra lou proupiétére pout pouté la sinna produchón.

Lou vén DOC l'è countroulà di founchounére dé la «Repression frodi».

Un tempo vi si aggiungeva anche del Vien dé Nus, ma è un vitigno di gradazione troppo bassa e dà un vino troppo leggero. Il Vien dé Nus è così destinato alla produzione del vino da tavola, che viene anch'esso venduto dalle "Caves".

Adesso la Cooperativa ha 61 soci di Donnas, Pont-Saint-Martin, Perloz e Bard. Tutti i soci devono fare due giornate all'anno di corvé. In più, c'è un addetto ai lavori e alla pulizia che esegue le disposizioni dell'enologo Bandiera. Tutte le mattine è anche presente un socio in ufficio, ve ne sono due o tre che si danno il cambio.

Dopo, il presidente ci ha mostrato la stanza dove si analizza il vino, era piena di bottiglie, botticini e strumenti strani: l'ebulliometro per misurare la gradazione, un altro strumento per controllare l'acidità del vino, la centrifuga per controllarne la limpidezza.

Abbiamo visitato anche il magazzino. Alla cooperativa si conferisce il vino già fatto. I soci devono portarne prima una bottiglia da analizzare. Solo quando viene accertato che il vino è adatto per essere imbottigliato con l'etichetta DOC, il proprietario può conferire tutta la sua produzione.

Il vino DOC è controllato dai funzionari della "Repressione frodi".

Can végnò, lou analizo é, sé l'è pa coume sé dèit, dounno na multa ou, adarteurra, gavo la dénouminachón DOC !

Ou dzór d'incouèi lou vén dé Dounah l'è incò Bén payà é tchertchè. Y an avì fran na bella idé his vignérón qué in po d'an fa y an pènsà dé bété-se in coupérativa! Dévàn lou vén rendive pa granqué: lé martchè qué passavo tsété n'aproufitavo é payavo henque voulivo lour!

N'en pé alà inté n'atro félé a vère lé maquinare eun per lavé lé boutte, eun per bété lé nate, eun qué imboutiyave, n'atro qué, tò da soulet, tacave la tiquetta é la capsoula per couaté la nata. In roullo fijive alé avante lé boutte, n'achensour pourtave lé boutte ou pian damon. Per fére pieu bella la boutta da vende, sé beutte a man in bé cartélén.

N'en vi dé gróse bohe fête dé tchimàn da fourra é dé "vetroresina" deunta. Eunna ire pyinna dé vén da imboutiyè, lou "vetroresina" lou lesse pa maviré dé pieu. N'atra servive per lou vén da tabia.

La bohe dou vén bian ire spétchala, avive in quiverquo coun na caméra d'aria qué sé basse man-a-man qué sé tire lou vén da dézot; paré y é coume sé la bohe fisse sèmpe pyinna, lou vén pren pa d'ér é vire pa.

Quando vengono, lo analizzano e, se non è come dovrebbe, possono multare la Cooperativa o, addirittura, togliere la denominazione DOC!

Oggigiorno il vino di Donnas è ancora ben pagato e ricercato. Hanno proprio avuto una buona idea quei viticoltori che un po' di anni fa hanno pensato di mettersi in cooperativa! Prima il vino non rendeva granché: i commercianti che venivano a comprarlo ne approfittavano e lo pagavano quel che volevano!

Siamo poi andati nell'altra cantina a vedere i macchinari: uno per lavare le bottiglie, uno per imbottigiarle, uno per tapparle, un altro che, automaticamente, vi incollava l'etichetta e metteva la capsula a coprire il tappo. Un rullo mandava avanti le bottiglie, un ascensore trasportava le bottiglie al piano superiore. Per abbellire la bottiglia per la vendita, vi si appende a mano un bel cartellino.

Abbiamo visto delle grosse botti rivestite esternamente di cemento, con l'interno in "vetroresina". Una era piena di vino da imbottigliare, il "vetroresina" non lo lascia maturare ulteriormente. Un'altra botte serviva per il vino da tavola.

La botte del vino bianco era speciale, aveva un coperchio con una camera d'aria che si abbassa man mano che da sotto si spilla il vino; così è come se la botte



Il luogo dove sorgeranno le Caves Coopératives de Donnas



Le vigne accanto alla chiesa, in una vecchia cartolina



Boutte , bottén ,
varèt ... de la
tsambra di
"analisi",



La "magnum"
tén tré litre
e cheuhenn .

AVRÌ DOU '79



I bambini ricordano nel loro giornalino la visita alle Caves

Lou Pinót arive da 4.000 métre dé veugne a spalliéra qué y an fét, pa di quète, outtre ou Guér. L'an passà y an dza fé-ne quinze couintal.

Lou vén Pinót l'è fét coun dé rézén nér, ma sé tortse tò sétó apré la vénendze, paré lou vén pren pa la coulour dé la pélórfia é iste bian. Giulio Follioley y a deu-no qué coun lou nohtro Pinót sé poudrèye fére dé bón Champagne!

D'in chen ire dé gro pac dé boutte da impyì. Pa totte lé boutte iro lé méme: per lou vén bian Pinót sé indrouvo helle verde, per lou vén da tabia y vat dé boutte marron, per lou DOC lé boutte són marron avouèi, ma coun lou co pieu lón é sé pout pa bété-ne d'atre.

Lé sotcho dé la coupérativa imparéndo a tégne mieui la veugne in alèn ougnitàn a dé riuniòn. Hit ivér y an fét in cours d'énolodjia qué y a dirà tré-cattro més é y an imprét a poué, countchimé, vénendzì é traté la veugne.

Y an countà, per Iou travai dou Concours Cerlogne 1978/79, lé-z-ahcoulér dé prémère é dé trijéma dé l'ahcola dé Vert.

Alessandro Bosonin, Cristiana Cheraz, Katia Chiarello, Lara Marchetto, Lorena Vallet, Mauro Vuillermin, Daniele Zanolli, Stefano Albertelli, Paola Bordet, Andrea Cheraz, Claudio Giovannino, Gianluca Orlacchio, Orietta Priod, Lucia Reinotti é Marino Zanolli y an vizità lé "Caves" coun lé maéstre Adelina Rampolla é Ilda Dalle.

fosse sempre piena, il vino non prende aria e non si altera. Il Pinot si produce in un vigneto di 4.000 metri, a spalliera, impiantato di recente al Guér. L'anno scorso la produzione è già stata di quindici quintali!

Il vino Pinot è ottenuto da uve nere, ma la torchiatura avviene subito dopo la vendemmia, così il vino non prende il colore delle bucce e rimane bianco. Giulio Follioley ci ha detto che con il nostro Pinot si potrebbe fare un buon Champagne!

Da una parte c'erano grossi pacchi di bottiglie da riempire. Le bottiglie non erano tutte uguali: per il vino bianco Pinot si usano quelle verdi, per il vino da tavola ci vogliono delle bottiglie marroni, anche per il DOC le bottiglie sono marroni, ma con il collo più lungo e non se ne possono usare altre.

I soci della cooperativa imparano a curare meglio i vigneti partecipando ogni tanto a delle riunioni. Quest'inverno hanno fatto un corso di enologia che è durato tre-quattro mesi e hanno imparato a potare, concimare, vendemmiare e fare alla vigna gli opportuni trattamenti.

Testimonianza raccolta, per il Concours Cerlogne 1978/79 dagli alunni di prima e terza della scuola di Vert che hanno visitato le "Caves" con le maestre Adelina Rampolla e Ilda Dalle.

INAUGURAZIONE delle CAVES COOPERATIVES DE DONNAS



Sopra: L'assessore regionale Ettore Marcoz nel momento del taglio del nastro. Con il presidente Enrico Chenuil, l'assessore comunale e successivo presidente Giulio Follioley; porta il cuscino per le forbici Amedeo Follioley.
Sotto: programma dell'inaugurazione

M. l'Assesseur de l'Agriculture et des Forêts
M. le Président des Caves Coopératives de Donnas
M. le Président de la Pro-Loce de Donnas

ont le plaisir et l'honneur de vous inviter
à la Fête d'Ouverture des

CAVES COOPERATIVES DE DONNAS

qui aura lieu avec le programme suivant :

- h. 8,30 - S. Messe à la Chapelle de Saint Roch
- h. 9 - Réception des autorités et des invités
- Inauguration Officielle des
CAVES COOPERATIVES
- h. 10 - Relation sur le thème :
« Aspects associatifs dans la vitivini-
culture Valdôtaine »
- h. 11,30 - Visite au Pavillon de l'exposition du
raisin et réception des Groupes Fol-
kloriques
- h. 12,30 - Déjeuner au Restaurant « Les Caves »

L'Assessore all'Agricoltura e Foreste
Il Presidente delle Caves Coopératives de Donnas
Il Presidente della Pro-Loce di Donnas

hanno il piacere e l'onore di invitarLa alla
Cerimonia d'Inaugurazione delle

CAVES COOPERATIVES DE DONNAS

che avrà luogo con il seguente programma :

- ore 8,30 - S. Messa presso la Cappella di S. Rocco
- ore 9 - Ricevimento Autorità ed Invitati
- Inaugurazione Ufficiale delle
CAVES COOPERATIVES
- ore 10 - Convegno sul tema :
« Aspetti Associativi nella vitivinicoltu-
ra Valdostana »
- ore 11,30 - Visita al padiglione dell'esposizione delle
uve e ricevimento Gruppi Folkloristici
- ore 12,30 - Pranzo presso il Ristorante « Les Caves »

CAVES COOPERATIVES de DONNAS
Via Roma, 85 Tel. (0125) 82096
11020 DONNAS

Ti fói dé Ilda

Lé travai dé la végne... a la moda d'in cóou

- Rountsi é fère merdzère (ma són fran dé travai dé mouéi dé ten fa)
- Prestéi la fuhta: tsapuzéi bohç dé ferla per fère pa, souméi, bard-zounà, pertse é sérézire (ou fileurre ou sézéhire) per la végne.
- Fère végne
- Rébardzounéi ou Réboultrè la végne
- Fère prouane
- Piantéi mayóle
- Entéi
- Pouéi
- Frapéi
- Nitiyè lé piagne
- Tónde góre
- Nitiyè góre
- Iéi
- Sapéi ou cu di mayóle (per seménéi trafolle dou beuro é pézet qué mavuro davàn qué seye oura dé soufrinéi é dounéi l'éve)
- Soufrinéi
- Piyè lou rezeun (gavéi lou vermet)
- Bétéi fónde lou soulfato é dounéi l'éve
- Dafouyè
- Lavéi lé móbio per la venendze: fahtón, tsavàgn, górbe
- Boundéi to henque y et ahcarli: hébrinne, hebbre, bohe, bouhet, teunne
- Dahtaquéi
- Maquéi la teunna
- Bagnè lé vénahe
- Tiréi lou vén
- Tourtsi
- Disfére é assétéi lé vénahe
- Fère branda
- Travazéi lou vén
- Imboutiyè
- Soufrinéi lé bohe vézive

Tra gli appunti di Ilda

I lavori della vigna... come si facevano in passato

- Togliere le pietre (spietrare) e fare i muri a secco (ma sono davvero dei lavori di molto tempo fa)
- Preparare il legname: scortecciare i tronchi del castagno selvatico per ricavarne pali, travi, listelli, pertiche, listelli finali per la vigna
- Costruire la vigna
- Riparare le parti danneggiate o rinforzare la vigna
- Scavare le fosse
- Piantare le viti
- Innestare
- Potare
- Raccogliere i sermenti
- Pulire i terrazzamenti
- Tagliare i rami dei salici
- Pulire i vimini
- Legare i tralci della vite
- Zappare alla base delle viti (per seminare patate del burro e piselli che maturano prima che sia ora di dare lo zolfo e il verderame)
- Dare lo zolfo
- Pulire i grappoli (togliere la tignola)
- Mettere a bagno e far sciogliere il verderame per i trattamenti liquidi
- Togliere il fogliame in eccedenza
- Lavare i contenitori per trasportare la vendemmia: gerle, cesti di vimini col manico, gerle piatte da caricare sulla testa
- Riempire d'acqua tutti i recipienti che si sono fessurati per renderli stagni: tinocce grandi e piccole, botti grandi e piccole, tini
- Vendemmiare
- Pigiare l'uva
- Schiacciare le vinacce per mantenerle bagnate
- Tirare il vino
- Torchiare
- Sbriciolare il blocco torchiato delle vinacce e conservarle ben compresse (coi piedi) nel tino in attesa della distillazione
- Fare la grappa
- Travasare il vino
- Imbottigliare
- Solforare le botti vuote

Interviste dé Ilda Dalle a cahquin di sotchi di Caves Coopératives intè an 1990-2010

Ire an é an qué sé pridjave, adéi in oucajón di feuhte dou rezeun, dé fère cahtsóza per valourizéi lou nohtro vén.

Dou 1970 n'èn pridjà coun l'assessour Albaney dé l'idéi, dé la quimeunna é dou Comitato dé la feuhta, dé fère na coupérativa di vignérón.

Da la Val y at pé ariva-no la nouvala qué atchétao dé financhéi lé nohtre «Caves». La quimeunna y a dounà l'intsardzo ou counsiyéi Enrico Chenuil dé fère tò henque fanteve per bétéi in fouchón la coupérativa.

Lé «Caves coopératives de Donnaz-Société coopératives a.r.l.» y an sta foundaye lou 16 mai dou 1971 davàn lou noutère Soudaz qué y a fét lou verbal.

Lé préméi sotcho iro doze. Enrico Chenuil y a sta nouminà prézidèn é Attilio Follioley vitche-prézidèn. La djounta dé la quimeunna dé Dounah é Aldo Soudaz, qué raprésentave lé vignérón dé Sèmartén, fézivo par dou "Collegio sindacale" qué dovive garanti per lé prémère ahpéze dé la coupérativa.

Dzo intélourra iro santécco; Gaspard Nicco, vitche-santécco, Luciano Pramotton é Beppino Zanolli iro deun lou "Collegio sindacale" vouèi mè. Y at ida-no avouèi Giorgio Chenuil qué intélourra ire assessour in quimeunna.

Lou Tribunal d'Ohta y at oumoulougà la coupérativa lou 9 sindjouàn 1971.

La nohtra coupérativa ire la prémère in Val d'Ohta; ire pa incorra dé lédje, hé in rédjón. Y an pé fé-le apréi, per lé-z-atre coupérative dou vén.



La maestra Ilda Dalle alla *Feuhta dou patoué* (Donnas 21-24 maggio 2014)

Interviste di Ilda Dalle ad alcuni soci delle Caves Coopératives negli anni 1990-2010

Erano anni che si diceva, soprattutto in occasione delle feste dell'uva, di voler fare qualcosa per valorizzare il nostro vino.

