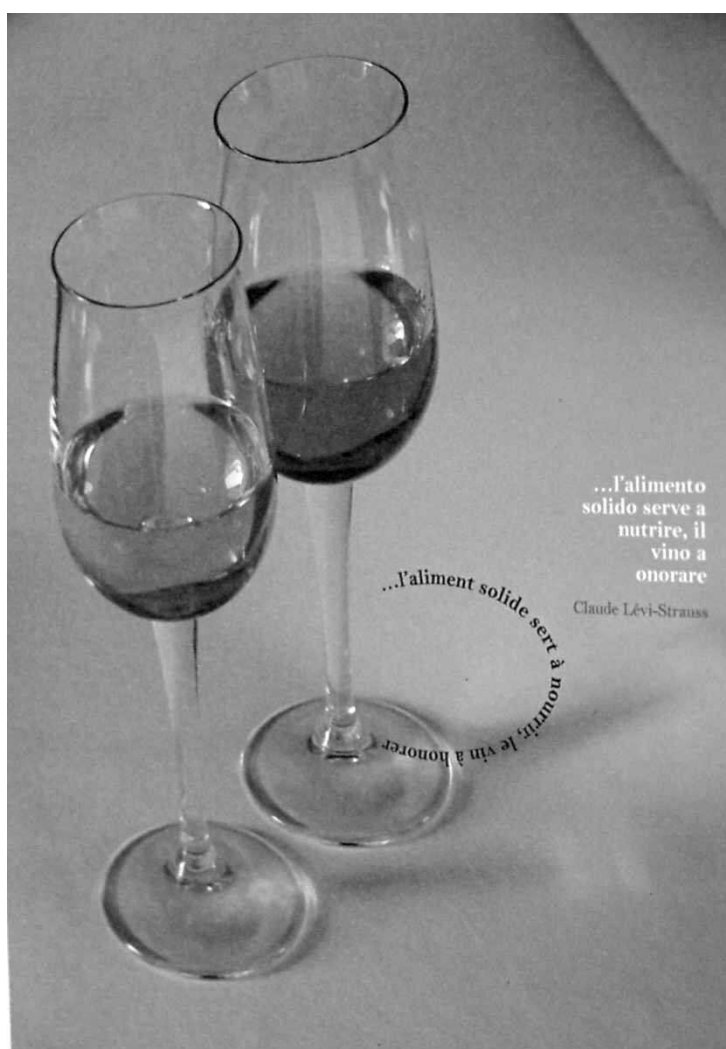


IL SIGNIFICATO SOCIALE DEL VINO.
RIFLESSIONI INTORNO ALL'ALLESTIMENTO DI UN
MUSEO IN PLANARGIA A MAGOMADAS

(a cura di *Gabriella Mondardini Morelli*)



Il logo del museo

Raccolgo qui i documenti, dell'archivio di Gabriella Mondardini, relativi all'allestimento del museo di Magomadas (progetto Vinest).

*Il museo nella forma originale ha avuto vita breve poiché a seguito di un ulteriore finanziamento regionale è stato ricostruito facendogli assumere proprio **l'effetto cantina** che gli antropologi considerano inopportuno.*

Nota: ora il museo non risulta aperto al pubblico.

V. M.

Indice

Pag.	4	Premessa (di Gabriella Mondardini)
Pag.	16	Il territorio e il percorso della ricerca (di Rosanna Carta)
Pag.	25	Tipologia e consumo (di Valeria Sanna Randaccio)
PAG,	26	Una ricerca nella ricerca: l'allestimento del museo (di Valeria Sanna Randaccio)
PAG	31	Didascalie per gli oggetti esposti nel museo del vino della planargia (di Valeria Sanna Randaccio)
Pag.	35	Glossario (di Rosanna Carta)
Pag	38	Poesie e detti sulla malvasia
Pag	43	Bibliografia (di Rosanna Carta)

Università degli Studi di Sassari.
Dipartimento di Economia Istituzioni e Società

IL SIGNIFICATO SOCIALE DEL VINO.
RIFLESSIONI INTORNO ALL'ALLESTIMENTO DI UN
MUSEO IN PLANARGIA A MAGOMADAS

(a cura di *Gabriella Mondardini Morelli*)

2002

PREMESSA

1. Un museo nella strada del vino

Le riflessioni che seguono sono il frutto di un lavoro svolto per l'allestimento di un museo del vino della Planargia, nell'ambito del progetto Vinest. Il progetto, messo a punto dalla Comunità Montana Marghine Planargia, per lo sviluppo turistico dell'area, è stato realizzato in quattro anni, dal 1998 al 2002. Si tratta di un progetto transnazionale, "finalizzato alla valorizzazione di sei piccole aree di produzione di vini di qualità in Europa" (Comunità Montana Marghine Planargia 2002).

Sono partners del progetto altre cinque istituzioni, in Spagna, Austria, Germania, Portogallo e Isole Canarie, ognuna con un suo vino speciale da promuovere e valorizzare.

Per lo specifico dell'area sarda, si trattava di valorizzare, come prodotto locale tipico della Planargia, la Malvasia di Bosa, già noto a livello nazionale in quanto già testato come prodotto D.O.C.

Fra le attività del progetto è stata costituita la Strada della Malvasia di Bosa, che attraversa ben sei comuni, Bosa, Modolo, Magomadas, Flussio, Tinnura e Suni, ognuno dei quali offre una sua specificità nel percorso. Così a Bosa c'è l'agenzia turistica, a Modolo l'agenzia Vinest, a Flussio la Cantina sociale e a Magomadas lo spazio per la degustazione e il museo del vino.

Per l'allestimento del museo la Comunità montana ha stipulato una Convenzione col Dipartimento di Economia Istituzioni e Società dell'Università di Sassari e io ho coordinato il lavoro con l'aiuto di due operatrici esterne* (Fig. 1).

I fondi a disposizione erano esigui e anche il tempo di realizzazione, perché la convenzione è avvenuta a pochi mesi dalla conclusione del progetto.

2. L'idea portante: un museo del territorio

L'allestimento di un museo del vino pone problemi generali, in specie di tipo tecnico, comuni a gran parte dei musei, e problemi particolari propri della sua specificazione. Una specificazione che prenderà forma sulla base di valori guida, identificati per orientare le attività, i metodi e le procedure delle narrazioni espositive fondamentali. Valore guida centrale, in armonia con il progetto Vinest, non poteva che essere la valorizzazione del patrimonio locale, così come è andato a costituirsi nel tempo, nel processo interattivo degli uomini con il loro ambiente.

Il patrimonio locale, com'è ormai comunemente assodato, contrariamente all'idea tradizionale che prevedeva esclusivamente alle opere d'arte l'accesso ai musei, include invece "un insieme di valori diffuso, un piccolo patrimonio composto di molte piccole cose, nessuna delle quali particolarmente significativa sul piano artistico, ma ognuna dotata di valore in quanto parte di

* Dott ssa Rossana Carta e Dott ssa Valeria Sanna Randacciu.

una storia o di un complesso più vasto, con una ricchezza culturale legata a moltissimi aspetti immateriali” (Maggi 2001:9).

Sulla base di questo assunto le riflessioni iniziali, in linea col mandato istituzionale che concepiva il museo all'interno di un progetto di promozione delle risorse vitivinicole locali, sono confluite nell'ipotesi di un museo come istituzione educativa, da fondarsi sul contesto storico, misurandosi con esso, ma con l'obiettivo prioritario di proiettarsi nel futuro. In questo senso il museo poteva considerarsi come uno strumento di valorizzazione dei saperi locali.

La valorizzazione dei saperi locali, cioè la loro integrazione in ciò che viene oggi identificato come patrimonio, ha una lunga storia che si può leggere, ad esempio, nella evoluzione della concezione stessa di patrimonio. Fino alla fine dell'Ottocento il patrimonio veniva identificato in oggetti preziosi, dipinti, statue e monumenti, e il loro valore era sancito dal fatto che venivano considerati degni di essere conservati in museo. Via via l'idea di patrimonio si allarga ad includere prima gli oggetti della cultura materiale, quindi i luoghi in cui si producono gli oggetti e si colloca l'attività degli uomini, e poi lo stesso spazio fisico sia per le sue caratteristiche naturali e ambientali, sia, soprattutto per gli elementi culturali, a comprendere beni immateriali come tradizioni linguistiche, rituali, saperi e processi operativi che non solo sono strettamente legati al territorio, ma con esso hanno interagito, modificandolo. Su questa linea si collocano le più recenti forme di valorizzazione del territorio, a partire dalla istituzione dei parchi naturali, fino agli itinerari culturali, agli ecomusei e, in parte, all'agriturismo.

