

# Chi fa il vino guardi la Luna

Si sa, oggi i tempi di lavoro non consentono soste; eppure è ormai dimostrabile su basi scientifiche che irroramenti, innesti, fermentazioni vanno fatti a luna crescente; la vendemmia al finire della luna di settembre; l'imbottigliamento a luna calante • Idee ancora attuali



Vino e luna: superstizione o realtà scientifica? Come sempre, vi sono state posizioni antitetiche fra teorici e pratici. I teorici, gli scienziati, hanno sempre negato che la luna potesse influire in qualche modo sull'agricoltura. Dall'altra parte i pratici osservatori più attenti e meno dogmatici, che traevano dai fatti la loro certezza. Fra le due opposte fazioni se ne incuneava una terza: l'accusa che questa credenza fosse frutto di grossolana superstizione. Così la derisione e la mancanza di onesta confidenza hanno finito, in passato, per allontanare sempre più gli agricoltori dal progresso della scienza.

Lo stato di diffidenza culminò con la impossibilità di persuadere i viticoltori all'uso dello zolfo e del solfato di rame per debellare l'oidio e la peronospora. Erano giornate infami: dalla sera alla mattina scomparivano, come bruciati, filari e vigneti. La foglia si chiudeva, il grappolo appassiva e cadeva secco. L'uomo nulla poteva contro questa grave ca-

linità. La nostra viticoltura, in molte regioni, boccheggiava e moriva. Il vignaiolo dubitava dei consigli provenienti dai dottori.

Oggi che la scienza, confortata da esperimentazioni, riconosce come vere le « persuasive » esperienze degli agricoltori, ecco che invece molti si allontanano del tutto dalle vecchie convinzioni, forse ritenute soprassate e limitanti. Oggi, al contrario, c'è proprio bisogno di riprovare tutto, oggi, quando ormai l'influsso della luna sulla Terra è dimostrabile su basi scientifiche, la verità deve prevalere sull'opinione ».

## Crescita e lunate

Sfogliamo per esempio qualche vecchio testo. Ne: *L'economia del cittadino in villa* di Vincenzo Tanara (1658) così si legge: « A luna nel campo mancante si potano viti sì gli alberi passata la festa di Sant'Antonio, un'ora dopo il

crepuscolo della mattina, e si tralascia l'ora avanti il Vespertino... Si tagliano pali per vigne, perliche, e periconi per fare cerchi, o altra cosa, ogni legname da fabbricare, da far botte, o altro, vinchi, e giestre per viti. Nel cortile: si tramuta il vino ». In Settembre, nel campo... « si fa vino, e dalle vinacce, si cavano i vinaccioli, e si serbano per dare a buoi ». In Ottobre... « si fa il vino e si tramuta presto quello, che si vuole, che mantenga il dolce. Si fanno fossi per piantare alberi e viti. Le vinacce si pongono in luogo comodo alla colombaia, ben coperte, accoché le galline non le ritrovino ».

La teoria moderna si esprime in questi termini. La luna, nel periodo che da luna piena va verso l'ultimo quarto, agisce influenzando non più a crescere i getti nuovi e l'apparato fogliare ma a lignificare l'umo e a irrobustire l'altro; arrivati all'ultimo quarto il getto seguita a lignificarsi, e le foglie tendono ad eguagliarsi alla precedente luna. La luna

crescente influisce sulla germinazione; quella calante influisce sul consolidamento. Detto ciò, cerchiamo di veder meglio quando e con che intensità gli influssi della luna condizionano la vite ed il vino.

Con l'inizio della lunata di aprile il risveglio vegetativo perfeziona il grappolino. Passate due lunate, circa alla fine di maggio, avviene la fioritura; nasce l'acino e con il trascorrere delle lunate di giugno, luglio, agosto e settembre l'uva raggiunge la sua maturazione. S'intende che la qualità dei vitigni (più o meno precoci) e l'andamento climatico potranno far variare queste situazioni. Le lunate di aprile e di maggio influendo sulla germinazione quando crescenti e sul consolidamento quando calanti hanno prodotto il grappolo interamente trasformato. Il grappolo si trova in una fase intermedia: fra l'erbaceo e il ligneo. A maturazione del grappolo corrisponderà la perfetta lignificazione del grappolo.