Nel 1970 ho parlato con l'assessore Albaney dell'idea, dell'amministrazione comunale e del Comitato della festa, di costituire una cooperativa dei viticoltori. Dalla Regione ci è poi arrivata la notizia che accettavano di finanziare le nostre "Caves". Il comune ha incaricato il consigliere Enrico Chenuil di fare tutto il necessario per mettere in atto la cooperativa.

Le «Caves coopératives de Donnaz-Société coopératives a.r.l.» sono state istituite il 16 maggio 1971 alla presenza del notaio Soudaz che ha redatto il verbale.

I primi soci erano dodici. Enrico Chenuil è stato nominato presidente e Attilio Follioley vice-presidente. La giunta comunale di Donnas e Aldo Soudaz, che rappresentava i viticoltori di Pont-Saint-Martin, entrarono a far parte del Collegio sindacale che doveva garantire per le prime spese della cooperativa.

Io allora ero sindaco; Gaspard Nicco vice-sindaco; Luciano Pramotton e Beppino Zanolli erano nel Collegio sindacale con me. Giorgio Chenuil allora era assessore comunale.

Il tribunale di Aosta ha approvato la costituzione della cooperativa il 9 giugno 1971. La nostra era la prima cooperativa in Valle d'Aosta; non c'erano ancora leggi regionali in proposito. Le hanno poi fatte in seguito, per le altre cooperative di viticoltori.



Immagini
della
festa



Paréi, la quimeunna y a bétà a dispouzichón lé loucal dézò l'azilo é y a fé-le sistéméi. Pé y a countatà la faméye De La Pierre per atsétéi lou térèn ayoù sòn arà lé nohtre «Caves». L'an apréi y a sta firmà l'atto. La quimeunna y a pé dounà lou térèn in djéstión i «Caves» qué, dépoué, y an pouli dichidéi tò hènque y a sta néséssére.

Lé préméi an, lé «Caves coopératives» iro lai ayoù y et arà l'ecomuse dé la végne é dou vén. I tèn vieui, dzu écque ou lón dou grantsémén, ire lou lón murayón di courti di-z-ahcole é dé la villa di Selve. Dézot l'azilo, la quimeunna y a fét ivri na porta ver lou grantsémén é, coun lou finan-chamén dé la Val, y a bétà in fouchón la prémère coupérativa dou vén dé la Val d'Ohta.

Lou Comitato dé la feuhta dou rezeun dounave na man a la quimeunna; ma per totta l'organizachón y an idà fran mouéi lé fouchounére dé la Val.

Y a countà: Aldo Glesaz

Y a sta caze oubidjà dé fére cahtsoza per trouvéi a vènde lou vén!

Di an '50, ià per lou païs, ire dé tchirco (circoli ricreativi): dé l'Acli ou soutchalista. N'ire ou Bór, dzu Rèndouaca, in prinsipio y a sta-ne eun écque da Gaby, pé y an pourta-lo su Rouarèi da Némézìe... Pé ire lou Palah dzano qué counsumave mouéi dé vén avouèi.

Qui ire sotcho vendive lou vén écque é, can y an pamé sta-ye lé tchirco, qui fézive mouéi dé vén, savive pa tróp ayoù piahi-lo. Lé cantine dou païs tsétavo pócca é rèn ià per da hé.

Paréi, can y an pamé trovà da vènde lou vén hé a Dounah, lé vignérón y an intséménà a pènséi d'asoutché-se, la Val y a véni-ye incóntre.

Lou préméi DOC dé la Val d'Ohta y a sta lou nohtro vén dé Dounah é la prémère cantinna coupérativa y a partì da hé avouèi. Lé-z-atre y an vinì totte apréi.

Pé, dzecque, lé préméi ten ire qui sé fiave pa, qui l'ire caze cóntre, qui sé bétave pa deunta perqué savive pa coume martchave... coume sempe sotchét per heutte bague nouve.

Dzo intéhella avivo pa lou drouet, n'en pé intrà pieu tar ou pós dou pappa qué ire eun di doze préméi sotcho. Can y a quità ieu, n'en intrà dzo. Pour-tavo incò lou vén intélourra. Figna ou '88 lé sotcho y an pourtà lou vén dza fét, dou '89 n'en intséménà a pourtéi la vénendze.

Così, il Comune ha messo a disposizione i locali situati sotto l'asilo e li ha fatti sistemare. Poi ha contattato la famiglia De La Pierre per l'acquisto del terreno dove ora sorgono le nostre "Caves". L'anno seguente è stato firmato l'atto di acquisto. Il comune ha poi dato il terreno in gestione alle "Caves" che, da quel momento, hanno potuto prendere tutte le decisioni necessarie.

I primi anni, la sede delle "Caves coopératives" era dove adesso c'è l'Ecomuseo della vite e del vino. Lì in passato, lungo la strada principale, c'era il lungo muraglione del cortile delle scuole e della villa dei Selve. Sotto l'asilo, il comune ha fatto aprire una porta verso la strada e, con il finanziamento della Regione, ha messo in atto la prima cooperativa del vino della Valle d'Aosta.

Il Comitato della festa dell'uva collaborava col comune, ma per tutta l'organizzazione hanno dato un grosso contributo i funzionari regionali.

Ha raccontato: Aldo Glesaz

Si è stati quasi obbligati a fare qualcosa per riuscire a vendere il vino!

Negli anni '50, in paese c'erano dei circoli ricreativi: dell'ACLI o socialisti. Ve n'erano nel Borgo, a Ronc de Vaccaz, in principio ce n'è stato uno da Gaby, poi l'hanno trasferito a Rovarey da Némézie... Poi c'era anche il Palah dzano che consumava molto vino.

Chi era socio, vendeva al circolo il proprio vino e, quando i circoli sono stati chiusi, coloro che producevano molto vino non sapevano più dove piazzarlo. Le osterie del paese compravano poco o niente vino locale.

Così, quando non hanno più potuto vendere il vino qui a Donnas, i viticoltori hanno iniziato a pensare di associarsi, e la regione li ha appoggiati.

Il primo vino DOC della Valle d'Aosta è stato il nostro vino di Donnas e la prima cantina cooperativa è stata la nostra. Le altre sono venute tutte dopo.

Certo, i primi tempi c'era chi non si fidava, che era quasi contrario, che non aderiva perché non sapeva come sarebbero andate le cose... come sempre succede per le novità.

Io, allora, non ne avevo diritto, sono entrato più tardi al posto di mio padre, che era uno dei dodici primi soci. Quando ha smesso lui, sono entrato io. Allora portavamo ancora il vino. Fino al 1988 i soci hanno portato il vino già pronto, nel 1989 abbiamo iniziato a conferire l'uva.

Can pourtavo incò lou vén, pourtavo dzu na boutta d'assatch davàn, pé sé dijivo qué alave Bén alourra pourtavo la résta, lour fézivo n'atra prouva, mézeravo lé grado é tò henque fantive, pé té na dounavo na bouttina a tè é eunna la tinivo lour. N'en incorra ou féléi dé helle bouttine di prouve.

Tchu lé sotcho douvivo fére tente oure dé corvé: doj'oure fisse lé avivo tchuit, pé, can y an intsémenà a pourtéi lou rezeun, y an avì méz'oura in pieu per couintal dé rezeun. Lé oure dé corvé servivo per fére lé travai in campagne ou a la coupérativa: pouéi, yéi, imboutiyè...

A la fén dé l'an, lou sotcho l'ire payà, in tan lou litte, per lou vén qué avive portà a la coupérativa.

Dza dou '85 Joseph-César Perrin, qué ire assessour dé l'agriculteurra a la Val, avive fé-no in discours, avive deu-no qué lé sôt iro tchut prést, bastave tsandzi, passéi dou vén dza fét a la vénendze. Pa tchut iro d'acorde ou tsandzémèn. La Val y at idà per fére totta la strouteurra di "Caves" é y a payà lé mobio deunta. Y a financhà per lou 70%.

In cóou per an, sé fézive, é sé fèi incorra arà, n'assembléa di sotcho; pé, sé y è cahtsoza dé straourdinére, alourra sé fan d'atre riuniòn.

Lé "Caves" arà ourganizo la feuhta dou rezeun insembio a la quimeunna é a la Pro Loco.

Y a countà: Leandro Nicco

Per intsémenéi, y a sta avouèi lé sotcho qué y an bétà fourra dé sôt, 10.000 livre a pereun. Hize qué y an sta deunta lé préméi iro doze, paréi lou préméi capital dé la coupérativa y sta dé 120.000 livre. Pé, Iou nummer di sotcho y at aoumèntà vitto.

A mè avivo manda-me dé firméi, ma dzo intélourra avivo pa dé vén. Pé, dou '71, n'avivo in pócca... méraco tréi brènte... in quiapoulèn coun cahcun, y an deu-me d'aléi dzu perqué ire manca dé pieu dé sotcho. La coupérativa avive pa incò tan manca dé vén, ma avive manca dé sotcho; paréi y an deut can n'en pourtà dzu na boutta a prouvéi. Lou mén vén, hi an écque, y an pé gnanca prémé-ló perqué ire dza tro for d'atchidità. Y a pa vinì breuhc, n'an apréi n'en incò vèndi-lo a na cantinna, ma per lé "caves" hella atchidità alave dza pamé Bén.

Can l'énologo Bandiera mandave, ougnideun pourtave dzu lou vén, pourtàn pa tchut insembio. Can alavo dzu coun lou vén, lou betavo deun na boutala qué ire dza piahaye adós lou pés, tinive veun brènte. Sé pézave é sé marcave véro dé vén eun avive pourtà.

Quando si conferiva ancora il vino, portavamo prima una bottiglia per l'assaggio, poi, se dicevano che andava bene, portavamo il resto, loro facevano un'altra prova, misuravano la gradazione e tutto quel che occorreva, poi te ne davano una bottiglietta e un'altra la tenevano loro. Ne ho ancora, in cantina, di quelle bottigliette di prova.

Tutti i soci dovevano fare delle ore di corvé: dodici ore fisse le avevano tutti, poi, quando si è iniziato a portare l'uva, si è stabilita mezz'ora in più per ogni quintale di uva conferita. Le ore di corvé servivano per i lavori nei vigneti o in cantina: potare, legare, imbottigliare...

A fine anno, il socio era pagato, tanto al litro, per il vino portato in cooperativa.

Già nel 1985, Joseph César Perrin, che era Assessore Regionale all'Agricoltura, ci aveva fatto un discorso, ci aveva detto che i soldi c'erano, bastava cambiare, passare dal conferimento del vino a quello dell'uva. Non tutti erano d'accordo ad attuare il cambiamento.

La Regione ci ha aiutato nella costruzione del fabbricato e ha pagato l'arredamento, finanziando il 70% della spesa.

Una volta all'anno si faceva, e si fa ancora, un'assemblea dei soci; poi, se ci sono interventi straordinari, si fanno altre riunioni.

Le "Caves" adesso organizzano la festa dell'uva insieme al Comune e alla Pro-Loco.

Ha raccontato: Leandro Nicco

Per iniziare, anche i soci hanno contribuito in denaro, 10.000 lire ciascuno. I primi soci erano dodici, così il primo capitale della cooperativa è stato di 120.000 Lire. Poi, il numero dei soci è cresciuto velocemente.

A me avevano chiesto di firmare, ma io allora non avevo vino. Poi, nel '71, ne avevo un po', forse tre brente... e, chiacchierando con qualcuno, mi hanno detto di andar giù, perché c'era bisogno di aumentare il numero di soci. La cooperativa non aveva ancora molto bisogno di vino, ma di più soci, così mi hanno detto quando ho portato la mia bottiglia da analizzare. Il vino, quell'anno, non me l'hanno preso, perché aveva un'acidità troppo alta. Non si è poi inacidito, tanto che l'anno seguente l'ho potuto vendere ad un'osteria, ma per le "Caves" non andava bene.

Quando l'enologo Bandiera lo richiedeva, ognuno portava il vino, ma non tutti assieme. Quando andavamo giù con il vino, lo versavano in una vasca posizionata sopra il peso, della capacità di venti brente. Si pesava e si annotava la quantità di vino conferita da ognuno.

N'èn incorra lé bouttén di prouve, belle sé sé véi pamé tan hènque y et ahcrit adós.

Apréi Bandiera y a vini Grosjean.

Can y a sta lou passadzo da pourtéi lou vén a pourtéi la vénendze, n'en fanti réfère tot, n'en fanti atsétéi totte lé bohe é lé teunne d'inoussidabile, pé lé pidjattris, lou tortso... Y a idà la Val, no da soulet avrèyo pa arivà a fére na бага paréi! Fisse arà qué y è in po méno dé sôt, poundrèyo pamé féré-ló... In cóou, la Val finachave per lou 70%; arà, sé n'è manca, dounne mamé lou 30%!

Dzo n'èn sta deunta lou counsèi di «Caves» dou '92 ou '98. Nou trovavo in cóou per més: lé counsiyéi iro sét é tréi lé révizour di cónquio. Arà y è mamé eun révizour, in counsiyéi da fourra, pa sotcho

Tchu lé tréi an, can fézivo l'assembléa, ire la voutachón per lou counsèi.

Can iro dzo counsiyéi, ire sincanta sotcho, pé y an pé incorra aoumentà. Arà sòn passa dé ouitanta.

Dé Sémartén, in cóou, ire ma' djieu Aldo Soudaz, arà n'et di pieu. N'et avouèi dé Ivére. A par Dounah, y et Sémartén, Perlo é Bar qué porto hé lou rezeun.

Y a countà: Bruno Nicco

Iro dzouvenno can n'èn sta di préméi sotcho dé la coupérativa, travayavo la vègne coun lou pappà.

A qui avive dé vègne y a vini a mèn dé fére na coupérativa, fran per valourizéi lou nohtro vén. In cóou sé vendive a damidjane ià per lé cantinne, intélourra sé poulive incorra vende cholto, coume eun voulive, ma ire pa sèmpe lèn trouvèi a vende.

N'ire pa incò gnunne dé coupérative, n'èn sta no lé préméi in Val d'Ohta. Coun lou pappà, avivo belle bèn dé vègne intélourra, i Caves pourtavo lou vén. Ire pa lèn can pourtavo lou vén, ougnideun vinificave a sinna manère, pé sé bétave tot insèmbio, sé fézive coume sé poulive, ma avivo pa sura lou résultat qué n'èn arà! Dzecque, ire dza na bounna бага avéi bétà su la coupérativa. Sèn no qué, hé in Val, n'èn fé l'ahprouva per tchut; pé, can y an vi qué y a founchounà, y an bétà-se in coupérativa d'atre païs avouèi.

Conservo ancora le bottigliette campione, anche se non vi si legge più bene ciò che c'era scritto.