Queste forme di valorizzazione si avvalgono anche dell'interpretazione del territorio. In questo contesto l'interpretazione consiste in una pratica comunicativa che non si limita alla semplice informazione su fatti specifici, ma è orientata a trasmettere i significati legati agli oggetti, al loro uso, ai contesti in cui si situano nelle relazioni che gli uomini intrattengono con la natura e fra di loro. Di qui un museo non solo per ricordare, ma anche per pensare, e quindi comunicare e agire.

3. Un'ipotesi antropologica di base: il cibo solido serve a nutrire, il vino a onorare

Il lavoro si è fondato su un'ipotesi antropologica di base che è andata prendendo corpo fin dai primi approcci di ricerca nel contesto locale. Ancor prima della conclusione delle pratiche burocratiche relative alla convenzione fra la Comunità Montana e l'Università, quasi a sondare la fattibilità e il senso del progetto, ho condotto alcune esplorazioni informali, osservando il territorio e le vigne, visitando cantine private e la cantina sociale di Flussio, e soprattutto conversando con la gente del luogo.

Ho potuto così constatare che la produzione agricola locale si concentra ormai nella produzione vitivinicola, dando vita ad un paesaggio che si presenta tipico rispetto agli impianti di coltivazione, ma singolare per le caratteristiche naturali del territorio: un territorio costituito da una vallata ondulata, protetta nell'entroterra da una corona di colline e affacciata sul mare di ponente, così da esporsi fino all'ultimo raggio di sole del tramonto. E gli impianti dei vigneti s'inerpicano a conquistare le colline, sorretti, nei luoghi più impervi, da una teoria di terrazzamenti.

Nelle cantine private ho notato l'orgoglio dei proprietari e dietro i loro suggerimenti ho cercato di apprendere ad apprezzare il gusto e la qualità dei vini. Mi ha colpito particolarmente rilevare che, in grossi bottiglioni rivestiti di vimini, era conservata la malvasia imbottigliata alla nascita dei figli, e che sarebbe stata aperta il giorno del loro matrimonio.

Nella cantina sociale ho riscontrato il tentativo di inserirsi sul mercato con una gamma di prodotti di nicchia, che puntano sulla qualità e tipicità locale. E' la malvasia a fare da padrona. Nella cantina si produce infatti Malvasia di Bosa, Spumante Malvasia della Planargia, Grappa di Malvasia della Planargia e pochi altri vini e liquori.

Ma è dalle conversazioni informali con la gente del luogo che venivano gli stimoli più significativi. A Magomadas, sentito il mio interesse per il vino, le donne, incontrate al sole di un pomeriggio di fine inverno, mi dicono che per saperne sul vino devo rivolgermi agli uomini, "loro parlano di vino, mentre noi

parliamo di bucati, di vestiti e del corredo delle figlie". Eppure qualche settimana dopo posso incontrare donne al lavoro nella vigna, *intente ad aisenare* (diserbare a mano), e in paese, una di loro, interrogata su quale sia il bicchiere adatto per offrire Malvasia, mi fa notare che c'è un bicchiere ordinario usato dagli uomini in cantina, e una tipologia di bicchieri della casa, dove quello per la malvasia è piccolo, a calice, senza stelo e decorato a fiorellini, ben diverso dalla coppa global, indicata dai sommelier e che si può vedere su internet come propria per la degustazione della malvasia. Ricordo, fra le prime conversazioni, quella con due uomini di mezz'età, sulla scalinata della chiesa di San Giovanni Battista, a Flussio, dove emergeva una definizione gerarchica dei vini in relazione ai tempi e agli spazi del consumo. La Malvasia, in particolare, veniva segnalata come "il vino della mattina" e, ancor più, come "il vino della festa".

Erano tutti stimoli assai efficaci per evocazioni antropologiche. Infatti gli studi antropologici, sostenuti dalle ricerche dirette, hanno già ampiamente esplorato, nelle prestazioni alimentari diffuse nella tradizione mediterranea, la messa in opera del principio di reciprocità. Il vino in particolare, pur costituendo un prezioso prodotto di scambio commerciale, conserva al consumo speciali forme di reciprocità cerimoniali. E' Levi-Strauss a sottolinearlo:

"... in quelle regioni in cui il vino, costituisce l'industria essenziale, è circondato da un alone mistico che ne fa il 'rich food' per eccellenza si manifesta subito una singolare differenza di atteggiamento nei confronti dell'alimento liquido e di quello solido: quest'ultimo rappresenta le servitù del corpo, e l'altro il suo lusso; l'uno serve innanzi tutto a nutrire, l'altro a onorare." (Levi-Strauss, 1967: 68; trad. it.1976:108)

L'idea che il vino serva a onorare, nel contesto simbolico del dono e della reciprocità, ha costituito l'ipotesi di partenza della ricerca: gli oggetti della cultura materiale, i processi lavorativi della produzione in vigna, della vendemmia e della vinificazione, potevano trovare il loro senso antropologico nel significato sociale del vino. Se il vino è un bene sociale, la ricerca etnografica, relativamente agli oggetti, ai documenti storici e alle testimonianze scritte e orali, avrebbe mostrato la ricchezza e la complessità delle relazioni sociali messe in opera nella produzione e consumo del vino. Ma come far

emergere questo significato sociale e soprattutto come renderlo fruibile nell'allestimento museale?

4. Dalla metodologia della ricerca alla metodologia dell'allestimento

Il metodo più efficace per la ricerca e per la sua traducibilità nel percorso narrativo dell'allestimento è stato individuato nell'approccio tecnico economico. Elaborato da Leroi-Gourhan e affinato e diffuso in Italia da Giulio Angioni, l'approccio tecnico economico è stato sperimentato in numerose ricerche anche in Sardegna, in specie per quanto concerne il mondo contadino, pastorale, della pesca e di vari altri mestieri (Angioni 1976, 1989; Atzeni 1988; Da Re 1990; Murru Corrigan 1990; Mondardini 1990, 1997). Ciò che risulta è che nei processi di produzione, sia essa agricola, pastorale e nella produzione di oggetti e prodotti alimentari, emergono saperi, pratiche e dinamiche sociali di grande interesse. Sono questi saperi, pratiche e dinamiche sociali che spiegano, talora, elementi di biodiversità, si tratti di particolari prodotti cerealicoli, viticoli e alimentari in genere.

Ma, cosa importante, questi studi mostrano anche l'efficacia di un metodo per l'analisi dei saperi, saperi che spesso, sono incorporati nel fare, e quindi di difficile accesso. Categorie concettuali come ambiente tecnico, processo tecnico, catena operativa e operazione tecnica, (Leroi-Gourhan 1971, 1973, 1977; Angioni 1986) impongono un percorso di osservazione minutissima di atti, gesti, espressioni linguistiche e relazioni sociali dei processi lavorativi, consentendo di cogliere la ricchezza e la complessità dei saperi che vi operano, e non di meno il senso sociale dei processi.

Nello specifico del museo del vino della Planargia si trattava di ricostruire, sulla base dell'osservazione e delle rappresentazioni fornite localmente, il processo tecnico della produzione del vino nelle sue fasi più significative, che vanno dall'impianto al lavoro in vigna, alla vendemmia e alla vinificazione, fino al consumo. Il processo tecnico così ricostruito poteva dispiegarsi nella narrazione espositiva dell'allestimento, consentendo agli oggetti esposti di esprimere e comunicare il loro ruolo di testimoni della cultura vitivinicola del

territorio. La loro collocazione all'interno del processo tecnico garantiva infatti una forma efficace di dinamicità e contestualizzazione, evitando l'immagine statica dell'"effetto cantina", l'effetto a cui tendono in genere i musei del vino. Il processo tecnico complessivo, articolato nelle specifiche catene operatorie e nelle rispettive fasi operative, si è esplicitato anche attraverso descrizioni sintetiche ma puntuali in appositi pannelli che sono stati distribuiti pertinentemente nel percorso espositivo.

Il museo dunque si colloca a Magomadas, in una dignitosa palazzina situata dove termina il paese, affacciandosi su una costa ripida che guarda alla vallata e sullo sfondo il mare. Il toponimo del luogo, già segnato da un nuraghe, ha un suo fascino: "olad'alzu", che io traduco, non so quanto propriamente, luogo da cui si spicca il volo. Un auspicio che forse non si addice del tutto al museo, a cui è riservata una sola piccola stanza, ma sicuramente alla struttura complessiva, che ospita un gradevole locale per la degustazione, un grazioso cortile e un secondo piano ancora vuoto e dunque aperto a ogni possibilità di valorizzazione ed uso da parte della comunità.

