

## IL MESTIERE DEL BOTTAIO

Alla metà del secolo scorso gli abitanti di Sinnai si dedicavano principalmente all'agricoltura e alla pastorizia, con tanto lavoro nei campi e con diversificazione di attività, in mancanza di una qualche grossa azienda ove poter svolgere, ciascuno, una e sola disciplina specifica. Pertanto il pastore accudiva le pecore in ovile, le indirizzava al pascolo di cui conosceva i proprietari di ciascun appezzamento, lavorava il latte per ottenere il formaggio e la ricotta, ecc. Il contadino variava le attività in funzione delle stagioni, ritrovandosi così potatore, innestatore, trasportatore col carro a buoi, e, inoltre, riservava tanto tempo anche al lavoro che i frutti raccolti e portati a casa richiedevano. Così, ad esempio, l'uva vendemmiata veniva portata alla casa di abitazione (col carro trainato dal cavallo che faticava assai dovendo sopportare il peso del tino ricolmo d'uva e con "sa cedra" - altri la chiamavano "sa trocia" - che permetteva di innalzare il volume al di sopra del bordo) dove un locale idoneo (su magasinu) era attrezzato con macina (sa mola), pigiatrice (sa prezza), botti di varie capacità, tini (cuberinas), mastelli ( ), vasca per la fermentazione dell'uva. Quest'ultima era una rarità e solo i vignaioli facoltosi ne erano forniti. In mancanza, l'uva recapitata in una cantina modesta finiva, dopo la macinatura, nei contenitori più capienti presenti in cantina – le botti da 1000 litri in su, previa eliminazione del fondo principale dotato solitamente di uno sportello.

L'operazione dello sfondamento della botte era compito di una persona che per mestiere faceva il bottaio (su buttau). Spesso capitava che, per economizzare, o perché tale lavoro veniva ritenuto facile, lo stesso vignaiolo si organizzava ed eseguiva autonomamente tale lavoro. Capitava pure che il bottaio veniva chiamato urgentemente per porre rimedio agli errori commessi, con vanificazione del risparmio programmato.

Nel periodo attuale la vinificazione ha una filosofia moderna e raramente viene svolta nel contesto domestico dove, comunque ai tini e alle vasche si preferiscono contenitori in vetroresina o in acciaio inox. Pertanto la qualifica di bottaio è superata.

L'ultimo bottaio di Sinnai è stato Eligio Aledda che ora ci mette a disposizione le sue conoscenze a favore dei lettori di queste righe. Eligio ha imparato il mestiere da altre persone già esperte, come Antonio Pisu di via Soleminis ed Eugenio Cocco di Maracalagonis, e l'ha praticato con passione e intelligenza basandosi anche sulle informazioni ricevute in gioventù.

Il vignaiolo prudente lo chiamava prima della vendemmia per togliere (sfundai) il coperchio della botte grande (su cupponi) e renderlo idoneo a tenervi l'uva macinata per 5 – 6 giorni perché vi potesse fermentare (buddiri).

Intanto è bene descrivere le parti componenti la botte. Immagiamola smontata completamente, con tutti i pezzi distribuiti sul pavimento, ciascuno ben visibile.

Ecco i cerchi in ferro (lamonis – in numero di dieci per la botte da 1000 litri) di diametro diversi ma a due a due uguali, a suo tempo ricavati da strisce di lamiera di spessore 2-3 mm, larghezza 5-6 cm e lunghezza di 3,80 – 4,00 metri, ciascuna striscia lavorata dal fabbro per unire i due terminali e per dare la forma che si adattasse a quella della futura botte, la quale ricorda due troncoconi uniti alla base.

