



Foto: Claudia Zanolimi

Il **camanign** prima del restauro. Si conosceva la presenza della cantinetta, che era però completamente riempita dalla massa di "lita" della piena (*buzza*) della Rovana del 1978.

Sulla parete rocciosa retrostante si vede, a mio avviso, la scanalatura (**sprèola**) intagliata nella roccia allo scopo di deviare il corso dell'acqua piovana che cola dalla parete.



Foto: Veio Zanolini

2013: Il **camanign** nel suo nuovo splendore, dopo lunghi anni di negletta esistenza.

## Il Camanign

Il rustico accanto alla "Goccia" è denominato "Camanign". Voce dialettale che riflette l'antica denominazione del rifugio dei pastori e del ripostiglio (camuna o camona) per gli arnesi. Liberato nel 2012 dalla massa di "lita" del 1978, su iniziativa dei coniugi Veio e Claudia Zanolini, possiede, nella cantinetta, un "tino a muro" completo. Tino usato in tempi remoti per la vinificazione.

Il libro "Vorindogermanische und jüngere Wortschichten" di Walter de Gruyter definisce la voce di origine preromana, presente anche nelle valli Verzasca e Valmaggia: CAMAN "casa di pastori sull'alpi, steccato che separa la stalla dal porcile, porcile" (Monti). Porcile, Surselva " camonn". CAMANIGN è sicuramente diminutivo di CAMAN o CAMON.



Foto: Claudia Zanolini

### Un vero gioiello di storia vallerana

Il "**tino a muro**" rinvenuto nella cantinetta dell'edificio detto "camanign", era completamente ricoperto di sabbia (lita) dalla piena del 1978. Costruito con lastre di beola, presenta il foro di riempimento intatto e completo di coperchio in beola, sigillabile con argilla durante la fermentazione del vino.

### Sulla maniera di far fermentare e conservare i vini ne' tini a muro Dedicato al « camanign » della Rovana

Secondo il documento inviato da Giovanni Meli al Cav. Saverio Landolina di Siracusa nel 1802, i tini vennero costruiti nel mese di agosto alla villa Butera in Bagheria e dopo una tregua di soli 20 giorni si bevve il vino fermentato in essi, che risultò

«...chiaro, grato e gustoso...» [...] «era così gustoso al palato e chiaro alla vista che pareva vino vecchio».

*Una nuova pratica introdotta nelle nostre campagne riguardante la fermentazione dell'uva per fare il vino e la maniera di conservarlo.*

*Essa consiste nel fabbricare a muro uno o più tini con mattoni sovrapposti uno all'altro a modo di una volta di forno nella capacità ed interna figura che si vuole.*

*L'interno viene intonacato con cemento di calce pozzolana\* e, tutt'altro, come si pratica nei vivai e serbatoi d'acqua, aperti sono di sopra con un buco circolare del diametro di due palmi in circa.*

*Ciascuno di questi tini ha la capacità di sette o otto botti di vino ; sono fabbricati uniti uno all'altro di maniera che il muro di mezzo è comune a tutti e due ; e per una piccola scala lateralmente fabbricata si sale sopra i medesimi. Il buco si chiude esattamente con una lapide di pietra. Davanti a detti tini, e presso il fondo dei medesimi, vi è uno sportello di legno di un palmo o poco di più di larghezza e forse di un palmo e mezzo di altezza, incastrato nel tino che si apre e si serra quando si vuole ; e solo vi si deve porre una piccola spranga trasversale per sicurezza ; si conficca nel più basso di questo un gran cannello per cavarne il vino ; e quasi due palmi sopra a questo sportello vi è un tenue buco che corrisponde quasi al mezzo del tino ad oggetto di spillarne il vino medesimo per assaggiarlo.*

*Dopo che si avranno pigiato ben bene le uve si versano con tutti i graspi e con tutte le fiocini dentro i tini descritti, avvertendo di non riempirli affatto, ma che vi restino due palmi di voto. Ciò eseguito si chiude subito con la lapide già descritta, curando ancora di serrare perfettamente le giunture con argilla, o altro luto\*.*

*Non resta altro che attendere quindici giorni per assaggiare il vino cavandolo dal piccolo cannello, per osservare i gradi della maturità e della limpidezza.*

Note :

- Calce pozzolana : Calce di Pozzuoli, calce vulcanica (lavica o lapillica) idrata o calcestruzzo, impermeabile.
- Luto : argilla, dial. «lita», lat. «lutum».