Il museo, come già detto narra il processo tecnico della produzione del vino, fino al consumo. All'entrata, quasi a costituire un raccordo fra lo spazio della degustazione e lo spazio espositivo, un'immagine di due bicchieri – non si beve soli, bere soli è un'aberrazione del consumo del vino -, reca la scritta che ha ispirato il museo: *il cibo solido serve a nutrire, il vino a onorare* (figura di copertina). Si parte poi con la narrazione che riguarda l'impianto e i lavori nella vigna. A proposito dell'impianto di una nuova vigna vorrei ricordare che è ancora in uso il rito di fondazione, dove un anziano benedice, con un bicchiere di malvasia, il solco e la prima pianticella, insieme all'operatore dell'impianto. Il rito, mi viene detto, è augurale della buona resa. Tornando al percorso del museo, si passa poi alla vendemmia e vinificazione, quindi al processo di invecchiamento e ai vari derivati dell'uva e del vino, e infine al consumo (le etichette, i contenitori e le misure, le bottiglie della malvasia a Bosa sono rivestite di filet (fig. 2), le donne bosane sono specialiste in questa attività). I pannelli di descrizione delle fasi operative sono in italiano e in inglese. I nomi degli oggetti sono quelli locali, e vi è descritta anche la funzione).

5. La specificità della malvasia: qualche riflessione conclusiva

Nel complesso processo tecnico, che va dal ciclo annuale dei lavori in vigna, alla catena operativa della vinificazione (ad esempio l'aratro e il torchio della fig. 3), fino alla messa a mercato e al consumo, si possono cogliere, pur entro una tradizione di base comune, saperi e pratiche operative peculiari. Questi saperi e pratiche non solo spiegano prodotti diversificati come i vini di famiglia, ma anche il senso delle tipologie.

Fra queste un ruolo di particolare rilievo spetta alla Malvasia. A conferirle un alone magico speciale provvede il mito d'origine del vitigno, che si ritiene importato dalla Grecia da parte di monaci bizantini: i nomi locali *malmasia*, *marvasia*, *malvagia*, ecc., evocherebbero un'antica città del Pelopponeso, Monembasia o Monenvasia, famosa per i suoi vigneti, o forse per il commercio dei vini, mentre alla Grecia rimanda anche il termine *alvarega*, con cui si indica il vitigno, che significa appunto uva greca.

Ma è l'intreccio delle condizioni ambientali e del lavoro dell'uomo a garantirne la qualità e l'aroma inconfondibile. Un'affinata tradizione nella produzione di Malvasia, consolidatasi nelle cantine di Bosa e apprezzata da viaggiatori, letterati ed esperti del settore, ha consentito di ottenere, con D.P.R. del 21 luglio 1972, il riconoscimento DOC, con la denominazione "Malvasia di Bosa", favorendo così una più ampia diffusione della produzione nell'area.

Ovunque le testimonianze scritte e orali ne decantano le proprietà curative e afrodisiache, in un contesto di reciprocità e di scambio sociale. La pratica del dono sembra rivelarsi già nei prodotti della vigna, come recita una filastrocca locale, che del territorio disegna un'immagine di ricchezza e abbondanza:

"Vieni comare mia a mangiare prugne ...e in mezzo alla vigna ho un moscatello colorito e bello che ti fa venire voglia di mangiarne.....e uva nera, marronzile e zirone di Spagna..." E continua enumerando tutti i tipi di uva e di frutta quasi ad evocare il paradiso terrestre.

Ma è nella malvasia, più che altrove, che sembra concentrarsi l'interesse e lo spirito del dono: in una etichetta si legge *"la malvasia è mia e la regalo a pochi*

amici”, mentre in una cantina bosana si possono leggere i versi di Giovanni Nurchi “*Pro non ti lompere maladia su proste lu digiris e lu dissipas cun tazzas de ‘inu bianco e Malvasia*”, e, a ulteriore conferma, il detto “*Su dolore a Bosa lu buffana cun malvasia*”.

Una poesia di Ottorino Mastino, dal titolo interlocutorio ‘Ite est sa cosa pius preziosa?’ così conclude: “*Chi non beve Malvasia di Bosa, donna non sa baciare e tutto deve lasciare, perdendo ogni cosa*”. Ma il riferimento alla sessualità, che altri hanno sottolineato (Cunnihan 1981: 275), a me è parso secondario rispetto ad un senso di socialità più ampio.

L’analisi delle testimonianze scritte e orali mostra infatti un riferimento reiterato alla malvasia, quasi a costituire la musica di fondo dell’attività e della vita sociale, che emerge in primo piano in occasioni speciali.

La malvasia è il vino della mattina, non perché leggero o di poco conto, ma perché in primavera, quando il vino è pronto, la domenica mattina, dopo la messa, gli uomini fanno il giro delle cantine e si scambiano pareri e giudizi sulla sua qualità.

La malvasia è il vino dell’ospitalità, lo si offre all’ospite e alle persone a cui si tiene particolarmente. Qui è ancora vero che “*Se un uomo offre del vino di sua produzione si aspetta un giudizio che è equivalente al giudizio su se stesso*” (Cunnihan 1981:273). La produzione del vino rivela dunque pratiche di relazione con l’ambiente, ma anche pratiche sociali in cui si giocano il prestigio, l’identità personale e le relazioni di potere.

Ma la malvasia è oggi soprattutto il vino della festa, e non tanto per le caratteristiche organolettiche della classificazione ufficiale dei sommelier, quanto perché privilegiata nelle pratiche sociali festive, in cui più che altrove si esplicitano lo scambio simbolico e le relazioni di reciprocità. Buono da donare, il vino è un bene sociale. Come osserva Levi-Strauss: “*il vino offerto chiama il vino reso, la cordialità esige la cordialità*” (Levi-Strauss 1976:109-110). Non si comprende, forse, l’eccellenza raggiunta da questo prodotto tipico locale, senza questo contesto di significati sociali, che sollecita la competizione proprio a livello dell’affinamento dei saperi e delle pratiche nell’ambito delle fasi operative del processo produttivo.

Personalmente alle feste sono stata invitata per vedere quando “*la malvasia scorrerà a fiumi*”, così nel profano, come al carnevale di Bosa, come nel sacro, alla festa di Sant’Isidoro a Magomadas, dove un gruppo di bambini si è messo in posa per la foto (fig. 4): per loro il vino potrebbe essere un modo di guadagnarsi da vivere, sfuggendo al destino di emigrazione dei loro padri.



Fig. 1 Da sinistra la coordinatrice prof. ssa Gabriella Mondardini, le collaboratrici Dott.sse Rossana Carta e Valeria Sanna Randacciu



Fig. 2 Bottiglie rivestite di filet e bicchieri



Fig. 3 Il torchio e altri oggetti del museo



Fig. 4 Bambini per la festa si Sant'Isidoro

IL TERRITORIO E IL PERCORSO DELLA RICERCA

Il paesaggio della Planargia, caratterizzato da pendii inclinati alternati a versanti meno ripidi, si presenta al visitatore fortemente frammentato in piccoli appezzamenti delimitati da muretti a secco. I vigneti vi appaiono frequenti. La viticoltura infatti, presente fin da epoca storica (Della Marmora 1826-1839; Angius in Casalis 1842; Vodret 1993; Di Felice-Mattone 1999), è una delle risorse fondamentali del territorio.

Tale specificità appare centrale nelle proposte di valorizzazione dell'Area-Planargia, appartenente alla Comunità Montana "Marghine-Planargia". In questa direzione va anche il progetto VINEST che, in collaborazione con altre regioni europee a vocazione vitivinicola, prevede la realizzazione di un museo diffuso del vino "Malvasia di Bosa", finalizzato alla valorizzazione di tutto il vino della zona. In particolare, all'interno di una preventivata "strada del vino", è stata prevista, a Magomadas, la realizzazione di una struttura museale, intesa come Centro eno-culturale, luogo significativo e rappresentativo della cultura vitivinicola dell'area.

Dentro questo progetto il compito della ricerca antropologica è stato quello di realizzare un museo riferito al territorio e alla sua gente, espressione e testimonianza di una tradizione socio-economica locale proiettata nel futuro. L'idea è stata subito quella di far conoscere e promuovere la cultura peculiare del "luogo-Planargia". Tale intento rientra in una visione etnografico-museale lontana da evocazioni mitizzanti del passato, ma riferita piuttosto ad una concezione moderna del museo, posto in continua relazione con la realtà territoriale e integrato nel tessuto sociale che lo circonda (Remotti 2000). Si è tentato dunque di realizzare un'idea di museo locale con una forte partecipazione dal basso (Buttitta-Miceli 1973; Cirese 1977), arrivando agli oggetti a partire dalla conoscenza del contesto. Così, scopo preminente della ricerca è stato evidenziare i tratti essenziali della viticoltura locale e le modalità del rapporto tra territorio, ambiente e uomini. L'intento è stato quello non solamente di preservare il passato dalla dimenticanza ma anche quello di

considerare il museo come luogo significativo delle possibilità sociali ed economiche del futuro.

