

lu vi' cuotte

testo e foto di Franco Morganti

Qualche tempo fa ho visto questa scritta sul muro di una cantina dove ero stato invitato a provare *"lu vi' de chiavetta"* *"Suli c' l'uva è fatt stù vi, ch pur li muort fa rbbvi!"*

La scritta si riferiva, sicuramente, al vino cotto che per anni è stato motivo di vanto e di soddisfazioni per i nostri contadini.

La produzione del vino cotto era una caratteristica della zona del Piceno e di qualche altra zona del limitrofo Abruzzo, ed era un espediente per rendere più bevibile l'aspro vino delle nostre colline. Il risultato era piuttosto lusinghiero, tanto da indurre molti a preferire il "cotto" al "rosso".

Una volta si pigiava l'uva coi piedi, nelle *"canale"*, poi si *"incallarava"* il mosto, cioè si riempiva con le conche *"lu callare"*, un recipiente grande di rame, di solito murato vicino alla *"canala"* e sotto si faceva un grande fuoco che portava il mosto all'ebollizione. Con la *"schiumarola"* si asportava *"li percherie"*



che venivano alla superficie dopo aver tracciato con la stessa un segno di croce, che era di buon auspicio. Dopo la bollitura si provvedeva a riempire le botti con recipienti di rame.

La produzione del vino cotto fu, poi, ridimensionata quando, anche nella nostra zona, fu importata la vita americana, che produceva un mosto più dolce. Il "cotto", anche se è proibito dalla legge, continua a farsi, ma solo per uso familiare.

Così, se capitate in qualche casa colonica nei dintorni di Ascoli, potrete ancora conoscere la generosità della nostra gente e sicuramente, prima dei commiati, vi sentirete offrire *"na uccetta d' cuotte"* che, data la sua rarità, ormai dovuta al "proibizionismo", vi darà l'impressione di aver ottenuto un parti-



colarissimo privilegio o un vero trattamento di favore.

Nell'angolo più buio e più nascosto di ogni cantina c'è ancora *"nu v'tteciell" di quill bbuone"* dove da anni si conserva il "cotto" invecchiato, vanto ed orgoglio della nostra gente che, quasi come per miracolo sapeva trasformare un vino scadente in un pregiatissimo e gustosissimo nettare.

ristorante Capitan Giacomo



villa pigna bassa
zona marino - ascoli p.
tel. 0736/68495

Specialità pesce: freschezza garantita
dal pescatore al consumatore