Tante assi in legno di rovere (ma possono essere anche di castagno), incurvate in mezzeria, lunghe circa 140 – 150 cm, larghe 7-12 cm e spessore 3 cm. Se tagliassimo trasversalmente una doga in più punti potremmo notare che le sezioni hanno una forma trapezoidale isoscele e le loro superfici tendono a ridursi man mano che ci si allontana dalla mezzeria della doga. Questa riduzione è dovuta al fatto che le doghe, essendo

incurvate alla mezzeria come già detto, possono essere considerate nell'immaginario doppio troncocono come una porzione della superficie laterale dello stesso solido che ovviamente si riduce con l'allontanarsi dalla mezzeria.

Ed ecco la spiegazione della forma trapezoidale isoscele della sezione della doga. I lati obliqui hanno quella inclinazione perché, nell'aderire una doga all'altra, le sezioni devono combaciare; cioè i lati obliqui devono risultare uno parallelo a quello della doga vicina, come pure l'altro lato obliquo parallelo a quello della doga opposta. Ciò perché le sezioni devono chiudersi formando una corona circolare senza soluzione di continuità nelle due circonferenze che ne derivano; la più grande corrisponde alla circonferenza esterna della botte nel punto in cui abbiamo sezionato la doga, mentre la più piccola all'interno della botte. Qualora i lati obliqui di quelle sezioni non fossero parallele, si avrebbe una tenuta difettosa della botte, con perdite proporzionali all'imperfezione; così pure si potrebbe avere lo scivolamento di una doga sull'altra, con aggravio di perdite.

Le perdite – prendo una parentesi – possono essere dovute a vari motivi; anche per un difetto o per la rottura di una doga. In tal caso il bottaio poteva estrarla dalla botte e sostituirla con altra nuova da lui realizzata. Naturalmente questa operazione non era da farsi in periodo di vendemmia, ma in tempo di calma e nel suo laboratorio, dove teneva le attrezzature opportune come una serie di seghe, di pialle (una di queste, lunga e larga, chiamata "su sumentu" utilizzata in occasione della formazione di nuova doga), di cacciaviti compreso il cosiddetto girabalchinu e, dello strumento monumentale utile per la piegatura delle doghe nuove ma con l'ausilio del calore di un fuoco che si disponeva vicino.

Ritornando al materiale esposto, vediamo una doga diversa dalle altre, avendo un buco di 5 cm di diametro nella parte centrale; essa è quella che troviamo, quando la botte è posizionata per accogliere il vino, nella parte più alta, con il foro pronto per l'inserimento dell'imbutto.

Dalla scomposizione della botte ricaviamo anche tante tavole di spessore di circa 3 cm ma lunghezza e larghezza diverse appartenenti ai due fondi del recipiente. La larghezza dipende dalle assi di provenienza, mentre la lunghezza è in funzione della posizione assunta nella composizione dei due fondi che sono circolari. Una di queste tavole, una delle più lunghe, ma la più larga, ha ad una estremità una forma che ricorda l'apertura di una porta; e, infatti, fra queste tavole ce n'è una, piccola, a forma di piccola porta (portellitu) che combaccia con l'apertura di cui sopra. Osservando bene il portellitu, oltre a notare un buco circolare di due cm di diametro ed un altro di circa 3 cm, vediamo che il venaggio del legno corrisponde perfettamente a quello della tavola grande; quindi è da questa che è stata derivata. Ma l'osservazione porta a scoprire anche un particolare proprio sul taglio eseguito. Esso è stato ottenuto utilizzando una sega col filo tagliente inclinato rispetto alla superficie del legno; conseguentemente, ricomponendo tutti pezzi della botte, il portello richiude perfettamente il varco (detto passo d'uomo) esistente nella tavola più grande del fondo frontale. La sistemazione del portello può farsi solo se lo si infila coricato all'interno della botte, lo si ruota di 90°, si accosta il bordo inferiore alla sede di appoggio, si raddrizza tirandolo verso l'esterno fino a far combaciare perfettamente, o quasi, il perimetro del portello con la zona da cui è stato derivato. Gli eventuali tentativi per inserirlo in altro modo fallirebbero, in quanto la superficie della parte interna del portellitu risulta superiore alla superficie esterna del varco passo d'uomo.