Il lavoro ha avuto come punto di riferimento fondamentale, oltre che un'accurata indagine bibliografica, la ricerca di campo, fulcro e punto di riferimento essenziale di ogni indagine di carattere etno-antropologico, condotta essenzialmente a Bosa, Magomadas, Modolo e Flussio. All'interno della ricerca di campo la raccolta, mediante interviste non strutturate, delle storie di vita, ha permesso, attraverso le parole degli "informatori", di mettere in evidenza i lavori e i "saperi" della vigna : il ciclo lavorativo, i sistemi di vinificazione e di conservazione, la ricostruzione, insomma, della "catena operativa", oltre che la funzione e il "ruolo" dell'oggetto da esporre nel museo, posto in relazione non solo con il processo lavorativo e l'organizzazione sociale, ma anche con tutto il contesto culturale di riferimento. E' stato possibile in questo modo vedere come gli uomini hanno adattato la natura trasformandola, attraverso l'utilizzo di strumenti, per la sopravvivenza loro e del gruppo sociale di cui fanno parte. In questa situazione i concetti di "catena operativa", di "processo tecnico o lavorativo" (Angioni 1975, 1986, 1988, 1989; Leroi-Gourhan 1977; Mondardini 1990, 1997) hanno permesso di focalizzare e ordinare mentalmente la centralità di alcuni elementi piuttosto che di altri. Attraverso queste categorie è stato individuato un tempo ciclico e ritmico allo stesso tempo, all'interno del quale le operazioni tecniche, frutto di un sapere specialistico appreso "guardando", sono momenti sequenziali di una catena operativa, appunto. Tutto ciò è stato possibile per la grande disponibilità e squisitezza degli interlocutori locali che hanno permesso, sia pure attraverso un'indagine campione limitata da tempi burocratici e contingenti brevi, di avere una conoscenza della realtà oggetto di studio sufficientemente precisa anche se sarebbero stati necessari ulteriori approfondimenti.

E' stato anche possibile inoltre, attraverso la terminologia etno-linguistica utilizzata dagli intervistati, compilare un piccolo glossario relativamente agli oggetti della cultura materiale e alle varie fasi della lavorazione della vigna e della vinificazione. E' stato ritenuto opportuno, per questo, fare riferimento agli studi di Giovanni Spano sulla lingua logudorese che presta attenzione, sia pure

limitata, anche alla variante linguistica della Planargia, ma che tuttavia trascura quasi completamente la terminologia vitivinicola (Spano 1840, 1851). Questa scelta è stata fatta ben sapendo che i nomi dati dagli uomini alle cose e al lavoro sono strumenti conoscitivi indispensabili per “possedere il mondo” (Cardona 1985) e dunque per conoscerlo, nella consapevolezza che la lingua, mai immobile, bene rappresenta il dinamismo dell'identità, trasformata ed arricchita di continuo dal flusso dei contatti e delle relazioni.

Il processo tecnico di produzione:

Impianto e viticoltura

L'impianto è il momento fondante della catena operativa della viticoltura che, seguendo il ciclo annuale, esprime saperi e conoscenze tramandati e appresi all'interno della cultura di appartenenza.

L'impianto del vigneto ha inizio con lo scasso del terreno che permette alle radici di andare in profondità. In passato venivano utilizzati a questo scopo l'aratro e la zappa. “Si iniziava con la zappa, allora si faceva tutto a mano”, dice un informatore. In seguito, con l'introduzione del trattore negli anni cinquanta e poi con l'uso di macchinari sempre più aggiornati, ha inizio un processo di trasformazione che vede, accanto al persistere delle tecniche tradizionali, innovazioni significative che hanno eliminato in parte il lavoro dell'uomo, anche se, come racconta un intervistato, “qui la macchina per piantare è sempre l'uomo, mentre in altre parti si pianta a macchina”.

Dopo lo scasso vengono scavate delle buche, della profondità di un metro, in cui, quando sono già cadute le piogge autunnali, sono messe a dimora le talee un tempo ricavate dai vitigni locali, più recentemente le barbatelle, coltivate in vivai appositi e più resistenti alle malattie della vite. Le distanze fra i ceppi e fra i filari (un metro e un metro e mezzo), i sesti d'impianto, sono poi aumentate per permettere il passaggio dei mezzi meccanici.

Le principali forme di allevamento della Planargia sono quella “ad alberello”, che ricorda lo storico impianto a *sa catalana* (la vite viene coltivata

bassa e quando cresce viene legata al ceppo che è sorretto da una canna) e quella “a guyot” che ricorda l’antico impianto a *sa sardisca* (la vite, giunta a cinquanta centimetri di altezza, viene adagiata su un’impalcatura di due o tre fili di fil di ferro). Gli impianti nuovi, in specie quelli di malvasia, la cui produzione oggi è preminente rispetto alle altre tipologie di vini, sono tutti a “guyot”. Attualmente il lavoro della zappa e del trattore viene sostituito in buona parte dallo scavatore che contemporaneamente scava e appiana il terreno. Fra le pratiche colturali centrale è l’innesto che può essere “in verde”, innesto “a gemma” (si incide la corteccia nella quale viene alloggiata la gemma del vitigno che si vuole coltivare con un coltello particolare, *sa sgubbia*), oppure a “incastro” (la vite viene tagliata obliquamente con *sa resolza de innestare*, e nell’incastro così realizzato è inserito il cuneo del vitigno che si vuole allevare). La potatura avviene in due fasi: durante l’inverno, quando si tagliano i tralci rimasti dall’annata precedente e durante l’estate, quando vengono tolti i germogli in eccesso (*smamare*). Quando le viti hanno raggiunto una certa altezza vengono legate (*oiggiare*); adesso una macchina ha sostituito quasi totalmente il lavoro dell’uomo. Nel frattempo altre pratiche lavorative nel vigneto sono state il togliere periodicamente l’erba (*arrasigare*, quando sono gli uomini a diserbare con la zappa, oppure *aisenare* se sono le donne a diserbare con le mani) e la cura delle malattie della vite come lo oidio e la peronospora che si curano, rispettivamente, cospargendo la vite di zolfo in polvere e irrorandola con una soluzione di solfato di rame e calce.

La vendemmia

La raccolta dell’uva può essere considerato il primo momento del processo di vinificazione. In generale si può dire che, a seconda delle situazioni ambientali e stagionali del territorio, viene effettuata tra la fine di settembre e i primi di novembre. Nella Planargia, in particolare, alcuni viticoltori considerano il periodo migliore per la raccolta dell’uva la prima settimana di ottobre.

La vendemmia, pur rappresentando una tappa del lavoro produttivo, rientra anche nella dimensione della festa, in quanto luogo di incontro, di

relazioni sociali, di solidarietà, di scambi lavorativi reciproci e di svago, rappresentato, soprattutto, dal pranzo comune. “Era, oltre che un lavoro pesante e faticoso, un modo di stare insieme”, racconta un viticoltore di Bosa, “finito il lavoro si faceva un grande falò sul piazzale, si faceva festa e si ballava”.

Nei vigneti di grande estensione, presenti più numerosi nel passato, era prevista l'assunzione di manovalanza esterna anche femminile. Con la successiva frammentazione della proprietà e quindi l'aumento dei vigneti a conduzione familiare, i componenti della famiglia e, a volte, anche gli amici erano e sono sufficienti per il taglio dell'uva. Soprattutto in passato si faceva prima la vendemmia di *su seberu*, uve scelte quali moscato, girò, *avaranzeliu*, *avarenzeliadu* e poi quella delle uve utilizzate per fare il vino rosso o “comune”, spesso piantate al centro della vigna, quali sangiovese, pascale, torbato, cannonau, alicante, monica. Oggi speciale cura viene dedicata alla scelta dei grappoli che, per la buona riuscita del vino, devono essere intatti e ben maturi. I partecipanti alla vendemmia tagliavano e tagliano ancora l'uva con forbici o coltelli partendo da un'estremità dei filari e raggiungendo l'altra estremità, deponendola quindi in appositi cesti di varie dimensioni (*sa guffa*, il cesto più grande utilizzato dagli uomini, *su guffittu*, di capienza minore utilizzato dalle donne). Le donne, appoggiando il cesto sulla testa e gli uomini sulle spalle, trasportavano l'uva raccolta rovesciandola dentro una tramoggia col fondo a tavole ingraticciate appoggiata al tino (*sa tina* o *su guppu*) in cui veniva pigiata con i piedi da un uomo addetto a questo compito (*su cattigadore*).

