

**FERNANDO LAZZERETTI**  
**“Io sono il vino”**

Sono Fernando, nato a Vinci ma oggi vivo a Empoli.  
Questa è la mia storia...

Erano gli anni '50 e la mia famiglia, così numerosa e composita, conduceva a mezzadria un grosso podere sulle colline intorno a Vinci: erano due coppie di fratelli, cugini fra loro, con figli già grandi ed occupati nel podere ed un solo bambino, figlio del più giovane, coccolato da tutti.

La coltivazione del vino era per loro l'attività più impegnativa e più redditizia nel corso dell'anno: quel rosso toscano che, al tempo, era solo vino da tavola senza la nobiltà di denominazioni pervenutagli solo più tardi.

Ovviamente metà del raccolto doveva essere dato al 'padrone' ma era comunque superiore alle esigenze della famiglia e pertanto veniva in parte venduto a commercianti o ristoratori. D'altronde, in famiglia si beveva 'l'acquetta', una bevanda ottenuta mescolando il succo di una seconda spremitura delle vinacce con acqua, mentre il vino si beveva solo quando c'erano ospiti.

La produzione del vino scandiva quindi lo scorrere dell'anno. Si cominciava il 2 febbraio, giorno della Candelora, con uno strano rito propiziatorio per migliorare la resa del vitigno: *Candela Candelora, dell'inverno siamo fora, vitie vitiale metti l'occhiale!*

Poi era la volta delle sfogliature e delle ramature e, passato agosto, si cominciava a pensare alla cantina e si preparavano le botti: uno dei capifamiglia quindi si introduce a fatica dalla *boccagna* nella botte per eliminare le scorie dell'annata passata, dette *groma*.

Giunti alla vendemmia, tutta la famiglia si riuniva, compreso qualche parente da fuori, per dare una mano: chi si occupava della raccolta dell'uva, chi caricava e scaricava le bigonze sul carro, chi lavorava alla spremitura e chi riempiva le botti. Che trambusto e che gran festa! Le massaie portavano da mangiare nei campi e il vino dell'annata passata veniva consumato senza risparmi, alleviando la fatica per la felicità di tutti.

Arrivava poi il momento della vendita: il compratore si presentava con un grande camion, pieno di damigiane, e dopo nuovi assaggi si procedeva a riempirle, fare i conteggi e riscuotere. Ed infine tutti a cena: pastasciutta, pollo e coniglio fritto, chiaramente accompagnato da un paio di fiaschi di vino!

Dopo qualche anno però la famiglia si divise: chi si trasferì in poderi più piccoli, chi abbandonò l'agricoltura. Ma questa è un'altra storia e ve la racconterebbe meglio proprio quel bambino!