Fanno parte della botte scomposta due assi in legno della lunghezza di circa 110 cm, con sezione 6x12 cm, con diversi fori. A queste è stata assegnata la funzione di tenere unite le tavole costituenti i due fondi della botte. Nell'ipotetica esposizione dei pezzi della botte scomposta troviamo un rubinetto in ottone da inserire nel foro di 3 cm posto nei pressi della base del portellitu, un tappo di sughero avvolto da un pezzo di juta, dei pezzi di stoppa (stoa) e di "saggin'e pudda" oppure "oll'e seu" (sego) che avevano, questi ultimi, la funzione di tamponare piccole perdite dalle pareti della botte, poi delle viti in ferro da inserire nelle due assi di legno,

un ferro a T, un grosso dado in ottone e una traversina in legno della dimensione di 50x8x8 cm con un foro centrale.

L'asse della T ha un diametro di 2 cm, è lungo circa 15 cm ed è filettato per accogliere il dado di ottone, mentre la traversa della stessa T è piatta ma robusta, lunga 15 cm e 20x4 mm è la sua sezione. Ricompattando i pezzi, si ha la parte filettata della T introdotta nel foro di 2 cm del portellitu fino al contatto della traversa della stessa T con la parete interna del portellitu.

Per la chiusura della botte ricomposta, dopo aver riposizionato il portellitu nella sua sede, preventivamente trattato ai bordi col grasso animale, si inserisce nel foro della traversina la parte filettata della T, sulla quale poi viene avvitato il dado in ottone fino alla completa sistemazione .

Tale portellitu era stato ricavato allo scopo di permettere ad una persona di entrare nella botte vuota per effettuare la pulizia. Questa consisteva in primo luogo nel portare fuori le feci depositatesi durante la permanenza del mosto e fino al travaso di questo appena diventato vino. Dopo questa operazione occorre lavare le pareti della botte con semplice acqua potabile e con l'aiuto di un spazzola (strigiula) che permetteva l'asportazione delle parti di feci più essiccate o inserite negli interstizi fra le doghe. Ma, se la botte era datata, l'interno era rivestita di "tel'e cuba" (tartaro) sedimentata negli anni, alquanto problematica da eliminare, per cui venivano staccate le parti instabili.

Per fare ciò occorreva disporre delle precauzioni per la salute dell'operatore. A botte vuota, lo sportello veniva tolto con le seguenti operazioni: a) svitando il dado che assicurava la chiusura del portellitu; b) liberando e mettendo da parte la traversina; c) battendo sulla parte superiore del portellitu dei colpi ben assestati per disconnetterlo dalla sua sede; d) inclinare leggermente verso l'interno e sollevare il portellitu per staccarlo dalla sede inferiore; e) coricare il portello e ruotarlo di 90° per avere la sua base posta in verticale e prossima all'uscita; f) tirarlo verso l'esterno e destinarlo al lavaggio.

Mai procedere immediatamente alla pulizia introducendosi nella botte!

Salvo (!?) se l'operatore avesse l'intenzione di lasciare questo mondo!

Infatti l'ossigeno all'interno della botte è assente ed occorre del tempo per il ripristino.

La normale precauzione da adottare prima di entrare nella botte consiste nel verificare se l'ossigeno è presente introducendo all'interno una candela accesa; se questa si spegne occorre attendere ancora.

Ma ritorniamo al lavoro del bottaio che viene chiamato dal vignaiolo per sfondare la botte grande che aveva già tolto dalla sua sede e sistemato in uno spazio sufficientemente esteso per lavorarci attorno.