Se nella vigna non c'era un locale apposito per la pigiatura e la torchiatura, l'uva veniva trasportata nella cantina ubicata in paese, oppure, se la pigiatura e la successiva spremitura delle vinacce nel torchio avvenivano in campagna, il mosto veniva trasportato nella cantina, sistemato dentro appositi barili di cinquanta litri (*mesinas*), caricate in genere su un asinello. Oggi il tradizionale trasporto animale è stato sostituito da carrelli trainati dalle macchine. La figura del pigiatore ormai non esiste più, sostituita prima dalla pigiatrice a mano e in seguito dalla pigia-diraspatrice elettrica così come in alcuni casi, se pure poco numerosi, il torchio a mano è stato sostituito da quello

elettrico e il tino in legno è stato abbandonato per quello in plastica, ritenuto più pratico ed igienico.

Vinificazione e conservazione

La vinificazione, iniziata con la raccolta, la pigiatura e la torchiatura dell'uva, continua poi con la fermentazione del mosto e il suo travaso. L'esito della vinificazione ha visto come momento determinante la scelta dei tempi della raccolta e della qualità dell'uva. In seguito vedrà come essenziale il rispetto delle regole della pulizia delle botti e dei tempi di travaso. “ Il vino è molto delicato, dove c'è il vino non ci deve essere niente” precisano spesso gli intervistati.

Il mosto comincia a fermentare dentro il tino, trasformando gli zuccheri dell'uva in alcool etilico, anidride carbonica e altri prodotti secondari ad opera dei lieviti che si trovano naturalmente sulle bucce dell'uva. In Planargia solitamente i viticoltori non aggiungono fermenti selezionati. Nella vinificazione in rosso la vinificazione avviene per tre o quattro giorni. La vinificazione in bianco richiede invece un minor tempo di fermentazione, in genere un giorno. In questa fase è importante l'operazione della follatura (*abbinare o gattigare su 'inu*), che consiste nel ricacciare nel fondo le vinacce che vengono in superficie durante la fermentazione con un forcone di legno (*s'abbinadore*) in modo che il vino non corra il rischio di inacidirsi. In passato, quando le cantine avevano spesso una temperatura non idonea (il tetto era in graticciato di canne), ad evitare che la fermentazione ritardasse, il tino veniva ricoperto con delle coperte.

Arrivato il momento del travaso, le botti, di rovere o di castagno, vengono pulite accuratamente e riempite più volte d'acqua in modo che il legno, così impregnato e dilatato, non perda liquido. Vengono poi sfregate con un'apposita spazzola e sciacquate con cura, operando sulla botte a terra con movimenti rotatori. In alcuni casi viene utilizzato anche lo zolfo che, evaporando, sterilizza ulteriormente. Dapprima la capienza media della prima botte era di cinque ettolitri. Attualmente si utilizzano anche botti di dimensioni minori. Il mosto allora

veniva versato nella botte con un imbuto in legno di castagno a forma di parallelepipedo (*imbudu de incubare*) oppure con brocche in lama di ferro (*broccas de lama*) e con misure più piccole mediante un imbuto in ferro. Oggi moderni recipienti, in genere in plastica o acciaio, hanno sostituito quelli antichi.

Per raggiungere una qualità ottimale è indispensabile che il vino venga travasato da una botte all'altro più volte. Solo allora può essere trasferito nelle damigiane. Attualmente, in genere, i tempi d' invecchiamento sono aumentati rispetto al passato e possono arrivare fino a febbraio o addirittura, a seconda della mistura delle uve, fino ad aprile. I tempi della vinificazione della malvasia sono più brevi rispetto a quelli di altri vini: dopo dieci ore di decantazione il mosto viene messo subito nella botte e tenuto costantemente sotto controllo perché non bolla. I suoi tempi d'invecchiamento sono invece di due anni. Come ricorre spesso nelle parole degli informatori "ci vuole lavoro e passione, non s'impara mai, ci sono sempre delle cose che si devono sperimentare".

Derivati dell'uva

Acquavite. Fra i derivati dell'uva l'acquavite (*abbalenti*), ricavata per distillazione dal vino e dalle vinacce, occupa un posto di rilievo all'interno della "cultura della vite". Il metodo utilizzato per ottenerla (riscaldamento del vino e delle vinacce in un ambiente chiuso con aggiunta di erbe aromatiche, quali i semi del finocchio selvatico) è noto da secoli. In passato un alambicco di rame (*su limbiccu*), costruito in maniera rudimentale, caricato del vino e delle vinacce, messi assieme o separatamente, veniva posto sul fuoco e ben tappato nella parte superiore, così da consentire la separazione dal gas condensato in liquido che, attraverso una serpentina di rame, entrava in un serbatoio di raffreddamento posto all'esterno e ne usciva per essere quindi raccolto goccia a goccia. L'alambicco attuale, basato sempre sullo stesso principio, ma costruito con maggiore precisione scientifica, dà migliori garanzie anche sotto il profilo della sicurezza. L'acquavite così ottenuta si conserva dentro una botte di piccole dimensioni o in bottiglioni adeguati.

Sapa. La preparazione della sapa (*sa saba*), derivato del mosto, è un compito che, nell'ambito della separazione dei ruoli di genere all'interno dell'economia vitivinicola, spettava, soprattutto in passato, alle donne, assieme a pochi altri compiti come il taglio dell'uva durante la vendemmia, la legatura delle viti e il diserbare. Nello stesso giorno della vendemmia dentro un paiolo di rame (*su labiolu*), posto sul fuoco, veniva versata una certa quantità di mosto non ancora fermentato che si faceva cuocere a fuoco lento, in modo che non andasse in ebollizione. La schiuma che veniva in superficie doveva essere eliminata con grande cura. In genere venivano aggiunte al liquido anche delle bucce di arancia. Si utilizzava qualunque tipo di mosto ma, preferibilmente, quello di vino rosso. Questo procedimento, ancora oggi seguito, durava parecchie ore, dal mattino fino alla sera. Ne derivava un liquido parecchio denso che ancora viene usato nella preparazione di alcuni dolci *come sas tiriccas* e *su pane e saba*. In passato i bambini la mangiavano a colazione spalmata sul pane.

Uva passa. Anche preparare l'uva passa (*sa pobassa*) era un sapere prettamente femminile. Veniva fatto un decotto di cenere (*sa liscia*) con finocchio selvatico, bucce di arancia, rosmarino, lentisco e altre erbe. I grappoli d'uva, destinati a diventare "uva passa", tagliati prima della vendemmia e lasciati per un certo periodo ad appassire, venivano immersi nel decotto e sistemati quindi su un canestro. L'uva passa poteva costituire il pasto, assieme al pane, delle donne quando lavoravano in campagna e viene anche attualmente utilizzata nella preparazione di alcuni dolci tipici come *sos pabassinos*. Adesso viene prodotta industrialmente con apposite macchine.

E' riscontrabile, in questa divisione di genere, una corrispondenza con il ruolo ricoperto dalle donne in tutte le economie agricole tradizionali : " i lavori ritenuti più difficili sono di esclusiva competenza maschile [...], mentre una certa prevalenza di donne si nota nei lavori ritenuti facili e più leggeri" (Da Re 1990: 53-55), soprattutto in quelli in cui c'è l'esclusione dell'uso delle tecniche. Ciò nondimeno, parlando con le donne, è emersa, mentre raccontavano con

precisione e partecipazione le varie fasi del lavoro della viticoltura, una competenza abbastanza approfondita sulla cultura vitivinicola.

TIPOLOGIE E CONSUMO

La spillatura chiude la fase della produzione e apre quella della degustazione, momento fondamentale per il viticoltore perché il vino fa parlare, ma soprattutto parla: di sé, e della buona o cattiva riuscita di tutte le operazioni e delle conoscenze che partono dalla cura della vigna e si ritrovano nella bottiglia. E' sin dal piano d'innesto che si decide la percentuale e la ripartizione dei vitigni, le qualità di uve nere e bianche che producono vini diversi, per differenti occasioni, sia dal punto di vista del palato che da quello simbolico. Tra i vitigni più diffusi in Planargia, con qualche variazione tra un centro e l'altro, si trovano il Girò, tra i primi ad essere spillato, il Pascale, ottimo per essere vinificato insieme ad altre uve e usato talvolta anche per il consumo da tavola, il Monica, il Bovale (*Muristellu*), il Cannonau, di antica origine e provenienza spagnola, il Moscato, vino dolce che poteva venire offerto al posto del rosolio, l'*Alvaranzeliu* e l'*Alvaranzeliadu*, un tempo vini per gli ospiti e per le grandi occasioni sostituiti oggi dalla Malvasia, più alcune uve da tavola come il primaticcio *Coghechitto*, maturo già a metà luglio.