Dopo Bandiera è venuto Grosjean.

Quando c'è stato il passaggio dal conferimento del vino a quello dell'uva, abbiamo dovuto rifare tutto, abbiamo dovuto comprare tutte le botti e i tini di acciaio inossidabile, poi le pigiatrici, il torchio... La regione ha contribuito, noi da soli non saremmo riusciti a fare una cosa del genere! Adesso, che ci sono meno soldi, non potremmo più farlo... Un tempo, la Regione finanziava per il 70%; ora, se occorre, contribuisce solo per il 30%!

Io sono stato nel Consiglio di amministrazione delle "Caves" dal '92 al '98. Ci riunivamo una volta la mese: i consiglieri era sette e tre i revisori dei conti. Adesso c'è un solo revisore, ed è un membro esterno, non un socio.

Ogni tre anni, durante l'assemblea, si eleggeva un nuovo consiglio.

Quando io ero consigliere, c'erano cinquanta soci, poi sono ancora aumentati. Adesso sono più di ottanta.

Di Pont-Saint-Martin, un tempo, c'era solo Aldo Soudaz, ora ce ne sono di più. Ce ne sono anche di Ivery. Oltre a quelli di Donnas, portano qui l'uva i viticoltori di Pont-Saint-Martin, Perloz e Bard.

Ha raccontato: Bruno Nicco

Ero giovane quando sono diventato uno dei primi soci della cooperativa, allora lavoravo la vigna con mio padre.

A chi aveva delle vigne è venuta l'idea di fare una cooperativa, proprio per valorizzare il nostro vino. Una volta lo si vendeva a damigiane alle diverse osterie, allora lo si poteva ancora vendere sfuso, come si voleva, ma non era sempre facile trovare gli acquirenti.

Non c'erano ancora cooperative, la prima in Valle d'Aosta è stata la nostra.

Con mio padre, avevamo allora molte vigne, alle Caves portavamo il vino.

Non era facile quando si portava il vino, ognuno vinificava a modo suo, poi si metteva tutto assieme, si faceva come si poteva, ma non certamente con i risultati di adesso!

Certo, era già una buona cosa aver messo su la cooperativa. Siamo stati noi, qui in Valle D'Aosta, a sperimentarla per tutti; poi, quando hanno

Can avivo lou vén prést, lou bétavo deun in rétchipièn dé vetroresina adós lou tratour, pé pourtavo dzu. Lai nou lou pézavo, fézivo lé prouve é, sélón la calità, lou bétavo a fére DOC ou a fére Vin du Pays, vén da tabia. Ire macque dovve calità dé vén intélourra.

Ougnideun pourtave la cantità dé vén qué avive, belle macque tréi ou cat-tro brente. Sé pé lé prouve iro pa bounne, préximo pa lou vén; y a capità hénéye avouèi.

Intélourra ougnideun dounave lou soffro é l'éve can y sembiave mieui, arà y è lé Caves qué counsèyo hénque dounéi é can.

Can n'èn intséménà a pourtéi lou rezeun ou pòs dou vén, n'èn tsétà hincanta dé helle cachette dé plastica; coun hincanta cachette impiyivo dovve Ape. Iro lèine da impiléi le cachette. Pé arà, tchu lé-z-an na dounno eun-na a la feuhta dou rezeun.

Can n'èn passà dou vén a la vénendze, y a fanti tsandzi tchu lé mobio: lou pès, lé bohe, lé teunne...

Dé bohe vieuye n'è bèn incorra, ma can n'èn intséménà a pourtéi la vénendze n'èn pé prêt helle d'inoussidabile.

Can lé Caves nou dézivo qué ire oura dé vénendzi, ougnideun arivave dzu cou l'Ape ou lou tratour tchardjà, fézivo dé file lai davàn! Dzo iro sèmpe matinéi, ma capitave dé atènde taouteun.

N'èn sta deun lou counsèi dé la coupérativa per veunt'an. Fantive trouvé-se per dichidéi cahtsoza, sé fantive tsandzi lé bohe, sé ire dé proubléma dé aministrachón.

N'èn alà avouèi ià intì fére ou i manifestachón; can alavo ià paréi, in counsiyéi douvive sèmpe èhté-yé, ire eun dou direttivo coun d'atre sotcho. Djiravo pieu qué d'atro la Val d'Ohta, pieu qué d'atro alavo a la féra di vén d'Ohta. La pieu gróousa manifestachón qué ire intélourra ire hella écque. Pé y at intséménà a Bar.

Y a countà: Sergio Dalle

Ou dzór d'incouèi fandrèye fran pènsé a na sistémachón dou téréen. In cahque pòs y è tò vincoulà: sé pout pa gavé lé merdzére, sé pout pa gavé lé pére, fanta lichì lé topie.

N'èn manca dé gavé in po dé fatégga ou travai dé la veugne, sénó fineuh per alé tò vacollo!

visto che funzionava, anche in altri paesi sono state istituite delle cooperative.

Quando il vino era pronto, lo mettevamo sul trattore in un recipiente di vetroresina, poi lo portavamo giù. Là ce lo pesavano, lo provavano e, secondo la qualità, lo destinavano a diventare DOC o *Vin du pays*, ovvero vino da tavola. Allora si producevano solo due vini.

Ognuno portava la quantità di vini di cui disponeva, anche solo tre o quattro brente. Se poi le analisi non davano buoni risultati, non prendevano il vino; è successo anche quello.

Allora ognuno dava lo zolfo e l'acqua alla vigna quando gli sembrava meglio, adesso sono le Caves che consigliano che cosa dare e quando.

Quando abbiamo iniziato a portare l'uva al posto de vino, ho comprato cinquanta di quelle cassette di plastica; con cinquanta cassette si riempivano due Ape. Erano facili da impilare. Poi, ora ne danno una tutti gli anni alla festa dell'uva.

Quando siamo passati dal vino all'uva, si è dovuta cambiare tutta l'attrezzatura: il peso, le botti, i tini...

Botti vecchie ce ne sono ancora, ma quando abbiamo iniziato a portare l'uva, abbiamo poi preso quelle di acciaio inossidabile.

Quando le Caves ci dicevano che era ora di vendemmiare, ognuno arrivava giù con l'ape o il trattore carichi, facevamo delle file là davanti! Io ero sempre mattiniero, ma succedeva lo stesso di aspettare.

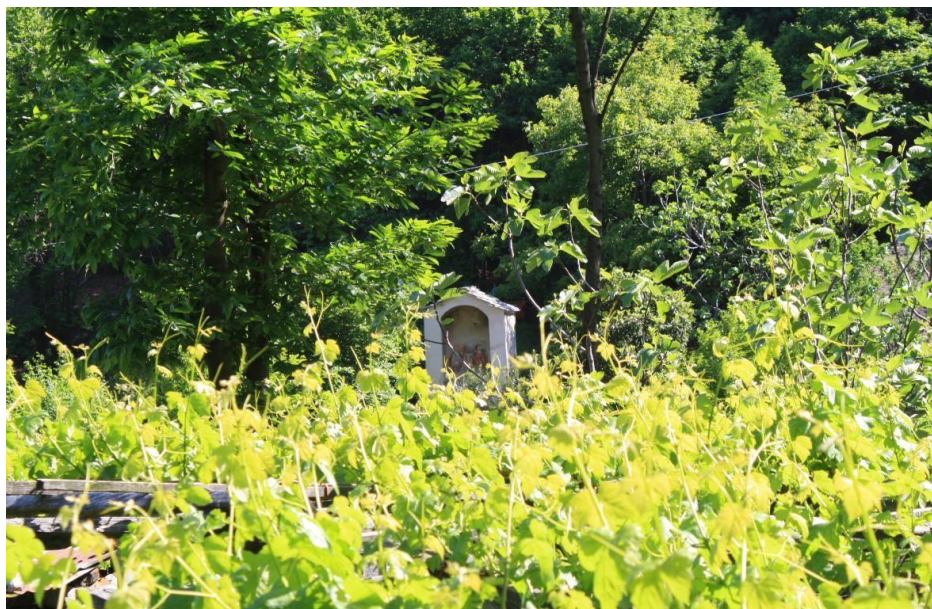
Ho fatto parte del Consiglio della cooperativa per vent'anni. Bisognava trovarsi per decidere qualcosa, se bisognava cambiare le botti, se c'erano problemi di amministrazione.

Sono andato anche alle fiere o alle manifestazioni; quando si andava via, un consigliere doveva sempre esserci, era uno del direttivo assieme ad altri soci. Giravamo più che altro la Valle d'Aosta, e soprattutto partecipavamo alla fiera dei vini di Aosta. La più grande manifestazione allora era quella. Poi hanno iniziato a Bard.

Ha raccontato: Sergio Dalle

Ai nostri giorni, bisognerebbe proprio pensare ad una sistemazione dei terreni. In qualche posto è tutto vincolato: non si possono togliere i muri, non si possono togliere le pietre, bisogna mantenere le pergole.

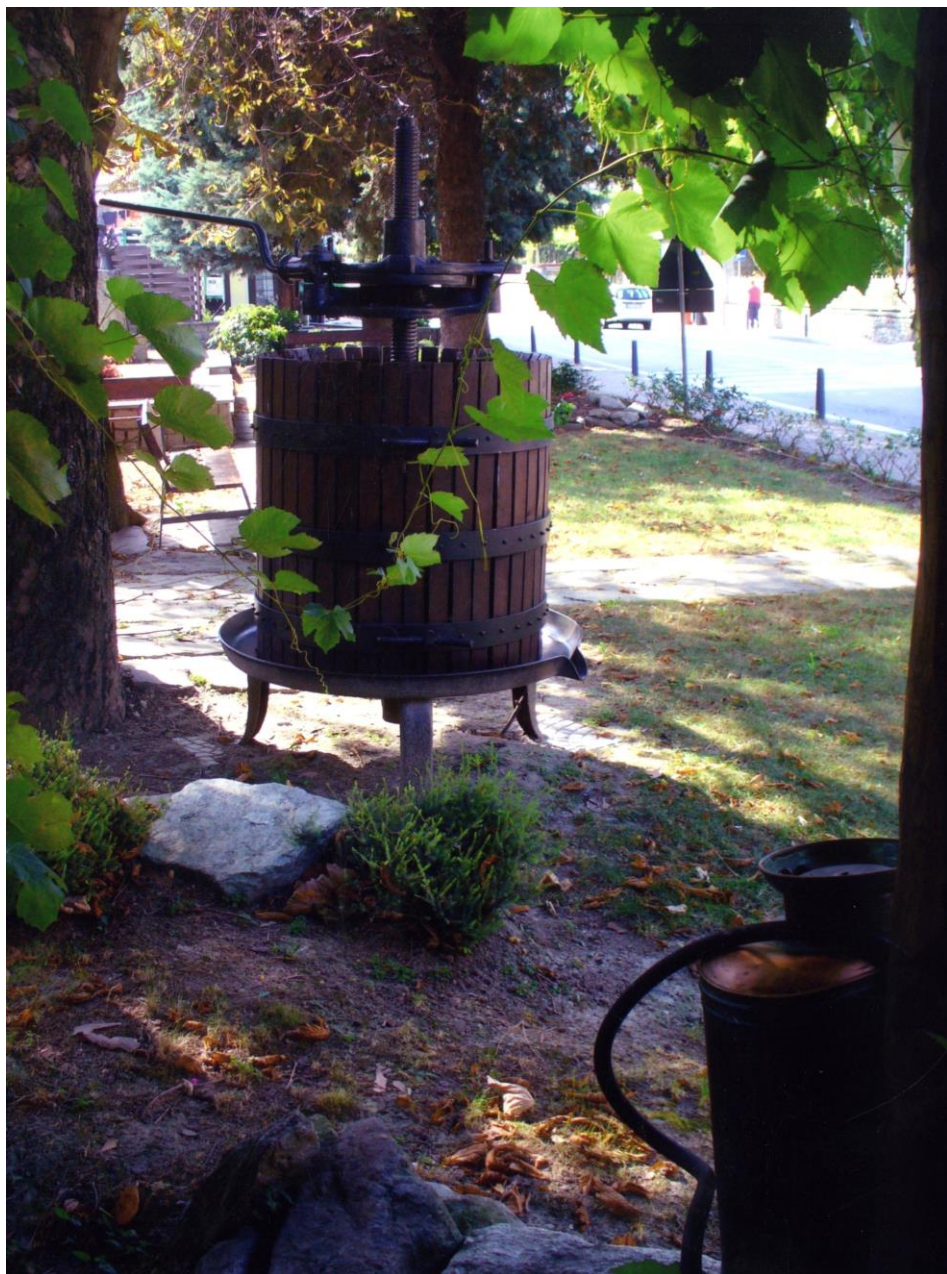
E necessario alleviare un po' la fatica del lavoro della vigna, se no tutto finirà per restare incolto!



Il bosco incombe sulle viti (foto Pierre Simon Dalbard)



Dalla pergola ai filari: i pali alti di cemento utilizzati per sostenere i travi delle pergole diventano capofila dei paletti (foto Rosanna Vuillermoz)



Ecomuseo en plein air (foto Margherita Barsimi, 2011)
Lungo la statale una pergola e vecchi attrezzi
ricordano la vocazione vitivinicola di Donnas

Fanta pensé i dzouvenno. Sé polo travayì vouèi lé macquine, mangara tórno. Té vèi coun lé vatse: y è his qué y an tórna bétà-se; y an la possibilità dé travayì coun lé macquine: seuyo, viro, porto ià... coun lé veugne y è pa incò pousseubbio. Fat pensé qué lé dzouvenno y an da douné-no lou tsandzo. Sé n'è do ou tré qué intsémèino, mangara tórne vini.

Si per l'ata Val n'è dza in moué dé dzouvenno qué y an tournà bété-se a travayì la veugne, invétche no hé ahtente a moudé.

A viquì paré sèmbiéreye pa, ma n'è dza dé veugne a vacollo, n'è dza qué y an tò disfét! Pé vén si dé rouvèi, dé biole, dé piante... y è in mal avouèi per lé veugne dapé, porte maladi.

Invétche sé arivèn a moudifiqué in po lou térèn, a avé na bella piagne lardze qué sé pout èntré vouèi in tratour, té soulève dza in pócca dé fatégga.

Lou mieui sarèye na veugne a filar perqué y è pieu lèn da travayì coun in tratour. Sé t'at na veugne ata, té passe dézot taouteun, ma la veugne ata lagne dé pieu can y è da travayi-la é da vénendzì.

Y è in póst écque a Rijèn qué sé poundrèye bèn fére a filar. Per cahque touquet lé Caves y an dza ahprouvà. Ayoù y an fé filar, mavire inviza taouteun, sé sfrutte méno la mayola. No n'èn in bón termousifón hé dare! Totta la mountagne l'è bèn soulèyaye é ahtsoudaye! N'èn in bón clima per la veugne.

