Il rosso di Roccanova tra storia e legenda
(di Vito Padula)

La storia del vino roccanovese si perde nella notte dei tempi; qui vinificare è un'arte antica, tanto è che nella esecuzione di scavi archeologici in località "Serre", sono venute alla luce, tombe indigene del VI e IV secolo a.C. ricche di innumerevoli contenitori per il consumo e la conservazione del vino. Segno questo che già a quei tempi si consumava molto vino e nello stesso tempo se ne produceva altrettanto; forse perché allora come adesso, il terreno ed il clima ben si prestavano a tale coltura. In epoca romana, Plinio I detto il vecchio scrisse nella sua "Naturalis Historia", che non lontano da Grumentum si producevano degli ottimi e curativi vini detti Lagarini. Non lontano da Grumento, analizzando bene la zona circostante, i vini migliori si producono e forse si producevano a Roccanova, grazie anche alle condizioni pedo climatiche estremamente favorevoli. Quindi non sarebbe affatto scandaloso ipotizzare che i vini detti Lagarini venissero prodotti da queste parti. Antica in questo paese è anche la presenza delle caratteristiche grotte-cantine; non antiche quanto il vino, ma già agli inizi del 1800 e precisamente 1807, in un censimento vennero enumerate ben 104 cantine cosi distribuite: 28 nella contrada Piscicolo,18 al Prato, 47 alla Manca e 11 alla Destra. Le più antiche, secondo le iscrizioni poste sugli stipiti delle porte delle cantine, risalgono al 1700. Oggi di queste grotte-cantine se ne contano circa 350. Questo caratteristico locale, unico nel suo genere, che in lingua Italiana viene detto cantina, nel dialetto del posto viene chiamato "a grutt"; cioè la grotta. Qui vengono mantenute inalterate le caratteristiche organolettiche del vino. Le grotte sono dei veri e propri cunicoli scavati nelle "tempe" arenarie che si trovano sotto il centro abitato. Qui la conservazione del vino avviene in modo perfetto grazie alla caratteristica principale di tale posto, che é quella di mantenere costante nel tempo umidità e temperatura. Ed è proprio in queste cantine che avvenivano ed avvengono tutt'ora le operazioni di vinificazione. Oggi giorno quasi tutte le operazioni di vendemmia sono state meccanizzate ma un tempo il tutto si svolgeva con la sola forza delle braccia e qualche modesto attrezzo artigianale. Il tutto si divideva in tre fasi: preparazione degli attrezzi e pulitura delle botti; raccolta delle uve e trasporto in cantina; pigiatura delle uve e conservazione del vino. La prima operazione molto importante era la pulitura delle botti. Proveniente da S.Angelo dei Lombardi (AV) , ogni anno nel mese di Settembre, arrivava in questo paese un certo Santino detto "u tartareri". Egli provvedeva alla pulizia delle botti nelle varie cantine, portando via con se la feccia ricavata da quella operazione. Dopo questo momento, partivano in modo consecutivo tutte le altre operazioni. In questo periodo dell'anno le famiglie dimoravano nelle grotte-cantine dal mattino sino a sera, dai primi giorni di Ottobre alla metà di Novembre. Conclusa la fase di pulizia e preparazione, seguiva la raccolta delle uve. A questo provvedevano soprattutto le donne, le quali, intonavano i vigneti con canti tradizionali. Gli uomini si occupavano del trasporto dalla campagna alla grotta con l'asino, il quale portava sulla groppa "i varlacchi", contenitori in legno per il trasporto delle uve. Una volta in cantina l'uva veniva pigiata e posta nel tino o palmento ove da mosto, per effetto della fermentazione si sarebbe trasformata in vino.

A fermentazione avvenuta le vinacce del mosto venivano passate nel torchio, ove spremute a dovere rilasciavano il vino, che veniva conservato nelle botti di legno dove col tempo avrebbe raggiunto il colore ed il sapore tipico del rosso di Roccanova. L'atmosfera che si creava in quel periodo, presso le grotte era qualche cosa di eccezionale. D'innanzi all'ingresso vi era una gigantesca ciminiera, con un grande fuoco che ardeva e cuoceva nella "cauder" (grossa pentola), l'uva da aggiungere al mosto nel palmento. Nelle immediate vicinanze vi era legato l'asino, il quale in caso di necessità era sempre disponibile. Vicino a lui vi erano poggiati a terra "i spirtun", grossi cesti, i quali, legati sull'asino fungevano da contenitori per il trasporto. Intanto mentre il marito era intento a disbrigare le faccende all'interno della grotta, la moglie, sottraendo della brace da sotto la caldaia, provvedeva a preparare il pranzo con dell'ottimo arrosto di capretto da accompagnare con del buon vino rosso. I bambini, intenti a giocare, gridavano e schiamazzavano nelle vicinanze. Di tutto ciò non è rimasto quasi nulla e tutte le operazioni anzidette sono state meccanizzate. Questo sicuramente ha fatto perdere molto del costume e delle tradizioni, però nello stesso tempo ha permesso di migliorare il prodotto così da ottenere l'ormai famoso "IGT grottino di Roccanova".