In tempi antecedenti ai bar e alla commercializzazione degli alcolici, nei negozi di generi alimentari la vendita della produzione eccedente l'autoconsumo avveniva esclusivamente nelle case degli stessi proprietari o nelle bettole (*Zilléris*), diffusi in tutto il territorio e gestite talvolta anche da donne. Una frasca fuori dall'ingresso segnalava la presenza del vino in vendita, consumato nei tipici bicchierini sfaccettati o lisci da chi non aveva vigna propria e soprattutto una cantina dove invitare i conoscenti. In muratura o più raramente scavata nella roccia utilizzata solo per la conservazione del vino, come a Bosa, o anche per le operazioni di vinificazione, come negli altri centri, da sempre la cantina non è soltanto una stanza dove si conserva il vino, è uno spazio di ospitalità, un salotto "di servizio" dove si discute, si decide, si festeggia, oggi aperto anche alle donne che fino a tempi non troppo lontani erano ammesse in alcuni casi per aiutare, mai per consumare.

Il vino fa il suo ingresso in chiesa come offerta; il vino bianco di migliore qualità viene regalato al parroco in occasione di feste del paese o familiari ma anche in memoria di un defunto. E se il vino entra nel sacro il sacro permea il vino: in parte della Planargia, durante l'impianto di una nuova vigna, ancora oggi la messa dimora della prima barbatella viene benedetta da un segno di croce, impartito dal prete con un bicchiere di vino dell'anno precedente versato poi sul capo del proprietario mentre questi si accinge a piantare il primo tralcio.

UNA RICERCA NELLA RICERCA: L'ALLESTIMENTO DEL MUSEO

L'idea del Museo del Vino della Planargia, concepita all'interno di un più vasto progetto di valorizzazione del territorio come tappa finale della Strada della Malvasia, ha messo in luce sin dal principio una sensibilità particolare da parte delle amministrazioni locali nei confronti degli aspetti demoantropologici della produzione del vino, che in Planargia assume un forte valore culturalmente connotante della zona e dei suoi abitanti. Questa specificità, e l'attenzione che le è stata rivolta, ha fatto sì che l'allestimento sia stato un complemento della ricerca e non la semplice disposizione degli oggetti in un ambiente espositivo, che nel caso di musei di questo genere viene affidata spesso ai soli architetti senza nessuna ricerca etnografica. Stiamo parlando infatti di un tipo di museo:

- locale
- di piccole dimensioni
- non inserito in un circuito museale territoriale
- non accogliente materiali di valore tale da essere di per se stessi fortemente attrattivi agli occhi del pubblico

Queste caratteristiche, se da una parte facilitano l'autodefinizione dell'identità del museo all'interno del proprio contesto territoriale, dall'altra rendono più complessa la ricerca degli strumenti espositivi più adatti a valorizzare gli oggetti in modo da attrarre e colpire l'attenzione del visitatore senza privare nello stesso tempo i materiali del loro significato simbolico, senza

cioè che il contenitore e l'apparato espositivi diventino più importanti del contenuto, o al contrario siano troppo modesti per dare al visitatore l'idea di trovarsi in un museo piuttosto che in qualunque altro ambiente dove gli oggetti possono trovarsi anche tutti insieme: a questo proposito, già dalle prime ipotesi di allestimento, si è cercato di evitare il rischio di un risultato "a effetto cantina", cioè di realizzare un'esposizione con le caratteristiche di spazi, supporti, colori, propri delle cantine dove ancora oggi molti dei pezzi esposti trovano posto a livello funzionale o decorativo.

Proprio questa caratteristica degli oggetti, di non essere particolarmente rari e di avere un valore rappresentativo o in alcuni casi ancora d'uso piuttosto che legato al pregio della fattura o del materiale di fabbricazione, ha prodotto due conseguenze: da una parte la relativa facilità nel reperimento, dall'altra la nascita della convinzione in parte dei proprietari che i pezzi acquistassero valore di mercato perché venivano esposti in un museo; durante la ricerca degli oggetti, è capitato di trovarsi di fronte a proprietari riluttanti nel cedere un fiasco rivestito o una brocca arrugginita non perché fossero ricordi di famiglia o venissero ancora utilizzati, ma perché acquistavano ai loro occhi un valore aggiunto monetario per il fatto di essere ricercati come "pezzi da museo".

Nonostante questo fenomeno, peraltro marginale, il reperimento degli oggetti non è stata una fase di particolare difficoltà, sia per la presenza abbastanza capillare dei pezzi nelle cantine della zona, sia per l'offerta spontanea da parte di molti proprietari di cederne alcuni in cambio della loro "presenza" nel museo come donatori; la donazione dà prestigio agli occhi della comunità, e la segnalazione del proprio nome all'interno del museo crea quasi l'impressione che accanto all'oggetto sia esposto anche il donatore. Questo aspetto sembra aggiungere all'oggetto che già rappresenta in modo simbolico una cultura locale e una cultura di mestiere, un ulteriore valore di simbolo, da una parte legato alla rappresentatività del dono all'interno della comunità, dall'altra, anche per gli oggetti non provenienti da donazione, derivante dalla loro esposizione all'interno del museo, luogo simbolico per eccellenza in quanto esibisce, afferma, "istituzionalizza" l'importanza di un oggetto in un contesto

collettivo, e lo eleva dalla sfera del privato a quella del pubblico, dall'uso al simbolo.

Mentre prendeva forma una prima ipotesi di allestimento, la ricerca sul campo, applicando un approccio tecnico-economico, rilevava la funzione, il contesto, il ruolo degli oggetti all'interno delle operazioni di coltivazione e vinificazione e della cultura locale. Saperi, procedimenti, divisione sociale e di genere dei compiti, venivano progressivamente messi in luce ai fini non solo della preparazione dei pannelli informativi ma anche dell'allestimento stesso, che non poteva prescindere dal legame con gli oggetti e con la loro funzione d'uso e simbolica e che anzi, da queste funzioni è stato via via definito: valgono come esempio le etichette, gli imbuti di legno e le botti.

Le etichette: durante la ricerca, un informatore ha messo a disposizione la sua collezione di etichette degli anni '50-'70, di valore sia da un punto di vista estetico (alcune sono state realizzate dal pittore bosano Melkiorre Melis) sia come testimonianza dell'antichità e della diffusione della tradizione vinicola nel territorio anche in tempi in cui la produzione vinicola non avveniva a fini di commercializzazione ad ampio raggio e valorizzazione del territorio ma esclusivamente di autoconsumo, di scambio, di vendita sul mercato locale. Si trattava quindi di dare alle etichette una luce e un'importanza particolari rispetto all'altro materiale iconografico come le fotografie, di per sé dotate di un linguaggio più espressivo: per ottenere questo risultato, si è scelto di utilizzare come espositori dei cilindri in plexiglass che ricordino la pancia delle bottiglie, suggerendo così immediatamente all'osservatore la posizione e la funzione delle etichette e nello stesso tempo dando loro un rilievo maggiore di quello che avrebbero avuto all'interno di una semplice cornice.

Gli imbuti in legno: tra i pezzi più rari del museo, sono stati raccolti due massicci imbuti in legno, di cui uno ricavato per intaglio da un pezzo di tronco d'albero. Anche per gli espositori degli imbuti si è scelto come materiale il plexiglass, in forma di due cubi forati nella parte superiore per farvi penetrare il collo dell'imbuto: in questo modo, i cubi trasparenti posti al centro della stanza hanno la duplice funzione di delimitare il percorso e di sostenere gli imbuti

permettendo al pubblico di vederli a 360 gradi e nelle parti inferiori, e di evocarne la funzione rispetto alle botti.

Le botti: si tratta di pezzi molto comuni, che non differiscono da quelle utilizzate ancora oggi per il contenimento del vino, reperibili in qualunque cantina. La scelta espositiva è stata quindi di collocarli in una posizione inusuale, parallela al muro anziché trasversale, e su supporti non abituali, travi in legno massiccio dotate di sella e conficcate nel muro, per evitare il rischio già accennato dell'“effetto cantina”, in cui si poteva incorrere ancora più facilmente data la presenza di una stanza di fronte a quella del museo destinata alla vendita e degustazione della malvasia locale.