Dzi per Rèndouaca sé poundrat pa tan tsandzì, y an bèn dza la monoro-taia qué idde in pócca, pé arà y et avouèi hi tsémén qué vat ver Perlo, ma y et incorra cahquin qué y an dé helle veugne talamèn si qué can t'y arive t'it dza belle lagnà!

Dzo n'èn na veugne a Rijèn é n'atra outtre ou Guér ayoù n'èn bétà lou Pinót. Ou Guér y è bé pian, y è pieu lèn travayì, la coulina lagne dé pieu. N'èn bétà-me sotcho di Caves dou '98, n'èn sta avouèi dó có deun lou counsèi.

Y a countà: Angelo Pramotton

Bisogna pensare ai giovani. Se possono lavorare con le macchine, forse tornano. Vedi con le mucche: ci sono quelli che si sono nuovamente dedicati all'allevamento; hanno la possibilità di lavorare con le macchine: falciano, girano, raccolgono il fieno... con la vigna non è ancora possibile. Bisogna pensare che i giovani dovranno darci il cambio. Se due o tre incominciano, magari ci sarà una ripresa.

In Alta Valle ci sono già molti giovani che hanno ricominciato a lavorare la vigna, invece qui da noi si stenta a partire.

All'apparenza non sembrerebbe, ma ci sono già vigne abbandonate, c'è già chi ha tolto i vigneti. Poi crescono i rovi, le betulle, il bosco... e questo è un male anche per i vigneti vicini, porta malattie.

Invece se riusciamo a modificare un poco il terreno, ad avere bei terrazzamenti larghi, dove poter entrare anche con il trattore, alleviamo già un po' di fatica.

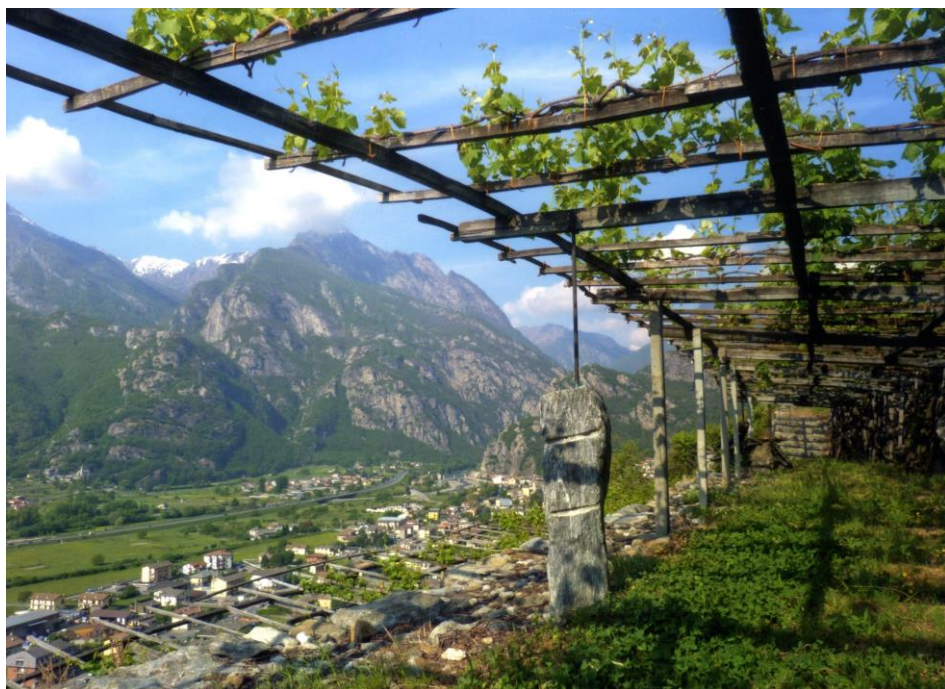
Il meglio sarebbe una vigna a filari, perché è più facile da lavorare con un trattore. Se hai una vigna alta, ci passi sotto comunque, ma la vigna alta è faticosa da lavorare e da vendemmiare.

C'è una zona, a Rijèn, dove si potrebbero fare dei filari. Per qualche appezzamento le Caves hanno già dato l'approvazione. Dove hanno fatto i filari, l'uva matura bene ugualmente, si sfrutta di meno la pianta della vite. Noi abbiamo un buon termosifone qui dietro! Tutta la montagna è ben soleggiata e riscaldata! Abbiamo un buon clima per la vigna.

Nella zona di Ronc-de-Vaccas non si potrà cambiare molto, c'è già la monorotaia che aiuta un poco, inoltre adesso c'è anche quella strada che va verso Perloz, ma c'è ancora qualcuno che ha delle vigne talmente in alto che quando ci arrivi sei già stanco!

Io ho una vigna a Rijèn e un'altra al Guer, dove ho messo il Pinot. Al Guer il terreno è bello piano, è più facile lavorare, la collina stanca di più. Sono diventato socio delle Caves nel '98, ho fatto parte anche due volte del Consiglio d'Amministrazione.

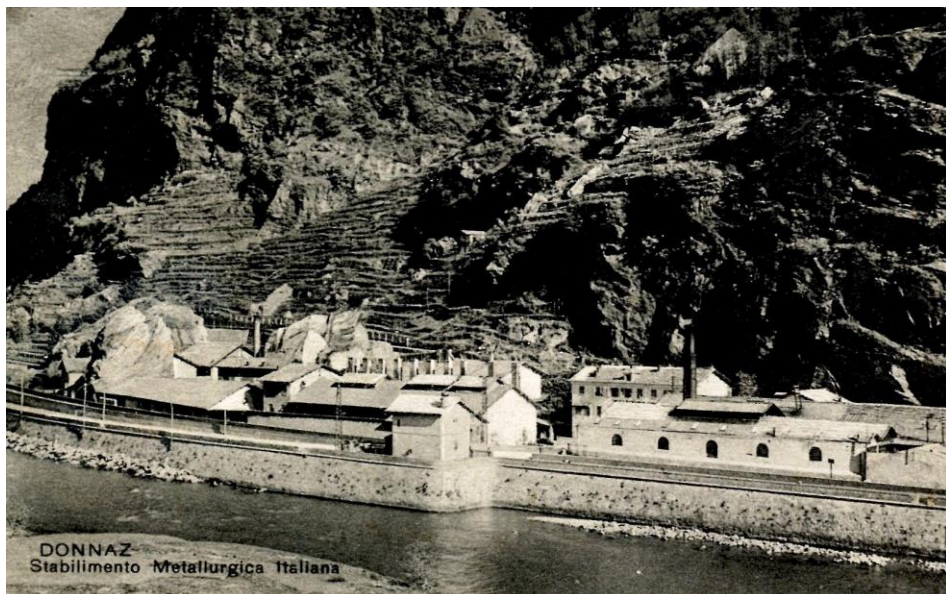
Ha raccontato: Angelo Pramotton



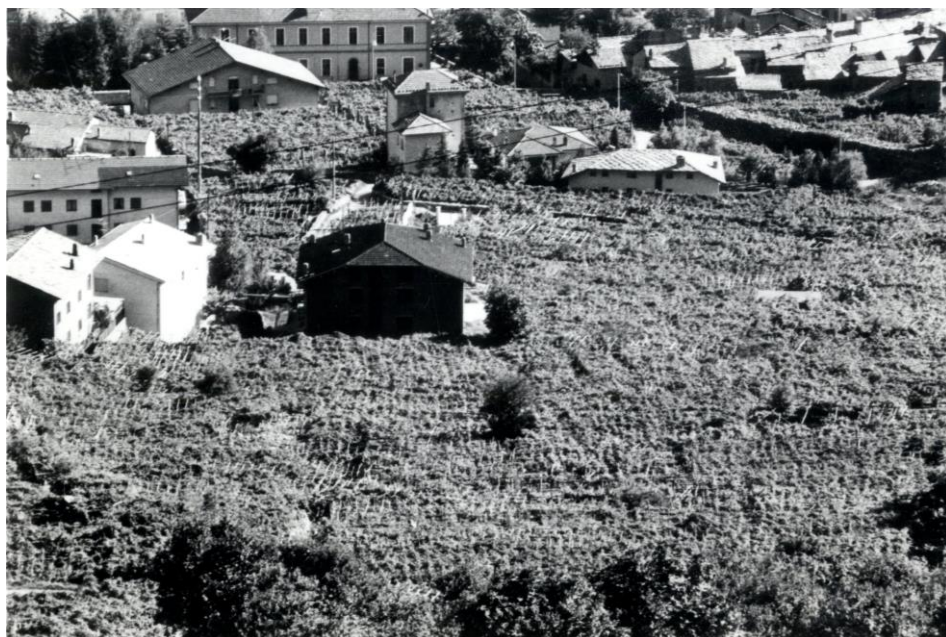
Rondias (foto Sergio Jon, 2011)



Riposo invernale della vigna e dell'uomo – Pomerou
(foto Alessandro Jaccod. 2011)



In questa vecchia cartolina, i vigneti sfidano la roccia



I vigneti a Rovarey/Collerey (foto Renato Vallomy, anni '80)

***Coumme sé travayave la veugne é sé fézive lou vén
sélou henque y an countà hi-ze qué y an vénì
y riougnón in biblioteca***

D'outon é d'ivér fanta prèsté lou bohç, sèye per fère veugne nouva, sèye per réboutri.

Réboutri vou deure tsandzi lé bohç rot é lé pa é rinfourhì-lé.

La veugne nouva sé fei dévan dé poué, réboutri sé pout avouèi apré pouà, dévan dé yé.

Sé eun y at la fourteunna dé avé na veugne “marièye” (coun in ferlé ta-cà), taye, ahquiape, péle é rijounne sou pòs per tayi lou bohç sélou la mézeurra é la loundjoué qué serveuho.

Sé lou ferlé l'et invien dé la veugne, fanta tréné la fihta dapé.

Lé ferle qué sòn in mountagne sé fan sende dzi per lé tsabio. Sé lou tsabio l'è pa prou dret, sé tiro coun lou coumàn qué vén piantà in heumma dé la ferla, tacà dou chen pi gró.

Per tiré la ferla, deun l'ané dou coumàn vén bétaye na córda da bohç qué l'et pieu ahpressa qué la córda da fen.

Lé nohtre veugne sòn fête a topie dé bohç dé ferla, ma n'et datre avouèi ados lé roc ou lé merdzére. I son dé veugne coun macque lé bardzounà per tini si la mayóla, d'atre avouèi belle a vère, coun lé pa dret, lé còtse bèn fête, coun lou soumé pouzà inviza. In có, lé bohç iro pa résà, ma tot tsapizà.

La veugne l'et féta da: lé pa, lé soumé, lé pertse, lé berdzounà é la sézeuye. La sézeuye (ou sézeire ou fileurra) l'èt in heumma di berdzounà é y et lou touquet pieu prén dé la tópia, you qué póze lou beut can creuh. Arà la fan avouèi dé fi dé fér.

Lé pa sòn da dó a tré métre é mès eun da l'atro, sòn at da pasé dézot dret (in métre è ouitanta a la còtse). Ou moumèn dé pianté-le, fanta fère na boura é bété-ye na péra piata ou fon per pa lichi-le sende. Per pa qué marhasso tró vitto, sé brize ou sé catrame lou coouf. Lé pa sé fan avouèi dé tchimàn, rion ou carà, ma sòn fret é dira, pieu malèn da travayì. Y an intséménà bété-le 'nti an chuchanta/sétanta é lé fézivo souvèn in veugne; avivo la fórma caraye dza coun la còtse é pézavo in bourdél, da chuchanta a ouitanta quilo. Carant'an fa fézivo dza dé pa rion é lé tsétavo dzi Bourfràn. Arà sé né trouvo pa mé a tsété.

Come si lavorava la vigna e si faceva il vino nei racconti di chi ha partecipato alle riunioni del gruppo di ricerca in biblioteca

In autunno e in inverno bisogna preparare la legna, sia per fare le nuove vigne, sia per sistemare quelle esistenti.

Réboutrì significa sostituire o rinforzare le parti deteriorate della vigna.

La vigna nuova deve essere fatta prima della potatura, mentre i lavori di manutenzione delle strutture si possono anche fare dopo la potatura, prima di legare i tralci.

Se si ha la fortuna di possedere una vigna “maritata”, cioè vicino ad un bosco di castagni selvatici, si può tagliare, spaccare e lavorare la legna necessaria direttamente sul posto.

Se invece il bosco è distante, bisogna trascinare i tronchi vicino alla vigna.

I castagni tagliati in montagna, si fanno scendere lungo i *tsabio*, (percorsi appositamente tracciati in ripida pendenza) attaccati dalla parte più larga dei tronchi, con il *coumàn* (il cuneo con anello per trascinare i tronchi) piantato in cima.

Per trascinare il castagno, nell’anello del cuneo si infila una corda da legna, che è più spessa di quella da fieno.

Le nostre vigne sono fatte a pergola, con legno di castagno selvatico; alcune pergole sono costruite sopra i massi o i muri, altre hanno solo i listelli per sostenere le viti, altre ancora sono belle da vedere, con i pali diritti, gli incastri ben fatti, il *soumé* posato a regola d’arte. Una volta, il legno da vigna non era segato, ma solo scortecciato.

Con i pali (*pa*) e i travi (*soumé*), ci sono le pertiche (*pertse*), i listelli (*berdzounà*) e i listelli terminali (*sézérià* o *sézire* o *fileurre*) ovvero l’ultimo pezzo, più sottile, della pergola, su cui appoggia il tralcio quando cresce, adesso si fanno anche col fil di ferro.

La distanza da un palo all’altro è da due a tre metri e mezzo, i pali sono all’altezza sufficiente per passarci sotto, circa un metro e ottanta da terra all’appoggio del trave; per piantarli si scava una buca, in fondo si posa una pietra piatta per far sì che il palo non sprofondi e perché non marcisca troppo in fretta lo si brucia o lo si incatrama alla base. I pali possono essere anche di cemento, rotondi o quadrati, ma sono freddi e duri, più

Lé soumé són lón da tré a catro métre.

Lé pertse couhtima tchapo tré soumé é tégno la veugne ferma; són ouet per gué ou gué per doze.

Lé berdzounà, you córo lé beut, són lón dó ou tré métre, in heumma di berdzounà y et la sézeuye.

Lou bohç pout euhte rion é pimà, ahquiapà é tsapizà ou résà é va tayà can la leunna cale (leunna dira).

Dé fourés sé pianto lé mayóle. Sé fan lé prouvane e sé catso deun coun lou fémé dé frape vieuye, dé dzah, d'erba, é tot henque y a sta nètà. Can sé djouento lé mayole ayoù qué manco, sé fei na boura qué y steye lou fémé.