Il bottaio, chiamato dal vignaiolo, arrivava con la sua cassetta degli attrezzi "sa spotta" dove non potevano mancare martello, "sa stoia" - stoppa, su scarrigu - parte in ferro e parte in legno - utilizzato nella ribattitura dei cerchi in ferro sui quali veniva poggiata la parte in ferro sulla quale veniva scaricata l'energia del colpo di martello battuto sulla parte in legno, strisce di tela, su colovettarori - per battere la tela nella operazione di ricollocazione del fondo, tirafondo, ecc.

La botte da sfondare era già predisposta dal proprietario in uno spazio idoneo e nella postura capovolta, nel senso che il foro di carico non sia in alto ma in basso, a diretto contatto col pavimento, quindi calata dai cavalletti ove staziona solitamente e mancante dello sportello sul passo d'uomo.

Eligio senza indugi, si attrezza per la demolizione. Già! Con martello nella mano destra e, alla sinistra, con “su scarrigu”, che viene poggiato sul bordo del primo cerchio in ferro posto all’altezza del fondo da togliere, batte colpi precisi sullo scarrigu che trasferisce l’effetto al cerchio. I colpi vengono assestati (sarebbe il caso di dire dissestati) su tutta la circonferenza in modo da debilitare progressivamente la resistenza che il ferro esercitava sul terminale delle doghe della botte. Una volta smosso, quel cerchio veniva afferrato con le due mani e trasferito in un angolo del locale perché non fosse di ingombro e in attesa del suo reinserimento. Poco dopo è il turno del secondo cerchio che riceve lo stesso trattamento, come pure, spesso, il terzo. Il quarto e il quinto cerchio della zona del semicono su cui sta operando il bottaio vengono smossi e spostati di una decina di cm, al fine di consentire un limitato movimento che verrà indotto alle doghe poco dopo.

Lo specialista si piazza di fronte al fondo da togliere e inizia a praticare una serie di colpi di martello, non troppo forti, al terminale di ciascuna doga, un colpo per ogni doga, in modo da staccarsi l’una dall’altra e per ottenere il distacco di ciascuna dal bordo del fondo. Completata la serie di colpi, utilizza “sa gaffa”, un attrezzo a forma di ferro di cavallo, per sollevare di qualche centimetro l’estremità di ciascuna doga allo scopo di inserire fra questa e il bordo del fondo da togliere un piccolo cuneo in legno.

L’impiego de “sa gaffa” avviene sistemando una punta del ferro di cavallo sulla parte interna del terminale della doga, mentre l’altra estremità va poggiata sulla parte esterna del terminale della doga adiacente. L’operatore, inducendo con una mano una leggera forza sulla gaffa, ottiene il sollevamento della doga interessata, il giusto per inserire il cuneo di legno con l’altra mano. Questa operazione, effettuata un numero di volte pari a quello delle doghe, permette lo svincolo completo del fondo dalla sede in cui era inserito.

Già. Ma ancora non sappiamo niente di questa sede.

Trattasi de “s’angina” che è un’incisione di circa 0,5 - 1 cm di profondità fatta all’atto del completamento e su tutte le doghe, a circa 5 – 6 cm dalle estremità e, a botte ultimata, risulta essere una depressione circolare atta ad accogliere, trattenerne e, previa pressione che i cerchi determinano, di stringere uniformemente il fondo della botte, già predisposto, nella sua circonferenza, con la rastremazione giusta per le dimensioni dell’incisione.

Quindi, in questo momento, il bottaio libera le sue mani per afferrare il fondo in corrispondenza del passo d’uomo e tirarlo a se per poi spostarlo in un punto del locale ove può stazionare, senza disturbare, per almeno 6 – 7 giorni.

Eligio riprende i cerchi rimossi poco prima, li inserisce nell’ordine opposto a quello di estrazione e controlla che la posizione sia come in origine. Ciò avviene controllando il punto di unione delle estremità del lamone dove, solitamente la parte di ribattitura del ferro unito per formare il cerchio riporta dei risalti che devono ritornare negli incavi sull’esterno della doga consequenziali al posizionamento precedente; ciò al fine di evitare pressioni anomali su una doga diversa. Procedo poi a battere i cerchi utilizzando martello e scarrigu per ottenere la ricompattazione delle doghe.