Per quanto riguarda l'ambiente espositivo nel suo complesso, si tratta di una stanza di forma rettangolare (circa 4mt. x 2) con volta a botte ribassata, al piano terra di una casa parrocchiale a due livelli datata 1801 e recentemente ristrutturata. Lo spazio assegnato dall'Amministrazione per l'allestimento degli oggetti è il più piccolo della casa, e questo ha fatto sì che si sia dovuta fare una selezione abbastanza ristretta ma comunque significativa tra i pezzi e le immagini disponibili. Una piccola parte del materiale è stata disposta all'esterno della stanza, nell'ingresso, e alcuni oggetti verranno probabilmente usati per arredare la stanza frontale al museo, destinata a enoteca. Per separare e diversificare il significato della stanza-museo dalla stanza-enoteca, oltre alla presenza fondamentale dei pannelli di testo, si è scelto di allestire i materiali del museo con mensole, pannelli, basamenti, che non fossero associabili a quelli utilizzati nell'enoteca. Le dimensioni della stanza non consentivano la possibilità di rivestimento delle pareti con pannellature, anche per non oscurare le prerogative architettoniche dell'ambiente che costituivano un elemento gradevole alla vista e significativo dell'insieme; gli oggetti sono esposti in parte in sospensione tra cavetti di acciaio brunito, e per la maggior parte su supporti a muro (mensole e pannelli) e a terra (pedane) di abete tinto con pittura murale dello stesso colore dello zoccolo delle pareti e della cornice in trachite delle finestre (rosa antico) e rifinito in legno di castagno, con un ordinamento in senso orario che parte dalla coltivazione della vigna e si conclude con il consumo del vino, a cui segue un piccolo spazio destinato in esclusiva alla Malvasia, prodotto di punta del territorio. Le etichette, gli imbuti e un piano di

torchio in trachite mancante del suo basamento, sono invece esposti su supporti in plexiglass. Ad ogni fase del processo tecnico (coltivazione della vite, vinificazione, vendemmia, etc.) corrisponde un gruppo di oggetti e uno o più pannelli di testo, che li accompagnano e ne illustrano la funzione e il contesto. Ogni oggetto esposto ha una didascalia (vedi allegato) con il nome in italiano e in dialetto locale (sono state scelte le varianti del paese ospitante piuttosto che quelle di altri centri della Planargia) e la funzione, con relativa traduzione in lingua inglese come per gli altri testi. Riguardo al pannello relativo alle tipologie di vini, al consumo e alla vendita, le notizie provengono quasi tutte dalle informazioni ricevute sul campo dagli intervistati, coltivatori o esperti locali, integrate da qualche fonte bibliografica specifica per la parte delle tipologie.

Tornando alla scelta delle soluzioni espositive, nell'insieme si è cercato di dare un taglio contemporaneo a un ambiente destinato a sostenere oggetti antichi, sia per dare a questi ultimi un valore in qualche modo di novità e di pregio, rendendoli più importanti, sia per creare nel pubblico un effetto di originalità rispetto alle numerose esposizioni di questo genere che si sono moltiplicate negli ultimi anni anche a livello parodomestico.

Riguardo a quest'ultimo aspetto, vale la pena di segnalare come sia scoppiata tra gli abitanti del paese una "febbre da museo", partita dall'iniziativa pubblica di istituire il Museo del Vino e rapidamente contagiata tra i privati che possedevano oggetti di un certo valore (torchi, macine, etc.) e hanno iniziato a progettare l'idea di "musealizzarli", più a scopo di qualche guadagno che per spirito di una fruizione comunitaria; mi sembra di cogliere in questo uno dei segnali che indicano quanto gli aspetti e gli interessi economici che ruotano intorno all'istituzione di un museo siano importanti anche in una comunità di piccole dimensioni. Il fatto che molti abbiano prestato generosamente e disinteressatamente il loro contributo in termini di informazioni o di oggetti da esporre, non contrasta con le aspettative in termini di ritorno economico diretto o indiretto che un museo può produrre in una realtà locale; un museo pubblico, per quanto modesto per dimensioni o per valore dei materiali, non è comunque una carta neutrale che si gioca all'interno di una collettività, tanto è vero che negli abitanti della zona non ho osservato molte vie intermedie tra il disinteresse totale e

la partecipazione attiva nei confronti della sua istituzione. Spesso l'iniziativa del privato è destinata a un minor successo per la mancanza di mezzi e per dinamiche sociali interne agli abitanti, ma quella del pubblico rischia maggiormente di suscitare aspettative e poi deluderle, e soprattutto di essere vista come qualcosa di estraneo alla comunità, di non appartenente all'identità collettiva, di imposto, con tutte le conseguenze che derivano da una simile considerazione. E' un punto delicato nel futuro di un museo come questo, e per il territorio costituisce un rischio e una speranza: il primo si chiama illusione, la seconda vitalità.

DIDASCALIE PER GLI OGGETTI ESPOSTI NEL MUSEO DEL VINO DELLA PLANARGIA

Fiaschi di vetro rivestiti/*Fiaskos de idru estìdos*

Funzione: protezione del vino dal calore della luce

Botticelle per vino/*Barìles*

Funzione: trasporto del vino per il consumo durante il lavoro in campagna

Cesta per uva/*Portadòre*

Funzione: trasporto dell'uva dalla vigna al luogo di pigiatura

Botti da soma/*Mesìnas*

Funzione: trasporto del mosto-vino dalle tinaie alle cantine

Imbuti per il travaso del vino/*Imbùdos de incubàre*

Funzione: travaso del mosto-vino nelle botti

Imbuti traforati/*Imbùdos pertùntos*

Funzione: travaso del mosto-vino in damigiane e bidoni

Follatori/*Abbinadòres*

Funzione: spingere sul fondo del tino le vinacce che salgono a galla durante la fermentazione

Brocche per vino/*Bròccas*

Funzione: misura del vino

Misure per vino/*Oridòrzos*

Funzione: travaso del vino

Basto /*Imbàstu*

Funzione: agevolare il trasporto di materiali sul dorso di bestie da soma

Aratro/Aràdu

Funzione: aratura a trazione animale

Ceste a manico unico e doppio/ Pischèdda - Goffittòs

Funzione: raccolta dell'uva, trasporto di strumenti da lavoro, spietramento della vigna

Alambicco/Limbìccu

Funzione: distillazione delle vinacce e del vino per la produzione di acquavite

Raccoglitore di vino/Trobìa

Funzione: come bicchiere e per raccogliere gocce durante i travasi

Rubinetti/ Ascèttas

Funzione: estrarre il vino dalla botte

Spillatori/Ruffiànas

Funzione: segnalare il livello del vino nella botte

Ebulliometro/n.t.

Funzione: misurazione del grado alcolico

Tappabottiglie/n.t.

Funzione: tappare le bottiglie con tappi in sughero

Attrezzi per la costruzione delle botti/Azzinadòres

Funzione: predisporre l'incastro per il fondo della botte

Attrezzi per l'impianto e la lavorazione della vigna/Trastos po'tribagliare in binza

Funzione: impiantare e curare il vigneto

Pigia-deraspatrice/*Màchina de cattigàre*

Funzione: privare l'uva dai raspi e farne uscire il succo

Torchio/*Tòrrinu*

Funzione: spremere la vinaccia mediante pressatura

Attrezzo per la medicazione della vigna/*Pompa mo' meigare*

Funzione: irrorare sulle viti sostanze insetticide

GLOSSARIO

Abbinare, abbinattare: operazione della follatura

Abbinadore: follatore

Abbaldenti: acquavite

Aisenare: diserbare con le mani (lavoro da donne)

Aradu: aratro

Arrasigare: diserbare con la zappa (lavoro da uomini)

Ascetta: rubinetto

Azzinadores: attrezzi per la costruzione delle botti

Barile: botticella per vino

Binnenna: vendemmia

Brocca de lama: brocca in lama di ferro

Cattigare: pigiare

Cattigadore: pigiatore

Chessa: lentisco

Guffa: cesto utilizzato per la raccolta dell'uva durante la vendemmia

Guffittu: cesto di capienza minore

Guppu: Tino

Imbastu: basto

Imbudu de incubare: imbuto in legno per il travaso del vino

Imbudu pertuntu: imbuto traforato per il travaso del mosto-vino

Labiolu: paiolo

Liscia: decotto di cenere con erbe aromatiche

Limbiccu: alambicco

Mesina: barile

Oggiare: legare le viti

Oridorzu: misura per travasare il vino

Pischedda: cesta con manico

Pobassa: uva-passa

Portadore: cesta per il trasporto dell'uva

Pompa po' meigare: macchina per la medicazione della vigna

Resolza de innestare: coltello da innesto

Ruffiana: spillatore

Saba: sapa

Seberu: uve scelte

Sgubbia: coltello da innesto

Smamare: togliere i germogli in eccesso

Tina: tino

Trastos: attrezzi per l'impianto e la lavorazione della vigna

Torinu: torchio

Trobia: bicchiere e raccoglitore di vino usato durante il travaso

Zappu: zappa

POESIE E DETTI SULLA MALVASIA

Ite est sa cosa pius preziosa?