Ou pós dé pianté lé mayóle tsétaye, sé poulo coutsi lé beut. Da in beut soulet sé poulo fère tré ou catro mayóle. L'an apré, lé mayóle sé gavo é sé pianto n'atro pós, ma poulo avouèi sté you són naye. Lé mayóle coutchèye pórtó coumme lé-z-atre, sé són pa picoutèndro, lé mayóle coutchèye dé picoutèndro pórtó pa tan dé rézén, helle dé vien dé Nus pórtó bén. Sé poulo aouèi bété dé tsapón, qué vout deurre pianté lou beut ahtsicà in tera. Senó sé pout enté in servadzo. Lé mayole coutchaye é lé tsapón poulo euhte soudzet a la "filossera".

Lé mayóle qué sé pianto ou qui di roc pateuho pa mai la chuit.

Dou mé dé dzéné, sé pouei can la leunna cale, sé frape, sé tóndo lé gourah, sé néteuyo lé góre é sé yei. Frapé vout deurre récouèye lé frape in fézen lé mané. Dé couhtimma són lé fémale qué van coueye góre é frapé. Apréourni dé poué, yé é frapé, sé rahtéle dézot la veugne é sé pórté lou fémé da ahpatére tou téren ou da palé ou qui di mayóle.

Can lé beut són lón a poupré n'ahpana, sé doune lou sófro coun la macquina, coun lou saquet ou lou soufiet. A miquià mai sé doune l'éve, apré avé siyà é pourtà ia lou fen.



(foto Mario Dalbard)

difficili da maneggiare. Si è iniziato ad usarli negli anni '60/'70 e spesso si fabbricavano direttamente nella vigna; venivano già predisposti con l'incastro e pesavano dai sessanta ai settanta chili. Quarant'anni fa, esistevano già dei pali di cemento rotondi e si compravano a Borgofranco. Adesso non se ne trovano più in commercio.

I *soumé* misurano dai tre ai quattro metri di lunghezza.

Le *pertse*, che abitualmente poggiano su tre travi, contribuiscono a consolidare la struttura della pergola; di solito misurano in sezione otto per dieci o dieci per dodici centimetri. I listelli, dove si sviluppa la vite, sono lunghi due o tre metri. All'estremità dei listelli c'è il listello terminale.

I fusti di castagno selvatico usati per costruire la vigna possono essere scortecciati, spaccati o segati e vanno tagliati in luna calante (luna dura).

In primavera si piantano le nuove viti dove mancano, scavando una buca che possa contenere una gerla di letame; per nuovi impianti, si scavano delle fosse in prossimità delle radici e si riempiono con letame, tralci della potatura, foglie secche, erba e tutto quello che si è ottenuto dalla pulitura primaverile del terreno e dei prati.

Invece di comprare delle viti, si possono piegare ed interrare i tralci più vigorosi. Un solo tralcio può produrre tre o quattro nuove viti. L'anno successivo vengono tolte e trapiantate altrove, oppure possono essere lasciate dove sono nate.

Le viti così ottenute, ad eccezione del *picoutendro*, si sviluppano bene, quelle di *Vien dé Nus* sono molto produttive. Si possono anche piantare direttamente in terra dei tralci, oppure innestare una vite selvatica. I tralci interrati o piantati possono essere soggetti alla fillossera. Le viti che si piantano accanto alle rocce non temono la siccità.

A partire da Gennaio si pota in luna calante, si tagliano i vimini dei salici, si puliscono e si procede alla legatura dei tralci.

Si raccolgono i rami della potatura formando delle fascine. Dopo aver potato, legato e raccolto i tralci potati, si rastrella sotto la vigna e si porta il letame da spargere sul terreno o da interrare alla base delle viti con la pala o con la zappa.

Quando i nuovi tralci sono lunghi una spanna, si dà lo zolfo con la macchina apposta, col sacchetto o il soffietto.

A metà maggio si "dà l'acqua" dopo aver tagliato e raccolto il fieno sotto la vigna.

Per douné l'éve, sé beute bagnì dé soulfato d'aràn deunta in saquet, apré hénc/cheu oure sé fei l'éve coun la tsah (caousinna) é sé avéque la doze coun na cartina biantse ou dzana, qué vén bleuva can y et prou dé tsah. Sé la sijón l'et umidda, sé beute meno dé caousinna perqué coumbatèye mieui lé maladi é sé dounne pieu souvèn l'éve.

L'éve sé doune dó có per més figna miquià oht é lou sófro figna can bóye in prinsipe d'oht.

Can sé veyo lé prémère ragné sé peuye lou vermet: coun na broucha ou in piquiôt ahcouvèt sé gavo lé ragné é lou vermet dévan qué entrèye té la rapa.

Can té pase piyì, sé té tire dzi lé rape, té gagne na man d'éve, la rapa vén pa malada é mavire.

Intór Sen Pierre Sen Paul, sé gavo lé révèneuve di beut é cahque fôye qué catso lé rape, per douné in pó pieu dé lutche ou rézén é perqué lé rape tchapèyo mieui l'éve.

Quinze dzór dévan la vénendze, sé beute bagnì la teunna qué l'et ahcar-leuya: sé beuto dé sac bagnà ou fon é pendì outór qué ténèyo lou bohç umiddo.

Can lou rézén l'è mavir, sé dahtaque deunta lé tsavàgn pendì a la veugne coun dé grafe é apuoé sé pórte a mjón, ou ténadzo, coun lou fahtón, la górba, la brenta, l'arbo dé bohç té la galióta. Can lou rézén deun la teunna l'è quiep, ye oura dé maqué: sé va deun piót é sé intsémeine pistouné lou rézén, in fézen un djir apré l'atro figna qué sé arive ou fon tousi lou bohç. Sé va mai deun la teuna da soulèt, sé sé pout, sé entre dó tré insembio per idi-se eun coun l'atro, ou y déve euhte cahquin tou ténadzo perqué lé gas dé la fermentachón sòn pérícoulous è y a dza sta dé mór. Fanta fére moué atinchón a gneun ahtiqué deun la teunna dé couté, è a tayì queurta la tsamba di rape.

Can lou rézén couèi, é lé vènahe sé lévo, sé fan bagnì perqué vinisso pa setse, dounaso coulour ou vén, idasso la fermentachón, vinisso pa breuque é sé impyisso pa dé mahcoulén. Sé bagno tchui lé dzór, can couei fór avouèi dó có, figna can y an finì dé couére. Can fei fret é trébeulle couére, fanta ahtsoudé lou ténadzo.

Trémén qué lou vén couei, sé présto é sé pouleuho lé bohe è lou tórtso.

Apré sé tire lou vén, lou prémé vén qué sé tire sé mande fiour. Sé beuto lé vènahe deun lou tórtso é sé gnaco in fézen sórte lou vén tórtso.

Per “dare l’acqua” si mette a bagno del solfato di rame in un sacchetto, dopo cinque, sei ore si prepara l’acqua con la calce e si controlla il dosaggio mediante un cartoncino bianco o giallo che diventa blu quando la calce è sufficiente e la soluzione è pronta. Se la stagione è umida, si mette meno calce e si fanno più trattamenti. L’acqua si dà due volte al mese fino ad Agosto; a metà giugno si dà lo zolfo e si continua fin quando l’uva inizia a cambiar colore.

Quando compaiono le prime “ragnatele”, con una spazzola o una scopetta si tolgono i vermetti prima che penetrino nel grappolo.

Contemporaneamente, se si districano i grappoli, si può evitare un trattamento, il grappolo non si ammala e matura meglio.

Verso la fine di giugno, a San Pietro e Paolo, si diserba e si tolgono i germogli tardivi e in parte le foglie ombreggiano i grappoli, perché possano prender più luce ed essere meglio irrorati nei trattamenti.

Quindici giorni prima della vendemmia si mette a “bagnare” il tino che è fessurato: si posizionano dei sacchi imbevuti d’acqua sul fondo del tino e appesi tutto intorno in modo da tenerlo umido.

Quando l’uva è matura si vendemmia depositando i grappoli nei cesti di vimini appesi alla vigna con appositi ganci. L’uva viene quindi portata a casa, nel tinaggio, con la gerla, la cesta da caricare sulla testa, la brenta, il cassone di legno con maniglie laterali e il carro tirato a mano. Quando nel tino l’uva è tiepida è ora della pigiatura: si entra nel tino nudi e i grappoli vengono pestati metodicamente girando in tondo fino a che non si tocca il fondo. Non si entra mai da soli nel tino, se si può si va in due o tre per aiutarsi. E in ogni caso ci deve sempre essere qualcuno nel tinaggio, perché i gas prodotti dalla fermentazione sono pericolosi, ci sono già stati dei morti. Bisogna fare molta attenzione a non gettare nel tino dei coltelli e il gambo del grappolo va tagliato corto.

Quando l’uva “cuoce” e le vinacce vengono in superficie, devono essere bagnate in modo che non diventino secche, che diano colore al vino, aiutino la fermentazione, non si inacidiscano e non si riempiano di moscerini. Le vinacce si devono bagnare tutti i giorni, anche due volte al giorno, fino a quando la fermentazione è terminata. Quando fa freddo e le vinacce faticano a fermentare, si deve riscaldare il tinaggio.

Nel frattempo, si preparano le botti e il torchio.

Dopo si tira il vino, il primo vino stillato si chiama vino fiore. Quindi le vinacce vengono messe nel torchio e si schiacciano ricavando il vino da

Lou vén tórtso vén pa mehquià coun hi dé la teunna perqué l'è pieu trobbio è fanta travazé-lo pieu souvèn.

Can sé dahtsardze lou tórtso, lé vénahe sé tayo é végno disfète coun lé man, é apré asétaye(sétaye) deun la teunna é gnacaye coun lé pé per gneun lichì pasé l'ér. Adós lé vénahe sé beute la li é dé sabia é lé vénahe sé vardo figna lou dzór dé distilé-le é fére branda.

Lou vén tirà é tourtchè sé beute tì bohe qué y an sta préstaye dovàn. Lou vén dou tórtso vénive bétà t'in bouhet a par perqué fézive pieu dé dépó é fantive traversé-lo dévan lou fiour, qué y è lou vén dé la teunna. Lou vén tórtso sé biyve pa da soulet, ma sé mehquiave pieu tar coun lou fiour per douné-ye dé coulour.

Sé la bohe ire nouva sé fézive couére dé rézén deunta, indouvren-la coume teunna. Na bohe véziva, fanta lavé-la é soufriné-la. Per soufrinéla, sé pren n'ahquiàp ou avouyei na péra dé Djouire in pó tsavàye, sé beute na pignà dé sófro é cahque có dé dzéneuhtre ou dé fóye dé méya é sé doune fouà; can lou fouà l'et Bén Intsémenà, sé beute l'ahquiàp deun la bohe é sé sare in bétèn lou lénét é apré lou tsancón.

Outór dou lénét sé beute dé beuro où dé sónza é lou beuro fanta qué ahquitsèye foura. La bohe iste paré, véziva, figna i vénendze. Can y et oura, fanta gavé l'ahquiàp, rénhi-la coun dé vén, lichì-la réchouire é bété-ye deun lou vén nouvé. Sé la bohe ire in poca moufeuya, sé fézive na bouleuya coun dé fóye dé perché. Can lou vén tórne a fermenté deun la

bohe, pout poussé foura la pignóla, aloura fanta toupé-la da daré coun dé beuro.

La bohe dei euhte bella rossa, lé cristàl dou vén alouiyo. Fanta pa lichì végne lou grep, qué vén sé té lave pa lé bohe; sé vén ahpès, lou grep sé rón é lesse pasé l'ér dézot é fei la moffa qué dabéle lou vén.

In có, per boundé lé bohe sé bétave deun dó tré sidél dé loha. Lé hébratch, lé frère Comola, avivo na galeya é in sédsélén pyin dé lóha é pénélavo totte lé doue.



La teunna é lou tórtso intoù ténadzo
(foto Viviana Bosonin)

torchiatura che non si mescola con il vino del tino, perché è più torbido e bisogna travasarlo più spesso.

Quando il torchio viene scaricato, si tagliano le vinacce e si disfano con le mani, poi si depositano nel tino e si schiacciano ben bene in modo che non passi l'aria. Sopra le vinacce ben assestate si mette la feccia e un po' di sabbia. Le vinacce si conservano così fino al giorno in cui si distillano per fare la grappa.

Il vino spillato viene messo nelle botti precedentemente preparate, quello della torchiatura in una botticella a parte perché fa più deposito e bisogna travasarlo prima del vino fiore, cioè il vino del tino. Il vino da torchiatura lo si beve solo dopo averlo mescolato col vino fiore, per dargli colore.

Se la botte è nuova, la si usa la prima volta come se fosse un tino, facendovi cuocere l'uva.

Una botte vuota si deve lavare e trattare con lo zolfo. Per questa operazione si usa un coccio oppure un sasso della Dora un po' scavato, vi si mette una manciata di zolfo e talvolta della ginestra o delle foglie di granoturco e si dà fuoco; quando il fuoco è ben avviato, si mette il coccio nella botte e la si chiude con lo sportello e il tappo in legno. Si sigilla lo sportello con del burro o del grasso di maiale, in quantità tale da farlo schizzare fuori dal bordo. La botte rimane così, vuota e chiusa, fino al momento della vendemmia. A quel punto si toglie il coccio, si sciacqua l'interno con del vino, la si fa asciugare e la si riempie col vino nuovo.

Se nella botte si è formata della muffa, si mettono a bollire delle foglie di pesco e la si risciacqua con questo liquido.

Quando nella botte avviene la seconda fermentazione, il vino può spingere fuori il rubinetto, allora bisogna sigillarlo con del burro.

L'interno della botte deve essere di un bel colore rosso, dovuto alla lucentezza dei cristalli del vino. Non bisogna permettere che si formino incrostazioni perché, se queste diventano troppo spesse, si possono spaccare e lasciar passare l'aria, con conseguente formazione di muffe che guastano il vino.

Un tempo, per rendere stagne le botti si usava metterci due o tre secchi di liquame. I bottai, i fratelli Comola, avevano un secchio di legno colmo di liquame con cui pennellavano tutte le doghe.



Bohe da boundé

Nou souvénen qué...

In có, où méh où dézot lé veugne, in tou pian, ire pra ou tsan, you séménavo tréfolle, biétérave, méya, avèina; ti veugne ire souven na pianta dé neuhpie, ou dé perse dé la veugne. In coulina, dézot lé végne séménavo nétévén é pézet, qué requiyvo dévan qué douné lou sófro é l'éve.

Per dzóde lou fen é poulé dounélo piqué i beuhquie, sé dounave l'éve a la veugne apré siyà.