Altra fase è quella di mettere in verticale la botte, con il vuoto rivolto verso l’alto, per finire di battere, spostandosi volta per volta attorno alla botte, sui 5 cerchi e sulle doghe che potrebbero essere non completamente unite, ma con qualche sfasatura; cioè con qualche doga più rientrata verso l’interno o viceversa; l’anomalia può capitare infatti perché è mancante il fondo sul quale le doghe assumevano solo la posizione che il cerchio del fondo obbligava.

Finito ciò Eligio consegna al vignaiolo la sua botte perché la collochi nella giusta posizione per depositarvi l’uva trattata con la macina che sistemerà al di sopra.

Raggiunti i 4 -5 gradi zuccherini del mosto contenuto nella botte sfondata, il vignaiolo provvede all'operazione di "incubai" il mosto e di "prenzai" le vinacce, liberando così la botte di contenimento. Ripulita questa, il proprietario richiama Eligio perché proceda alla ricollocazione del fondo che aveva tolto.

Rieccolo in azione. La botte viene ricollocata, coricata e col foro di carica a contatto col pavimento, sullo spazio ampio dove stava per lo sfondamento e, con la professionalità che lo distingue, Eligio si arma di martello e di scarrigu e batte per togliere i tre cerchi prossimi all'estremità delle doghe e per allentare la pressione degli altri due cerchi. Controlla che il fondo che aveva sistemato da una parte sia stato ripulito e poi, individuando la stessa posizione in cui si trovava in origine, lo solleva per poggiare il bordo inferiore entro s'anginna. Questa volta per procedere il bottaio ha bisogno di un attrezzo prima non utilizzato – su tirafundu – che è in ferro a forma di T, da impugnare sulla traversa e con il terminale dell'asse allargato e piegato in modo da ricordare vagamente un cucchiaino. Porta il fondo il più possibile vicino alla testata delle doghe, inserisce il cucchiaino del tirafundu fra una doga e il bordo del fondo, facendo sollevare la doga e inserendo nel varco ottenuto un cuneo di legno. Questo trattamento è eseguito per le 10 – 15 doghe che risultano nella parte alta. Successivamente con una leggera spinta sulla parte del passo d'uomo fa scivolare all'interno de s'anginna il bordo che delimita il fondo.

Completata questa operazione, Eligio reinserisce i tre cerchi precedentemente tolti e in progressione li batte per ottenere la giusta pressione lungo le doghe e, in ultimo, all'altezza del fondo. Uno sguardo di controllo in tutte le superfici della botte per poi ricollocare nel varco passo d'uomo il portellitu seguendo le operazioni già descritte

Per la sicurezza sulla tenuta, Eligio si avvale delle strisce di stoffa di cotone che recupera dalla sua spotta; queste strisce vengono inserite sullo spazio ristretto esistente fra la testata delle doghe e la parete (quella esterna, naturalmente) del fondo e vengono spinte utilizzando l'attrezzo "colovettarori" sul quale picchia col martello senza esagerare.

Il lavoro di Eligio finisce qui: Ma perché il suo cliente abbia da ricordarlo benignamente, non si astiene dal raccontare allegramente situazioni e inconvenienti relativi al suo mestiere a mò di prevenzione, ma anche dispensa consigli per un migliore risultato che può ottenere il vignaiolo; così parla dell'uso e quantità di zolfo da utilizzare per sanificare la botte e dell'inserimento, all'interno e prima del riempimento, di buccia di arancia essicata e bollita in acqua assieme a pezzi di carruba (questo trattamento veniva chiamato "sa musa").

Antonino Manca ringrazia gli amici Eligio Aledda e Pinuccio cocco per le informazioni fornite e per il corredo fotografico allegato alla presente.