*Cùsta tazza de 'inu malvàsia
Ti indùlchidi sa die:
de istiu t'infriscada sas vènas rie rie,
de ilgèrru ti sàlvada da malàdia
in berànu e attùnzu, senza t'imbreàgare,
ti dà créu e valore
e ti fàghet connòschere s'amòre,
senza chi niscùnu ti pòdede beffàre.
Chie no bùffada Malvàsia de 'Osa
E fèmmina no ischidi basàre,
tottu déppede lassàre
peldinde onzi cosa.*

(di Ottorino Mastino)

Che cos'è il bene più prezioso?

Questo bicchiere di vino Malvasia
ti addolcisce il giorno:
d'estate ti addolcisce le vene ridendo,
d'inverno ti salva da malattia,
in primavera e autunno, senza ubriacarti,
ti dà piacere e valore
e ti fa conoscere l'amore, senza che alcuno ti possa beffare.
Chi non beve Malvasia di Bosa,
donna non sa baciare
e tutto deve lasciare
perdendo ogni cosa.

A benis comare a pappare pruna

*A benis comare
a pappare pruna*

.....

*e in mesu 'inza
b'appo muscadellu
coloridu e bellu
chi nd'attid sa gana.*

.....

*E ua niedda
Ch'el bella e gentile,
b'appo marronzile
e zirone 'e Ispagna
Cussu l'accompagnad
Sa drozza e i sa triggia
E ua capiggia
Ch'est zaccheddadore.*

.....

*A benis comare
a pappare pruna.*

In *Raccolta dei canti popolari di Bosa*, Centro di cultura popolare UNLA, Bosa
1996. Raccolta dalla signora Giuseppa Melas, Bosa.

Detti e proverbi

Pro non ti lompere maladia su proste lu digiris e lu dissipas cun tazzas de 'inu biancu e malvasia.

(Giovanni Nurchi)

Perché non ti prenda malattia l'antipasto, i dolci, ecc. li digerisci e li disperdi con bicchieri di vino bianco e malvasia.

Su dolore a Bosa lu buffana cun malvasia.

(Proverbio raccolto da Ottorino Mastino)

Il dolore a Bosa lo vincono con la malvasia.

*Sa malvasia de 'osa: custu si chi recreada
custu si chi l'infriscadat su gargaju!*

Mi valet unu saju

si torro a bibere abba in bida mea.

(Detto raccolto da Ottorino Mastino)

La malvasia di Bosa, questo sì che ti ricrea, questo sì che rinfresca la gola! Mi scenda un fulmine se ritorno a bere acqua nella mia vita.

Kie kenad binu immuldzad abba.

(Detto raccolto da Vincenzo Marras)

Chi cena col vino fa colazione con l'acqua.

**Da *La Ballata di Domenico. Una storia di mare e di pesca*
di Ausonio Tanda**

“Presto Caterina li aveva raggiunti recando, su un vassoio, del vino, uova di pesce seccate, pane e formaggio. - Questo serve a rendere più piacevole la compagnia, intanto che arriva l'ora di pranzo -. E aveva soggiunto: - Un vecchio proverbio afferma che il vino va *chiacchierato*; ma perché non faccia male occorre che sia anche sostenuto con *pietre e calcina*, come avviene nelle costruzioni - .

Alludeva alle cibarie, che accompagnavano degnamente il vino, ma questo doveva essere *chiacchierato*, cioè centellinato, conversando e ingerendo qualche boccone appetitoso per impedire che sopravvenisse lo stato euforico”.
(1998. 38)

Da Diccios

di Vincenzo Marras (Centro Servizi, Bosa. 1992)

*Su inu nieddu innanti b'abbaraiad trel dies
in su guppu;
l'abbinattian po li dare su colore,
po esser piul nieddu.
Como 'inu nieddu non de kered niuno,
ca lu timene.
Comente innanti faghian meda muscadellu,
e faghian binu biancu, zirone cannonadu, avranzeliu ...
est su cumpanzu de sa malvasia.*

Carnavale

di Giovanni Nurchi

*Deus Baccu, potente gherrieri,
isfilat sas ampullas cun sas tazzas,
aggregat de icores tantas razzas
e ti rendet omaggios volunteris;
de mitraglias est largu dispenseris,
non rispettat sas publicas piazzas:
superbu non si curat de pudore,
tracannas e' ottenet su valore.*

.....

BIBLIOGRAFIA

AA. VV.

1983 *Il lavoro dei sardi*, Gallizzi, Sassari.

AA. VV.

2001 *Il valore del territorio. Primo rapporto sugli ecomusei in Piemonte*, Umberto Amandi e C., Torino.

Angioni G.

1976 *Sa laurera. Il lavoro contadino in Sardegna*, EDES, Cagliari.

1978 *Natura, cultura e lavoro*, <<La ricerca folklorica>>, n.1.

1986 *Il sapere della mano*, Sellerio, Palermo.

1989 *Rubar cogli occhi: fare, imparare e saper fare nelle tecnologie tradizionali*, in Cardona G.R., *La trasmissione del sapere: aspetti linguistici e antropologici*, Bagatto Libri, Roma.

2000 *Utilizzare i saperi locali?*, <<La ricerca folklorica>>, n. 41.

Atzeni P.

1988 *Il corpo, i gesti, lo stile. Lavori delle donne in Sardegna*, Cagliari, Cuec Editrice.

Cardona G.R.

1985 *La foresta di piume. Manuale di etnoscienza*, Laterza, Roma-Bari.

Casalis G.

1833-1856 *Dizionario geografico-storico-statistico-commerciale degli Stati di S. M. il Re di Sardegna*, Maspero Libraio, Torino.

Cirese A. M.

1977 *Oggetti, segni, musei. Sulle tradizioni contadine*, Einaudi, Torino.

Da Re M. G.

1990 *La casa e i campi*, Cuec Editrice, Cagliari.

Della Marmora A.

1826-1839 *Viaggio in Sardegna*, Torino.

Di Felice M. L. e Mattone A. (a cura di)

2000 *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Editori Laterza, Roma- Bari.

Le Lannou M.

1992 *Pastori e contadini di Sardegna*, Edizioni Della Torre, Cagliari, (ed. or. 1941).

Leroi-Gourhan A.

1971 *L'homme e la matière*, Albin Michel, Paris, (ed. or. 1943).

1973 *Milieux et techniques*, Albin Michel, Paris , (ed. or. 1945).

1977 *Il gesto e la parola*, 2 voll., Einaudi, Torino, (ed. or. 1965).

Levi- Strauss C.

1967 *Les structures elementaires de la parenté*, , Mouton & Co – Maison des Sciences de l'Homme, Paris, (ed. or. 1947), trad. it. 1967, *Le strutture elementari della parentela*, Feltrinelli, Milano.

Maggi M.

2001 *Il patrimonio locale* in AA. VV. *Il valore del territorio. Primo rapporto sugli ecomusei in Piemonte*, Umberto Amandi e C., Torino.

Mondardini G.

1990 *Il mare le barche e i pescatori*, Carlo Delfino Editore, Sassari.

1992 *Un laboratorio della memoria*, in A A. VV., *Rappresentazione della civiltà contadina*, Tipografia Bartolotti, Salò.

1997 *Gente di mare in Sardegna*, Istituto Superiore Regionale Etnografico, Nuoro.

Murru Corriga G.

1999 *Dalla montagna ai campidani*, Cagliari, EDES.

Oppes T. (a cura di)

1994 *Planargia*, EDISAR, Cagliari.

Ortu G.

1983 *Frammenti di storia*, in A A. V V., *Il lavoro dei Sardi*, Gallizzi, Sassari.

Piva A. (a cura di)

1995 *Musei 2000 alla ricerca di un'identità*, Marsilio Editore, Venezia.

Remotti F. (a cura di)

2000 *Memoria , terreni, musei*, Edizioni dell'Orso, Alessandria.

Spano G.

1840 *Ortografia sarda nazionale, ossia grammatica della lingua logudorese paragonata all'italiana*, Reale Stamperia, Cagliari.

1951 *Vocabolario Sardo-Italiano e Italiano-Sardo coll'aggiunta dei proverbi sardi*, Tipografia Nazionale, Cagliari.

Vodret A.

1993 *Sardinia insula vini*, Calo Delfino Editore, Sassari.