## Il « vino murato »

*Sappiamo anche, per testimonianza diretta di Plinio e Columella, che i romani fossero soliti bere anche il “vino murato”, cosiddetto perché ottenuto, alla stessa maniera degli attuali vini novelli, con la macerazione carbonica, realizzata, allora, attraverso una chiusura in muratura dei recipienti al fine di togliere, come oggi avviene, l'ossigeno alla fermentazione; il raffinato palato delle gentes romanae conosceva tanto i vini invecchiati quanto i vini nuovi. La conoscenza di questa peculiarità storica, pone sempre l'interrogativo del perché la nostra cultura enologica non si riappropri di un suo primato, lasciato, abbandonato ai francesi che lo rivendicano con i “nouveau”.*

*Il vinum veniva qualificato attraverso un complesso di aggettivazioni, così ricercate, da far vergognare, per il loro povero “giardino letterario”, i cosiddetti esperti di oggi; di queste ne riporto, affiancate dalla traduzione, alcune, utilizzate per identificarne i sapori:*

- dulcis, lenis (dolce)
- suavis, nobilis, pretiosum (morbido, fine)
- mollis (molle)
- tenuis (leggero, sottile, delicato)

imbecillis, fugiens, saporis humectis (piatto, poco alcolico, insipido)  
fortis, solidum, consistens (pieno, consistente)  
firmum, validum (serbevole, solido)  
austerum (duro)  
asperum, acutum, acer (aspro, acidulo)  
ardens, indomitum, generosum (caldo, alcolico)  
pinguis, crassum (grasso, spesso)  
sordidum (grossolano, volgare)  
Altre per descriverne l'aspetto:  
album (bianco paglierino)  
sanguineum (rosso)  
purpureum (porpora)  
niger (nero)  
medium belvoleum (rosato)

*In uno degli scorsi anni più abbondante di uva, come e per parecchie delle nostre regioni il corrente, accennammo alla possibilità del serbare il vino in tini murati, chi si trovasse a venirgli meno le botti di legno.*

*Le tine a muro che si usano in Toscana per farvi fermentare il mosto, sono grandi vasi numerati a soprammatrone, od a pareti anche più massicce, in forma di parallelepipedo ritto, della capacità di più decine d'ettolitri, quando si voglia. Siffatte cisterne, chiuse convenientemente, sono usate già per ripiego in Toscana, in Piemonte, nel Mezzogiorno della Francia, in Algeri, in Ispagna ed in Levante. L'intonaco può essere di cemento di Portland ben sincero, sul quale si possono dare tre mani di silicato di potassa che forma una vernice inalterabile nel vino. S'è provato anche a foderare i tini con lastre di vetro comune di centim. 20 X 25 circa, connesse con cernento: ma la prova migliore, per quanto ci vien detto, la fanno i tini di pietra. Avvertono inoltre che una condizione essenziale per la bontà di tali serbatoi è che la loro muratura sia perfettamente asciutta quando il vino vi si chiude. Quindi il suggerimento che diamo verrà troppo tardi per più. Ciò non pertanto non era da ometterlo e tornerà utile a ricordarlo in altra occasione di simile o maggiore abbondanza. Iddio lo faccia e presto.*

### **Osservazioni critiche**

Tratte in parte dalla pagina 312 di: "Giornale d'Italia spettante alla scienza naturale", Venezia, 1775. "*Dei tini e pozzi a muro per la bollitura e custodia dei vini*".

Le cosiddette "botti in muratura" o "tini a muro" presentavano quasi sempre la difficoltà di deterioramento del sapore in quanto il contenuto acetico del vino, attaccava la parte calcarea dell'intonaco. L'uso di intonaco mescolato con pietra lavica (calce pozzolana, cioè di Pozzuoli) evitava questo inconveniente.

Le pareti interne intonacate, dovevano essere trattate con "aceto forte" così da eliminare la parte calcarea residente sulla superficie dell'intonaco.

Grandi vantaggi derivavano dal fatto che le pareti interne fossero di beola o di granito, che non viene attaccato dall'aceto e non imprime nessun cambiamento di sapore. Anche se per ottenere una tenuta stagna degli elementi del tino a muro c'era bisogno assoluto di malta quale guarnizione idraulica.

Nel testo di Giovanni La Mensa: "Costruzioni rurali indispensabili", 1875, riguardanti tra l'altro la costruzione dei "tini a muro" si legge che "... *I vini quando se ne cavano fuori s'intorbidano...*" e che "... *Il comodo uso delle botti di legno non ha paragone con quello più incomodo delle botti murate...*".



Foto: Claudia Zanolini

### **Vino vecchio di almeno 35 anni**

Le bottiglie di vino rimasero racchiuse nella sabbia della piena della Rovana del 1978. Nel 2012 vennero ritrovate e il loro contenuto contribuì alla produzione della nuova grappa. Bellissima idea che rivalorizzò l'opera di vinificazione dei tempi passati.

**Grappa preziosa !**

### **El camanign**

El camanign l'è vöid,  
ghé gnianca piü l'odor  
del vin ch'o büij,  
ghé gnianca piü 'l color  
di acin spatasciad  
e la canzon del scior  
l'è smorza.

El camanign l'è vöid,  
ma dent da lü  
ha s sent ammò la forza  
da quii che l'han fai sü  
con tanta, tanta cüra,  
e che i vosava: ...Gesü !...  
El temp de fà 'l bon vin  
l'è scià.

Pal temp di bei castegn  
ag vö 'n zic da pazienza,  
el pèss tacà a la lenza  
al metom pö in sül fög..

Mi go el magòn da lì  
t'a l'è capida sì...?

Bon, l'è ora de na a cà,  
ma mi  
som sempro lì.

Sotto: attraverso il foro di prelievamento del vino del tino a muro si intravedono radici infiltratesi durante gli anni.



Foto: Claudia Zanolini