Per rédzahì lé vatse, lou dzah dé la veugne l'et pieu bón dou dzah dé ferla perqué tcheutche di pieu lou quér é lou fémé sé frize pieu len é y et pieu len ahtriouné-lo.

Dzi dapé Djouire, ou Guér é Guérah, lé veugne iro pieu bounne é pieu quiafeuye, la netta qué lichave Djouire can ire grósa rendive bón lou térèn é lou rézén mavirave mieui.

In tou chen dé la rotta a Vert lou rézén ire pieu scadèn perqué lou térèn l'et pieu gras, pieu da pomme e da gran qué da veugne.

Sé fézivo avouei lé veugne qué couatavo lé tsémén ou lé tsarére, sé mandavo aioù. Per dahtaqué, fantive alé coun n'ahtséla. Da na piagne a l'atra iro lé galérén.



Un ayou sulla strada per Reisen
(foto Pierre Simon Dalbard)

Gualtierio Gaido e Franchoué Dézet y an sta lé prémé a fére lé filàr; Franchoué ou Guér y pasave ou méh coun lou tratour.

Can y at sta lou boumbardamen a Sémartén, la dzen dou Bor, can y an senti la sirena dé l'Ilssa, y an alà catsisse dézo lé veugne a Mamy, ire ou mé d'Oht é la veugne avive moue dé fôye.

Per pourté fémé 'nti veugne alavo lé minà é lé fémale, ire dé pós pa len. Pourtavo lou fémé coun lé fahtón, ou avouèi dé sac dé brella.

A Lafét ire in tórtso you pourtavo tchuit tourtsì, ire dapé lou méte dé Franchoué é Nilda (dé Zan Couyard).

A Vert ire in tórtso in coumignón dapé la vieuye létéri, ire in calendrié ayoù fantivve marqué-se per pourté tourtsì.

Dé tórtso in coumignón n'ire avouèi té d'atre frachón, a Rouvarèi ayoù iet incorra in cantón qué mando Lou tórtso (*Place du pressoir* tou *Livre terrier* dou 1752), a Vertuereun, a Boundón.

Ci ricordiamo che...

Un tempo, in mezzo e sotto le vigne, nella piana, c'erano prati o campi, dove seminavano patate, barbabietole, mais e avena; nel centro c'era sovente un nespolo, un fico, o un pesco delle vigne. In collina, sotto le vigne seminavano crescione e piselli che raccoglievano prima di dare lo zolfo e l'acqua.

Per poter utilizzare il fieno come foraggio, si facevano i trattamenti anti-parassitari alla vigna dopo la falciatura.

Per le mucche le foglie secche della vigna sono migliori di quelle di castagno perché assorbono di più e il liquame si disfa meglio.

Vicino alla Dora, al Guer e Guerah, le vigne erano migliori e più fitte, il limo depositato dalle piene della Dora rendeva fertile il terreno e l'uva maturava meglio.

Nella zona del canale di scarico chiamato "la rotta", a Vert, l'uva era invece più scadente perché il terreno è più grasso, più da mele e grano che da vigna.

Le vigne si costruivano anche sulle strade e sulle mulattiere, si chiamavano *ayoù*. Per vendemmiaare bisognava andarci con la scala. Le vigne da un terrazzamento all'altro si chiamavano *gallérén*.

Gualtierio Gaido e Francesco Dalbard (Dézet era il soprannome di famiglia) sono stati i primi a costruire un vigneto a filari e a passarci in mezzo col trattore.

Quando c'è stato il bombardamento di Pont-Saint-Martin, gli abitanti del borgo, appena sentita la sirena dell'ILSSA, sono andati a rifugiarsi sotto le vigne a Mamy, essendo nel mese di Agosto, le vigne avevano un folto fogliame.

Portare il letame nelle vigne era compito dei bambini e delle donne, c'erano posti non agevoli. Il letame si trasportava con le gerle e quello delle capre anche in sacchi di iuta.

A Lafait c'era un torchio in comune fra tutti gli abitanti, si trovava nelle vicinanze della casa di Francesco e Nilda (di Giovanni Colliard).

A Vert c'era un torchio in comune presso la vecchia latteria, e su un calendario bisognava segnarsi per portare a torchiare.

Torchi in comunione erano presenti anche nelle altre frazioni: a Rovarey dove c'è ancora un angolo chiamato Il Torchio (*Place du pressoir* nel *Livre terrier* del 1752), a Verturin e Bondon.



Sopra:
Vendemmia del 1934

A fianco:
Futuri viticoltori!

Sotto:
Monorotaia in funzione
durante la vendemmia
(foto Mario Dalbard)





I vigneti di Reisen durante i lavori di arginatura del Belet
(foto Renato Vallomy, 2010)



Vigneti dei Ronc

Euna di veugne pieu gróse dé Dounah ire di Carézane, a La Matta, Carézane payave tot l'an in lavouré dé l'astigian per tinì la veugne. Carézane y a sta eun di prémé qué y a tignì la veugne per vende lou vén, avivve in "enologo" dé l'astidjàn figna in ti an hincanta. A la fén di an chuchanta avouèi d'atre y an intséména vende lou vén a dé martchàn dou vén, Calligaris, Ferrando, qué lou imboutiyavo béten l'etiquetta *Vino di Donnaz*. D'atre lou vendivo dza imboutiyà.

D'atre gróse veugne iro helle di mougne a Trébe (végne Santel) é helle dé De La Pierre a Martourei.

Lou póppa alave si Livetta, (dézot Lé Donne) tirave dzi coun lou couman in pa é in soumé, poué alave travayì in fabrécca l'aprédiné é dizivve: "In-couèi nen fran fét in bé travai!".

Alavo in dzournà coun Djouanin Poulougna, à pourté fémé, tchardjavo lou fahtón dou caratón ou fon dé la Mata é lou pourtavo figna Rijèn, iro sempe in tré feuye insembio. Avouèi Djouanin Poulougna avivve moué dé veugne é prénive todélón dé lavouré in dzournà per travaì la veugne.

In có a Vert lou vén lou fèzivvo in cantinna, in tséten lou rézén; avivo lour lé bohe é foura iro catro hénc teunne.

Tóne Bounvin a la Pianta grosa, Dzouzef Casimir ou Cafè Stachón, ou le meuhtre dou Tchentràl tsétavo lou vén di partiquiyé.

Dzo mé souvégnò, dou 35, avivo ouet an, n'en alà di Carézane a you qué vénéndjavo, ire moué dé fémale vieuye sétaye per tèra adós na quiverta, qué herdivo lou résén. Di có coun hi résén écque fèzivo incorra dé bón vén.

A Rouvarèi fèzivo herde y fémale lou rézén qué sounayave, hi lai tcapà di maladi.

In cóou, ti soucéchón, lé veugne pieu belle lé lichavo i garsón, té la min-na fameuiye miquià di veugne y an alà ou pappa é ou barba Grà é l'atra miquià divideuya in catro i catro feuye.

In có sé dounave tahté lou vén i mina: bóra lahé coume ricoustitouen, sambayón, vén é hécro coume médéheunna.

Per hi-ze qué travayavo fór, a tayì é pourté bohç, siyì a fah... y pourtavo bouyón é vén, cafè beuro é vén.

Una delle vigne più estese di Donnas era di proprietà della famiglia Caresani, alla Matta (attuale via Caresani). Il signor Caresani aveva un salariato che per tutto l'anno si occupava della vigna ed è stato anche uno dei primi a coltivare la vite per vendere il vino, aveva un enologo dell'astigiano fino agli anni '50. Alla fine degli anni '60 anche altri produttori hanno iniziato a vendere il vino a dei commercianti, Calligaris, Ferrando... che lo imbottigliavano con l'etichetta *Vino di Donnaz*, altri produttori lo vendevano già imbottigliato.

Altre vigne molto estese erano quelle delle suore di san Giuseppe, di De La Pierre, dei Selve...

Il papà andava su a Livetta (sotto Les Donnes), trascinava giù con il cuneo un palo e un trave, poi nel pomeriggio andava a lavorare in fabbrica e diceva: "Oggi ho proprio fatto un bel lavoro!".

Andavo a giornata con Giovanni Pramotton (Djouanìn, Poulougna era il soprannome di famiglia) a portare letame; caricavamo la gerla sul carro al fondo de La Mata e lo portavamo fino a Rijèn. Eravamo sempre almeno tre ragazze. Giovanni aveva molte vigne e prendeva sempre dei lavoratori a giornata per lavorarle.

Un tempo, a Vert il vino si produceva nell'osteria; il proprietario comprava l'uva, possedeva le botti e all'esterno aveva quattro o cinque tini.

Antonio Iachi (Bounvin era il soprannome di famiglia), all'osteria della Pianta Grossa, Giuseppe Casimiro al Caffè della Stazione, e i proprietari dell'Albergo Centrale compravano il vino dai produttori privati locali.

Io mi ricordo che nell'anno 1935, avevo otto anni, sono andato nella vigna dei Caresani durante la vendemmia, c'erano molte donne anziane sedute in terra su una coperta, intente alla scelta e alla pulizia dei grappoli. A volte si ricavava ancora un buon vino da quell'uva!

A Rovarey era compito delle donne selezionare i grappoli per eliminare gli acini secchi e quelli intaccati o rovinati dalle malattie.

Una volta, nelle successioni, le vigne migliori si lasciavano ai figli maschi; nella mia famiglia metà delle vigne sono andate al papà e allo zio Grato e l'altra metà divisa in quattro fra le quattro sorelle.

Un tempo si faceva assaggiare il vino anche ai bambini: latte munto direttamente nella scodella con vino e zucchero come ricostituente, zabaglione e vino zuccherato come medicina!

Per gli uomini impegnati in lavori pesanti, come tagliare e trasportare la

Dzo coun Albèn bétavo ià lé brouahco coun la branda é in pocca dé hécro candro. Lé lichavo na carantèina dé dzór, poué lé tourtchavo. Lou quér ire in bón tchiquet. Lé vénahe di brouahco lé ahticavo pa ià, ma y djouentavo dé vén é lichavo nijì cahque sémane. Hi licour qué vénive foura ire pieu lévet ma própe bón. Albèn dizive qué alave bèn per lé fé-male.

Na bounna mérenda d'in có ire la djouncà dé frehté ou brouahco coun na fetta dé pan nér o una bella leffa dé poulenta fredda.



Djouncà dé frehté coun lou pan ou na leffa dé poulenta
(foto Rosanna Vuillermoz)

legna, falciare il fieno, si preparavano brodo col vino, o caffè burro e vino.

Io con Albèn mettevo via i mirtilli con la grappa e un po' di zucchero candito. Li lasciavo una quarantina di giorni, poi li torchiavo. Ne ricavo un buon liquore. Le “vinacce” di mirtilli non le buttavo, ma vi aggiungevo del vino e lasciavo macerare per qualche settimana. Ne ottenevo un liquore più leggero, ma proprio buono. Albèn diceva che andava bene per le donne.

Una buona merenda di un tempo era la “djouncà” di fragole o mirtilli che si mangiava con del pane nero o una bella fetta di polenta fredda.



Il compito di selezionare l'uva è spesso affidato alle donne



Di frequente la vigna fa da sfondo alle foto dei coscritti
Piagne londze, classe 1915



Piazzale delle scuole, classe 1934



Cascine Rossignod, classe 1926



Prato della fiera, Classe 1937



Lavatoio di Rovarey, anni '40



Prato della fiera, classe 1976



Il vigneto (foto di Lorraine Vercellin Nourrisat, 2011)

Témoignage d'Anne-Marie Perotto

A maman

Je me souviens que maman me racontait qu'elle allait creuser les fondations de la vigne à Poumerou avec son père comme un homme dans les années 1935 – 1940. Combien de fois ne m'a-t-elle pas parlé des «prouanes» par la suite. Elle me disait que toute sa jeunesse, elle l'avait passée à porter fumier sur le cou (parfois ça coulait dans le dos) de Clapey jusqu'à Poumerou ou Resen, ou bien encore à tirer la «galiota».

Un peu plus tard, grand-père Modesto Bosonin est venu la voir à Paris en 1957 et tout de suite elle l'a reconnu au milieu de la foule parisienne car il était descendu du train avec un petit tonneau de vin de Donnas dans les bras! Peut-être, était ce son offrande, un souvenir pour Maman mais peut-être aussi portait-il son vin comme on porte un peu de la terre de son pays. Ce petit tonneau de vin, c'était son identité, sa fierté.

Je me souviens quelques années plus tard, en 1965, j'étais venue passer les vacances chez grand-mère Giula de Paris à Clapey. L'oncle Dolfo, très tôt le matin ou à peine sorti de Ilssa Viola reprenait le tracteur à l'arrière duquel je montais accompagnée de grand-mère et avec un gros fût de «verde-rame». Nous passions l'ancien pont, longions le Bellet pour arriver à Poumerou ou Reisen. Tonton Dolfo commençait à donner l'eau à la vigne tandis que moi je devais tirer la «gomma». Il avançait et je ne devais surtout pas le faire attendre, alors il fallait vite gravir les escaliers de pierre en accordéon et sans arrêt grimper et redescendre les murettes pour tirer le tuyau, le faire passer; ce qui n'était pas facile car il y a parfois très peu d'espace entre le mur et la vigne. Malgré les petites jambes de mes onze ans, je trouvais cela bien épuisant mais j'étais fière d'aider grand-mère qui ne pouvait plus se permettre ce genre d'acrobaties. Parfois je réussissais à lever la tête et découvrais le visage marqué de fatigue, de sueur et de souffre de tonton Dolfo sous son chapeau et sa grande blouse. Peut-être est-ce à ce moment que je compris que chaque grain de raisin est une goutte de sueur. Puis la fin de l'été arrivait, j'étais émerveillée de voir comme des grappes de soleil au dessus de nos têtes mais il nous fallait repartir.

Bien plus tard, pendant toutes mes vacances scolaires, je suis toujours re-

ournée sur le rocher de maman à Poumerou. C'est tout là-haut que j'étudiais, corrigeais mes copies avec à mes pieds toutes les vignes comme autant de lignes de l'histoire de Donnas.

Dès le mois de février je voyais les hommes juchés sur des escabeaux tailler leur vigne aux premiers rayons de soleil, quelques «ape» passer, tata Nina bêcher ou nettoyer les vignes jusqu'à tard le soir. A noter qu'elle a encore trié le raisin aux vendanges, à 95 ans!

J'admirais le travail de titan de la cousine Liliannes qui dans les années 1980 après avoir passé 25 ans à Paris, à son retour au pays a replanté sur le terrain de sa grand-mère à Reisen toutes ses vignes (de jeunes vignes), toutes bien alignées, telles des portées de musique contre la roche, encerclées de vieux châtaigniers. Les premières années, elle portait aux jeunes plants des récipients d'eau sur le dos, tous les soirs car à l'époque, il n'y avait pas encore d'eau à Reisen!