L'acino, abbandonato il fiore che lo generò, attraverso le lunate di giugno,

Sotto una falce di luna i contadini arano e seminano: c'è qualcosa di poetico anche un po' misterioso in questa immagine che abbiamo tratto, ingrandita, dal frontespizio de « L'economia del cittadino in villa », di Vincenzo Tanara (edizione del 1674). Nel libro si fa per esteso il discorso degli influssi notturni che il nostro satellite esercita sull'agricoltura, in particolare sulla vite e sul vino.

e più ancora quelle di luglio e agosto, raggiungerà la grossezza massima. In settembre l'acino crescerà la maturazione attraverso la stessa legge dell'influenza delle lunate: germinazione a luna crescente, consolidamento a luna calante. In luna crescente il giugolo e le altre sostanze lavorano a germinazione, in luna calante se ne otterrà il perfezionamento.

## Quando vendemmiare

Come dire che si dovrà vendemmiare al finire della luna di settembre. Allora, e non prima, l'uva sarà perfettamente matura. La fermentazione la si compirà durante la luna crescente in quanto la capacità di germinazione favorirà la scissione di ogni sostanza dell'uva a vantaggio della qualità del vino. Al contrario, in luna calante, si avrebbe l'effetto del consolidamento: così buona parte delle sostanze contenute nell'acino rimarrebbero indecomposte a sfavore della limpidezza e della digeribilità del vino.

A nulla o a poco, in questo caso, servire l'azione dei filtri. Parrebbe che servano a sfruttare preferibilmente le lune decrescenti. Non sempre! Per esempio, per curare le viti affette da peronospora si consiglia di agire a luna crescente. Sia per le viti che per gli alberi da frutto si potranno fare trattamenti con poltiglia bordolese. Gli stomi delle foglie e le parti verdi delle viti, a luna crescente, sono aperti: in tale periodo le foglie e le viti saranno disposte ad attirare entro i tessuti gli antidoti contro la peronospora. In primavera, spesso, ci potrà cogliere la pioggia e il trattamento verrà subito dilavato; con molta pazienza si ritorni nel campo e si ripeta l'operazione.

L'influenza della luna sopra gli innesti è facilmente identificabile. Partendo sempre dal principio iniziale, ci si accorgerà che dall'inizio dell'inverno fino verso l'estate si può innestare. Condizione essenziale per l'attecchimento è che l'innesto, o marza, sia stato tagliato durante uno stadio di luna in cui si faceva, poi, l'innesto. Una marza tagliata a luna pie-

na si fonde facilmente con il tronco tagliato a luna piena: in quanto i succhi della marza e del tronco si trovano nella medesima condizione e così, più facilmente, si assimilano. Meglio se le viti verranno innestate a luna crescente: ci s'accorgerà della maggior capacità di sviluppo.

Ora resta da vedere dove e quando la luna influenza l'imbottigliamento e l'invecchiamento. A seconda della temperatura il vino si dilata, aumentando o diminuendo il proprio volume. Queste mutazioni si rilevano più facilmente nei vini contenuti in fusti di legno: proprio perché la porosità di questo materiale permette al vino il contatto (quasi impercettibile) con l'esterno. E questa non sempre è condizione propizia. Il più delle volte diventa dannosa. Con la luna crescente il vino tende a rifermentare, facendo germogliare quelle sostanze che erano rimaste per così dire assopite; tende a bollire, anche se molto lentamente, aumentando di volume e rendendo difficile la manutenzione.

## Poche regole

Così muta il colore a danno della limpidezza. Il piccolo privato che imbottigliera per uso domestico farà bene ad attendersi a poche ma utili regole. Attendere che la giornata sia serena, non troppo ventilata e, soprattutto, con la luna calante. Il vino non subirà variazioni né in colore né in limpidezza.

Forse nessuno ci bada più, ma lavorando in campagna ancor oggi si rivive una idea antichissima, già riportata da Plinio, secondo cui la luna influisce in due modi: avvertendoci riempirebbe la terra e i corpi viventi e, allontanandosi, li svuoterebbe. Da qui nascono le usanze dei contadini per cui tutto ciò che dovrà crescere e prosperare sarà fatto a luna crescente: seminare e piantamenti; a luna calante tutto ciò che dovrà morire o essere tagliato: raccolti, foraggi.

A. Molinari Pradelli