Les «toppié», pergolas ce sont les bras de nos ancêtres qui ont porté et construit leur terre comme des polders gagnés sur le roc.

Ces pergolas agrippées à la pierre ne sont-elles pas leurs premiers panneaux solaires?

A force de pugnacité, même les fourmis construisent des cathédrales bien qu'en définitive et à tout moment, la nature reprend tous ses droits avec ses événements climatiques ou vicissitudes qui n'en rendent que plus méritoires les efforts des hommes.

Dans les années 1970, maman a cédé une de ses vignes voisine de la propriété De La pierre pour qu'on puisse construire la coopérative à Martorey; de l'autre côté de Donnas, à l'envers, l'alluvion de 2000 nous a emporté une vigne à Vendebià, face à la centrale de Vert et une autre est morte à «petits feux», au Giair, parce que certains jeunes préfèrent les prés «plus rentables».

A chaque fois qu'un pied de vigne disparaissait, maman souffrait car elle savait combien il est difficile de les planter et combien il faut de soins pour les «élever» presque, comme on élève un enfant.

La vigne ne naît et ne survit que de combat et de complicité incessants entre l'homme et sa terre.

La vigne à Donnas est passion et transmission telle une cordée de génération en génération.

Toutes ces murettes en paliers et ces terrasses qui escaladent la roche, ce sont nos pyramides.

«Merci» à nos ancêtres et à nos anciens qui les ont érigées et à tous ceux qui les perpétuent.

Anne-Marie Perotto



La pergola e il “beui” della casa di Clapey, 1939 circa
Da sinistra Alfonsina Charles, Gesuina Bosonin e Giovannina Bosonin



Ogni casa una topia - Rovarey Dézalóye
(foto Roberta Giachino, 2009)

Il vino in cucina

Indroué lou vén per fére da mindzì

Il vino di Donnas viene usato da sempre nella nostra cucina tradizionale ed è presente, come l'aceto, in molte preparazioni; di seguito riportiamo alcune ricette tra le più conosciute e tuttora usate, di cui esistono numerose varianti familiari, che un tempo potevano anche dipendere dalle disponibilità economiche o dalla possibilità di procurarsi o meno determinati ingredienti.

A queste vanno aggiunte tante altre preparazioni cui il vino rosso conferisce il tratto distintivo, nel gusto, nell'aroma e nel colore.

Potremmo citare i tipici *stilèt*, fagottini di carne e frattaglie avvolti nelle foglie di cavolo o nella rete di maiale, che tradizionalmente vanno cotti bagnandoli in abbondante vino rosso, come pure nel vino si cuoce lo stufato di fegato, rognone, cuore e polmoni, o quello di cavolo anche detto in *sancrà* (in piemontese *sancrau*).

Nel vino si lavavano le acciughe sotto sale, o si mettevano ad ammolare i pezzi di formaggio troppo duri, come pure col vino si imbeveva lo straccio da passare sulle forme di toma per preservarle dalle gamole.

Col vino si allungava il brodo caldo per farne una bevanda ristoratrice e rinforzante, oppure lo si aggiungeva, in estate, all'uovo sbattuto con lo zucchero per riprendere le forze dopo le fatiche della fienagione e dei lavori nei campi e nelle vigne.

La *bóra lahé é vén*, ossia la schiuma del latte appena munto direttamente nella scodella con vino e zucchero è stato per intere generazioni di bambini di Donnas il ricostituente di ogni autunno e primavera.

Tra le golosità di un tempo il vino non mancava mai: il caffè era arricchito con un pezzetto di burro e spesso con un bella aggiunta di vino, con i frutti di bosco, mirtilli, lamponi, un po' di zucchero e vino si preparava in estate la *giuncà*, oppure con le pesche e il vino la *lia perse*, immancabile bevanda da gustare in compagnia nelle occasioni di festa.

In autunno ed inverno venivano tradizionalmente cotti nel vino con zucchero, cannella e chiodi di garofano i *martén sec*, le piccole e durissime pere martine che si conservavano a lungo e per la loro consistenza granulosa si potevano consumare solo cotte.

Col vino rosso si preparava un liquore di mirtilli a bassa gradazione. I mirtilli venivano messi a macerare per quaranta giorni nella grappa e zucchero candito; passato questo tempo, la grappa veniva filtrata e ai mirtilli veniva aggiunto del buon vino rosso, quindi venivano torchiati per ricavarne un liquore leggero, che si diceva... più adatto alle donne: *lou tchiquet per lé fémale!*



Le fasi di preparazione dei *Martén sec* (foto Rosanna Vuillermoz)



Risotto al vino di Donnas

Ingredienti:

Sei manciate di riso, una cipolla, una costa di sedano, buon brodo di carne, burro, tre-quattro bicchieri di vino.

Preparazione:

Soffriggere nel burro la cipolla e il sedano tritati finemente. Aggiungere il riso, tostarlo, bagnare con un mestolo di brodo e il vino, salare e cuocere a fuoco vivo.



Risotto al vino

Brasato

Ingredienti:

Polpa di manzo, una bottiglia di buonvino rosso, cipolla, sedano, carota, aglio, bacche di ginepro, chiodi di garofano, cannella, alloro, burro e olio, sale, pepe nero.

Preparazione:

Mettere a marinare per una notte la carne nel vino con tutti gli aromi e le spezie.



Sgocciolare la carne dalla marinata, filtrare e conservare il vino, tritare gli aromi e rosolarli in una casseruola con olio e burro; unire la carne e farla rosolare, aggiungere il vino, coprire, abbassare la fiamma e lasciar cuocere per circa tre ore.

Brasato al vino rosso

Spezzatino

Ingredienti:

Polpa di vitello tagliata a cubetti, carota, sedano, cipolla, salvia, rosmarino e altri gusti a piacere, patate, concentrato di pomodoro, burro e olio, vino rosso, brodo di carne, sale e pepe.

Preparazione:

Soffriggere nel burro e olio le verdure tritate, unire la carne, il vino e il concentrato di pomodoro; cuocere lentamente per circa un'ora aggiungendo brodo caldo all'occorrenza. Unire infine le patate sbucciate e tagliate a tocchetti e proseguire la cottura fino a quando le patate saranno morbide.



Coq au vin

Coq au vin

Ingredienti:

Un galletto ruspante, burro, cipolla, due bicchieri di vino rosso, salvia, rosmarino, alloro, brodo, sale.

Preparazione:

Rosolare in padella nel burro il galletto aggiungendo la cipolla, il vino, gli aromi e il brodo. Cuocere il tutto per quaranta minuti.



Coniglio al Donnas
(foto Maurizio Brocco)

Coniglio in civet

Ingredienti:

Un coniglio a pezzi, sedano, cipolla, carota, aglio, rosmarino, alloro, sal-

via, cannella, sale e pepe, olio e burro, vino rosso corposo.

Preparazione:

Marinare il coniglio nel vino rosso con tutti gli aromi per almeno 24 ore. Rosolare i pezzi di coniglio in padella con olio e burro, aggiungere le verdure e gli aromi tritati e cuocere a fuoco lento con il vino della marinatura.

Carbonada

Ingredienti:

Un chilo di carne di manzo, 50 grammi di burro, cipolla, farina bianca, vino rosso corposo, sale e pepe.

Preparazione:

Tagliare la carne a bocconcini, passarla nella farina e farla rosolare nel burro fuso. Togliere la carne dalla padella e metterla in un piatto a parte; nello stesso burro fuso rosolare la cipolla tagliata a pezzetti, rimettervi la carne e cuocerla molto a lungo bagnandola col vino rosso.



Carbonada preparata dalla pro loco in occasione della cena con abbinamento cibo e vino alla festa dell'uva



Stilèt avvolti nelle foglie di cavolo



Carne messa a macerare nel vino con gli aromi

Beuhque servadze

Beuhque servadze: tchamós, marmóta, lévra, tichón, tchinguiàl... in chivé

Henque y vat:

In tók dé tsér, beuro, lar, fareunna bientse, na boutta dé vén ros, azì, caroa, gnón, ayouér, sarve, roumanén, pouyoù, sa grousére, quió dé garofo, baye dé dzénévro.

Coume fére:

Bété nijì la tsér tayeye a touquet in tou vén è l'azì coun tchuit lé rigueust per dó dzór. Apré fére rouhtì la tsér coun l'óle, lou beuro é lou lar. Da par fére couére hi vén coun tchuit lé rigueust é djouenté-ye na quirà dé fareunna. Apré vougui-lo sé la tsér é djouenté lé quió dé garofo, quaté é fére couére pian pian per poupré n'oura méza.

Tsó Sanchrà

Henque y vat:

Eun tsó, azì dé vén, més litre dé vén ros, gnón, ai, beuro, dovve tré antchoue, sa.

Coume fére:

Tsapié fén lou tso, fére fónde lé antchoue in tou beuro coun lou gnón é l'ai. Djouenté lou tsó, é, lou vén é fére couére pian per a poupré n'oura. A la fén, per qui lé lamme pieu breuhc, bété in pó d'azì.

Martén sec

Henque y vat:

Péreuh, vén ros, canala, quió dé garofo, hécro.

Coume fére:

Bété lé péreuh intéer coun la lour tsamba té na péla, couaté-le coun lou vén hécrà, djouenté la canala é lé quió dé garofo, fére couére pian pian é lichì counsémé caze tot lou vén.

Selvaggina

Selvaggina: camoscio, marmotta, lepre, tasso, cinghiale... in salmì

Ingredienti:

Un pezzo di carne, burro, lardo, farina bianca, una bottiglia di vino, aceto, carota, cipolla, alloro, salvia, rosmarino, timo, sale grosso, chiodi di garofano, bacche di ginepro.

Preparazione:

Mettere a marinare la carne tagliata a pezzetti nel vino e l'aceto con tutti i gusti per due giorni. Quindi fare rosolare la carne con l'olio, il burro e il lardo. A parte far bollire la marinata con un cucchiaino di farina un cucchiaino di farina e versarla sulla carne. Aggiungervi i chiodi di garofano e far cuocere col coperchio a fuoco lento per circa un'ora e mezza.

Cavolo sancrau

Ingredienti:

Un cavolo, aceto di vino, mezzo litro di vino rosso, cipolla, aglio, burro, due o tre acciughe, sale.

Preparazione:

Tagliare a listarelle il cavolo. Fare sciogliere nel burro le acciughe con la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio. Unire il cavolo, bagnarlo con il vino e lasciarlo cuocere a fuoco basso per circa un'ora. Infine, per chi lo gradisce, aggiungere un po' d'aceto.

Martin sec

Ingredienti:

Pere martine, vino rosso, cannella, chiodi di garofano, zucchero.

Preparazione:

Mettere le pere intere con il picciuolo in una casseruola, coprirle con il vino zuccherato, aggiungere la cannella e i chiodi di garofano, far cuocere adagio finché il vino si sia quasi del tutto consumato.

Sanbayón

Henque y vat:

Dó ou tré ou, héccro, vén.

Coume fére:

Bate figna a fére-le mounté lé dzano d'ou coun lou hecreo é in bitchérén dé vén, apré couére a bagnemaria é can l'è fióndro (fióndo) l'è prést.



Lo staff di cucina della Pro Loco in occasione della Sagra dell'Uva del 2016
(foto Mario Dalbard)



Il vino di Donnas è presentato ad una manifestazione a Bard

Zabaglione

Ingredienti:

Due o tre uova, zucchero, vino.

Preparazione:

Sbattere i tuorli con lo zucchero e un bicchierino di vino fino a farli montare, poi cuocere a bagnomaria fin quando la crema si addensa.



Ritrovo tra i vigneti, con accompagnamento musicale, scene teatrali e degustazioni, organizzato dalla Pro loco (11 giugno 2005)

Proverbi sul vino

Lou rezeun boye can lé bréhèi fiou-reusso

L'uva prende colore quando l'erica fiorisce

Can la vizala tsante, lou rézén bóye
Quando la mantide religiosa (la berta) canta, l'uva prende colore

Can lou grizoù sé fei sente lou rezeun bóye

Quando la locusta si fa sentire, l'uva inizia a cambiare colore



A Sen Lurens l'üva a tens

A San Lorenzo l'uva cambia colore

Fié é rézen, veleno (tóse) fén

Fichi e uva, veleno raffinato

Lou vén bón l'è inté la veugne dou plandrón

Il vino buono è nella vigna del pelandrone

Sé Djouire mène, mène vén

Se la Dora in inverno trasporta lastre di ghiaccio, l'annata non sarà buona per la produzione di vino



Sé piout a dzéné, bónde la teunna a Sen Métsé

Se piove a gennaio, si riempie il tino a san Michele (29 settembre)

Dzi vén, si sèi

Giù vino, su sete (più bevi vino più ne berresti)

Lou vén fèi san

Il vino fa sangue

Lou ris neuh deun l'éve é mouer deun lou vén

Il riso nasce nell'acqua e muore nel vino

Commento alle cartine

A. Toponimi viticoli

Tanti crus esistevano già nel 1200. J.G. Rivolin in *Uomini e terre in una signoria alpina: la castellania di Bard nel duecento*, vol. XXVIII, Bibiothèque de l'Archivum Augustanum, cita oltre al conosciuto Rovarey, Moral che confina con Rovarey e che potrebbe essere l'attuale Moye, poi Reysenc, Collorey e leggermente a nord di Treby, Maitaz (la Mata?). Poi Champeles (Tsampàle), Alliodes (Dzayóde), Clos-Cerrat (Quiò Sarà). Non identificate le località con vigne di Robertey, a nord di Rovarey e Navey.

Alcuni crus riprendono il nome di famiglie importanti o forse con grandi proprietà Gamello, Bouteye, Mangola, Chantel, De La Pierre, Cogiola.

Mentre sui versanti ogni angolo di vigna è identificato con un nome, le località in piano sono molto più ampie (Liletta, Lilla, Guer) e se si avevano più appezzamenti nella località, lì si identificava con un nome di persona o di famiglia (Liletta di Sard, di Maddalena, di Bartolomeo...) o con un aggettivo (Lilla piccolo, grande, lungo) o con una sua particolarità (del pero, dei noci ...)

Come si può vedere anche in altre carte, i vigneti si estendevano molto più in alto rispetto adesso: all'Adret fino a Vignetta, che si trova sui terrazzamenti ad est, dal Crous ad Albard di Bard, al Crehtón, la Mérahe, Péramorta. Si pensi quanta fatica costava portare l'uva ai tini! Presumibilmente le vigne erano coltivate da viticoltori che potevano avere un tino a Chenail o I Pians o Bondon senza scendere a Rovarey, dove però portavano il vino con l'oro (l'otre in pelle di capra). A l'envers le coltivazioni salivano a La Tor, Boudonne, Fabrèca, Bouze.

Ancora un po' prima della seconda guerra mondiale, tutta la costa terrazzata, ripida, attualmente coperta in prevalenza da roverelle, da La Guivéra (sotto Bondon) fino a Valey d'Arban era coltivata in prevalenza da uve bianche di Erbaluce, vitigno introdotto dal Piemonte presumibilmente nel 1800 e presente a Pont-Saint-Martin nelle vigne intorno al castello dei signori Baraing. L'Erbaluce è tuttora coltivata in numerose vigne.

Anche la vendemmia in piano era faticosa. Se si disponeva di una *galióta* (carro in legno con ruote in ferro e due braccia in legno per tirarla) o più tardi di un carretto, per i viticoltori di Rovarey, si arrivava senza troppa fatica, in fondo sulla statale a Martorey o alla Stazione, poi si caricavano le gerle e le brente sulle spalle e si saliva a Rovarey; qualcuno però l'uva

la portava con le gerle sulle spalle da Crestella, Gourey o Lilla, per fortuna però i muri lungo la strada permettevano di appoggiare la gerla e riprendere fiato; le soste erano a Lilla, Liletta e Martorey.

B. Superficie vitata

Nelle cartine allegate, come nelle due cartoline seguenti, abbiamo evidenziato approssimativamente in arancione la situazione attuale della superficie coltivata a vite e in lilla quella di inizio '900. Vi si nota che la diminuzione dell'area viticola non è dovuta solo all'abbandono dei terreni marginali, ma anche, e in modo notevole, all'urbanizzazione del versante collinare, area panoramica, soleggiata e ben collegata alla piana.

C. Corografia – a cura di Alessandro Jans

Per cercare di dare un quadro aggiornato sulla coltivazione della vite nel versante Adret del Comune di Donnas, e per avere un confronto con il passato oggettivo, si è analizzata la coltura presente in catasto sui vari appezzamenti, confrontandola con le foto aeree più recenti.

Il dato catastale è affidabile in quanto, date le basse rendite dei terreni agricoli, difficilmente in sede di successione viene aggiornato. Se un terreno non è più coltivato a vigna viene solitamente riportata la coltura reale, ma poi non vi è un aggiornamento vero e proprio al catasto, in cui restano pertanto le colture originarie presenti sul terreno. I terreni marginali sono inoltre molto spesso indivisi, e la visura catastale oltre ai numerosi proprietari riporta comunque la coltura originaria dell'appezzamento.

La fotointerpretazione è facilitata dalla riconoscibilità dall'alto dei vigneti a pergola e dalla netta differenza con le superfici boscate o con gli incolti, che nascondono i terrazzamenti e i confini tra le varie particelle.

Per la restituzione grafica della ricerca era disponibile solo la foto aerea risalente al 2012, ma lo studio sulle superfici vitate è da considerarsi aggiornato all'anno della sua realizzazione, il 2018.

Di seguito si riporta un breve inquadramento e una sintesi dei dati raccolti sulle zone viticole principali dell'Adret di Donnas:

I vigneti più alti di Donnas si trovavano nella fascia altimetrica compresa tra le frazioni di Tsénai, I Pian e Bondon. A Tsénai la fascia vitata più ad Ovest e più a monte, detta Mérahe, era situata a 600m s.l.m., mentre nel nucleo più alto di Bondon le vigne si spingevano fino a Péramòrta, a

650m s.l.m. A titolo di curiosità, l'appezzamento a vigneto più alto del paese si trovava a poca distanza da Pioule, inserito in un più vasto mappale a castagneto da frutto alla quota di 725m s.l.m.

Le superfici a vigneto tra Tsénai e Bondon sono catastalmente di tutto rilievo, sebbene molto frammentate rispetto alle zone più a valle che presentano aree vitate contigue molto ampie: Tsénai contava 10.770 mq di vigneto, nella frazione dei Pian i diversi appezzamenti arrivavano a 18.200 mq, la frazione di Bondon era circondata da ben 51.570 mq di vigneto.

La situazione attuale vede un decremento molto pesante delle superfici coltivate: a Tsénai restano 2.440 metri quadrati, ai Pian rimane un unico appezzamento residuo di 540 mq, mentre a Bondon restano 5.050 mq.

Scendendo verso valle, il cono di deiezione del torrente Bellet rappresenta storicamente la zona viticola principale di Donnas, ed è anche l'area dove si è sviluppato urbanisticamente il paese; data la sua vastità, le superfici verranno analizzate in "macrozone" geograficamente identificate con le località dei principali centri storici in cui sono inseriti i vigneti.

Partendo dalla destra orografica del Torrente Bellet, l'area vitata partiva a monte dalla località di Mayoulei, in corrispondenza dell'ampio tornante formato attualmente dalla viabilità comunale per Albard, prolungandosi verso valle nelle aree viticole del Valey Guyet, di Minin e Rijèn Bas, fino alla località Pomerou, appena a monte del Borgo: una superficie catastale complessiva di 69.360 mq che resta tuttora discretamente coltivata, data la superficie residua di vigneti di 42.260 mq.

Per quanto riguarda la sinistra orografica del Torrente Bellet, l'area vitata in apice al conoide è quella di Artada, incastonata in un'ampia zona vitata, di circa 79.400 mq, dalle vigne del Mòn Doubià ad Ovest fino a quelle di Codjola e della Còhta, verso Est. A nord della frazione la vite è stata soppiantata da un grande oliveto, mentre a Sud sta subendo una progressiva erosione in termini di superficie dato l'ampliamento dell'area edificabile: restano a coltura viticola 32.350 mq.

Il limite Est del cono di deiezione del Torrente Bellet è occupato dalla località Barme: qui i vigneti si inerpicano sul versante terrazzato con esposizione Sud ovest, fino al Valèi d'Arbàn, che segna una linea di demarcazione con i versanti terrazzati realizzati sulla paleofrana del Mont de Beuby; al di sopra della strada che collega la zona della Barma a Rovarey su una superficie catastale vitata di 36.600 mq restano 16.820 mq.

Tornando alla fascia mediana del cono di deiezione del Torrente Bellet, i Vigneti di Rijèn, Boveròda, Gamello, Countina e Dézot Barme

occupavano ben 122.930 mq; questa zona altamente vocata, benché contenga al suo interno il centro storico di Rovarey, risulta oggi ancora risparmiata dallo sviluppo urbanistico e vede una superficie ancora a vigneto di 55.230 mq.

Per quanto concerne la fascia altimetricamente inferiore della zona vitata in esame, si è cercato di separare le aree in cui era presente una viticoltura più specializzata, a prevalenza di varietà Nebbiolo, dai vigneti da uvaggio, con giacitura pressoché pianeggiante e condizioni di promiscuità colturale con le colture foraggere. La zona a monte della viabilità Statale è ormai interamente urbanizzata, tuttavia grazie alla presenza di alcuni appezzamenti residui e ad alcune testimonianze che hanno permesso di ricostruire la situazione presente prima della costruzione di importanti infrastrutture, quali il poliambulatorio, le Caves Coopératives de Donnas, i condomini di Via Binel e la fascia urbanizzata immediatamente a monte delle scuole, si è potuto ricavare un limite inferiore piuttosto attendibile. Dei 142.050 mq originari restano appena 16.850 mq di vigneto.

La strada dei vigneti che lambisce il suddetto Valèi d'Arbàn per poi continuare a mezza costa verso Est divide una grande zona viticola: a monte della strada resta la fascia dei Ròncs, che si estende fino a lambire le abitazioni di Rondias, frazione situata sul Comune di Pont-Saint-Martin. La superficie a vigneto di questo ripido versante è stata di tutto rispetto, con 92.460 mq; oggi restano coltivati 18.110 mq.

A valle della strada dei vigneti, i nuclei abitativi che compongono la località di Rònc dé Vaca erano immersi in 98.410 mq di vigneto. Oggi ne restano a coltura 40.570 mq.

Più ad Est, tra Vertéreun e la cascina Baraing di Pont-Saint-Martin si stagliano i vigneti dei Runc, che compongono uno dei paesaggi vitati più fotografati: 42.840 metri quadrati di vigneto di cui ben 31.430 ancora coltivati.

D. Tsampàle: un cru storico da salvare

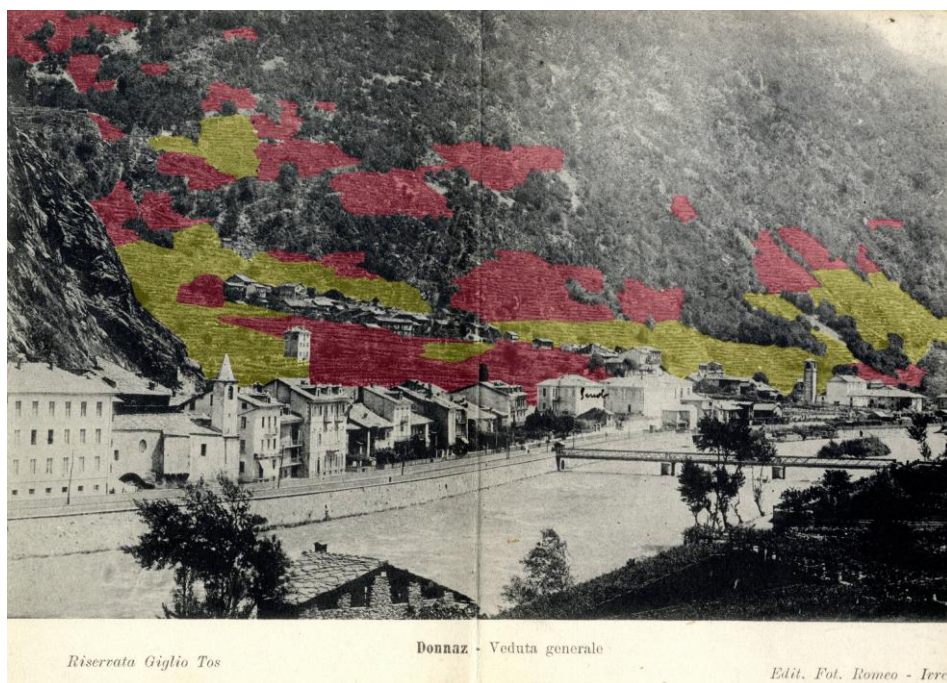
Scendendo da Bard per la strada romana delle Gallie, dopo i vigneti abbandonati attorno ai ruderi dell'Ospizio di Saint- Jean-de-la-Pierre fondato verso il 1150 e amministrato dai Cavalieri di San Giovanni di Gerusalemme, una grande parete rocciosa, meta di arrampicate sportive, segna il confine attuale con Donnas. Subito dopo, su un conoide terrazzato, si stendono i pochi vigneti rimasti di Tsampàle che Lino e Battista continuano con passione a coltivare. Su un totale di vigneti di quasi tre ettari

ad inizio 1900, quelli ancora coltivati, indicati in giallo nella cartina, non raggiungono i 3.000 metri quadri, l'abbandono è stato quindi del 90%!

Le vigne di Tsampàle ("*vinea de Champeles*" in J. Rivolin op. cit.) vengono nominate più volte nei rendiconti dei castellani di Bard del 1273 e degli anni seguenti e sono state quasi interamente coltivate per otto secoli, fino al 2000. Il loro caratteristico paesaggio era un bel biglietto di benvenuto a Donnas e infatti vi era stato posto, negli anni '90, nell'ambito del marchio ROUTE DES VINS, un grosso cartello promozionale: QUI SI PRODUCE IL VINO DONNAS.

Tsampàle è stato il crocevia ovest di Donnas; dalla strada principale si saliva con un sentiero con gradini in alcuni tratti tagliati nella roccia a Barmacotse, Tsevreunne e Albard mentre, scendendo in direzione sud, si arrivava alla Dora dove fino al 1654 (in R. Nicco op. cit.) c'era un ponte che collegava, a ovest del Roc Montillon, l'adret con l'envers nel villaggio di Outrefer; Tsampàle, forse per questo collegamento agevole, è stato il cru all'adret delle famiglie dei Bosonin e ancora adesso i proprietari sono tutti originari di Outrefer.

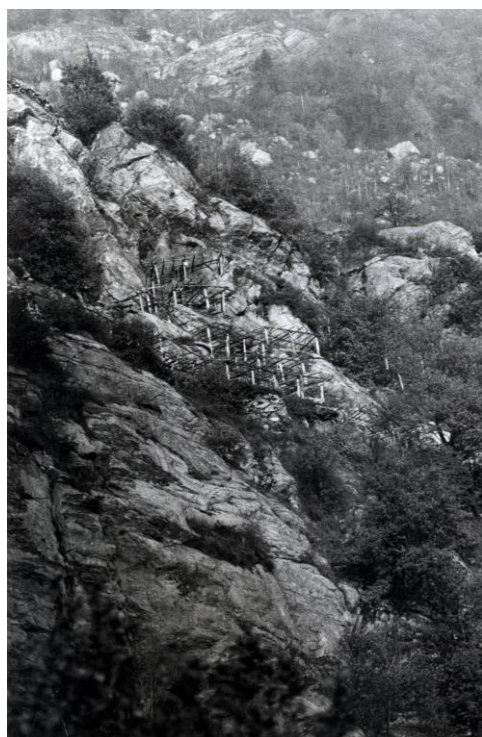




In questa vecchia cartolina abbiamo evidenziato in rosa l'estensione visibile dei vigneti a inizio 1900 e in giallo approssimativamente ciò che ne rimane oggi



In questa foto degli anni '90 si nota come l'urbanizzazione abbia occupato gran parte del territorio un tempo dedicato alla coltivazione della vite



Un tempo le vigne occupavano ogni spazio libero: aggrappate alle rocce a Pésenet (foto Mario Dalbard) ancora nel 1975, tra le case di Clapey nel 1940, lungo la statale nel 1926



INDICE

Nota sulle trascrizioni	2
Presentazione	
di Amedeo Follioley, sindaco di Donnas	3
Premessa	
di Anna Vuillermoz e Rosanna Vuillermoz	5
De vigne et de vie	
di Anne-Marie Perotto	9
Un po' di storia	12
Lou travài dé la veugne a Dounah (giornalino)	23
Ti fói dé Ilda: Lé travai dé la végne... a la moda d'in cóou	54
Interviste Ilda Dalle	56
Coumme sé travayave la veugne è sé fézive lou vén...	72
Nou souvénen qué... / Ci ricordiamo che...	80
Témoignage d'Anne-Marie Perotto	91
Indroué lou vén per fère da mindzì	95
Proverbi sul vino	104
Commento alle cartine	105
Indice	112