La vis a pusa mentre 'l vin a musa

di "La Libera Crota"

Oggi più che mai è necessario riflettere su come riuscire a rompere quelle dipendenze che ci incatenano al sistema, evitando però di rinchiuderci in ghetti autoreferenziali. Il progetto della "Libera Crota" ("Libera Cantina", in piemontese), nel suo piccolo, prova ad andare in questa direzione, mettendo insieme competenze, energie, risorse, per far fronte ai bisogni quotidiani in un'ottica di autoproduzione e in una dimensione comunitaria. Il suo racconto su queste pagine vuole essere uno stimolo al confronto tra le realtà già esistenti e una spinta al sorgerne di nuove.



Marzo: tempo di potature e di messa a dimora della maggior parte delle piante da frutto. Nonostante un inverno che sembrava più una primavera abbia anticipato di parecchio la fioritura di peschi e albicocchi, i viticoltori si apprestano a terminare la potatura e i lavori di sostituzione della paleria, dei fili, di concimazione e di legatura.

Tutto questo mentre nelle botti il vino finisce di maturare, prende colore e profumi, sul suo fondo si depositano gli scarti che diventeranno ottima grappa.

Questo preludio bucolico per iniziare a raccontare la nostra esperienza di cantinieri improvvisati – qualcuno più qualcuno meno – iniziata con la vendemmia 2019, con l'auspicio che possa avere lunga vita.

Due anni fa, per soddisfare un'esigenza di autoconsumo, abbiamo unito le forze e i soldi per acquistare l'uva necessaria a produrci il vino (in parte Barbera, in parte Grignolino) che è stato vinificato negli spazi di una abitazione privata dalle parti della Val Chisone.

Nel corso dell'estate successiva, visti gli ottimi risultati, tanto per la qualità del vino quanto per il piacere di averne condiviso i momenti di produzione, è maturata l'idea di ripetere l'esperienza, strutturandola però in modo diverso.

Spinti dalla necessità e dalla voglia di aggiungere un ulteriore tassello ai tanti che ci consentono di vivere in montagna in forma più autonoma, nel tentativo di sganciarci dal perenne bisogno di denaro costruendo un passo alla volta un intreccio di persone e attività legate da spirito di sostegno reciproco, abbiamo pensato di creare una dotazione indivisibile che restasse a disposizione della collettività, attraverso cui condividere strumenti e saperi del processo di vinificazione.

Nasce così l'idea della "*Libera Crota*".

È difficile stabilire quando si vuole essere parte di un progetto, quando lo si vuole soltanto osservare, annusarlo, girargli attorno. Come spesso capita, sporcarsi le mani assieme, partecipando a lavori collettivi è stato il primo passo che ha permesso a molti di noi di coinvolgersi direttamente nell'idea della costruzione di una cantina comunitaria, nella sua organizzazione e nell'elaborazione delle sue finalità.

Alla fine dell'estate 2019 abbiamo di fatto gettato le basi del progetto all'interno di uno spazio – una antica cantina ottocen-

tesca – di cui abbiamo disponibilità nella borgata del Cels, in Alta Valsusa, a 1000 metri di altitudine.

I lavori di "costruzione" della cantina, non ancora completamente terminati, hanno coinvolto e sono stati sostenuti da diverse persone nel corso di alcune giornate, durante le quali siamo riusciti a mettere in piedi un piccolo spazio destinato alla fermentazione e alla vinificazione delle uve. Nel giugno 2020 abbiamo terminato l'allestimento di alcuni spazi in borgata destinati alla conservazione delle bottiglie e all'invecchiamento del vino.



Sin da subito abbiamo stabilito che una parte del vino che avremmo prodotto sarebbe stato destinato, oltre a soddisfare il nostro fabbisogno, a sostegno economico e materiale delle lotte (eh sì, il vino continua a essere un elemento essenziale della nostra socialità), e di altri progetti e spazi di autogestione.

Riteniamo che sia fondamentale infatti, per quanto ci è possibile, non far fuoriuscire risorse economiche e competenze preziose nel "libero mercato", ma trattenerle all'interno delle nostre reti, evitandone la dispersione, ridistribuendole tra noi e contrastando l'esproprio che subiamo quotidianamente ogni volta che ci rivolgiamo all'ambito commerciale per l'acquisto di prodotti (e pensiamo quanto alcol acquistiamo in occasione di cene benefit e iniziative per sostenere spazi e lotte...), magari investendo i frutti del lavoro

salariato che tanto tempo ed energia sottrae alla nostra presenza nelle lotte.

Inoltre se è sicuramente necessario, da un certo punto di vista, rivedere le forme stesse della nostra socialità – in cui gli alcolici, e il vino in particolare, rivestono un ruolo così importante – allora proviamo anche a fare una scommessa su una forma diversa di far fronte ai nostri bisogni quotidiani: un consumo critico, non nel certo senso di una merce col bollino "bio" o "equo e solidale" al supermercato, ma di un prodotto valorizzato in quanto "nostro", frutto dell'unione di intenti, idee, energie di compagni, che non hanno per fine un guadagno personale ma l'incremento della propria autonomia, delle proprie capacità e delle proprie risorse in senso comunitario, oltre che individuale.



Tornando all'organizzazione della cantina, abbiamo infine reso gli strumenti disponibili a chiunque fosse interessato ad attraversare con noi i lunghi mesi di maturazione del vino, dando di fatto disponibilità di un tino a chi avesse voluto aggregarsi al progetto in spirito di condivisione collaborativa degli spazi.

Non disponendo (per il momento) di vigne nostre, abbiamo acquistato una parte dell'uva, mentre un'altra, consistente, ci è stata donata da alcuni produttori che fanno parte della rete di "La Terra Trema" e di "Critical Wine No Tav" di Bussoleno che hanno risposto al nostro appello, sostenendoci anche con alcune attrezzature come altri tini e bidoni di fermentazione.

A più riprese, nel corso dei diversi momenti di vinificazione, sono state fatte delle chiamate per coinvolgere chi voleva partecipare alla Libera Crota, in molteplici forme: qualcuno ci ha donato preziosi consigli tecnici, altri ci hanno aiutato a vendemmiare, a pigiare e a fare i travasi, altri ancora hanno sostenuto il progetto aiutandoci nell'acquisto delle uve o prestandoci i mezzi per il trasporto di cassette e attrezzature, o ancora cucinando per tutti mentre gli altri erano impegnati nei lavori *in crota*.



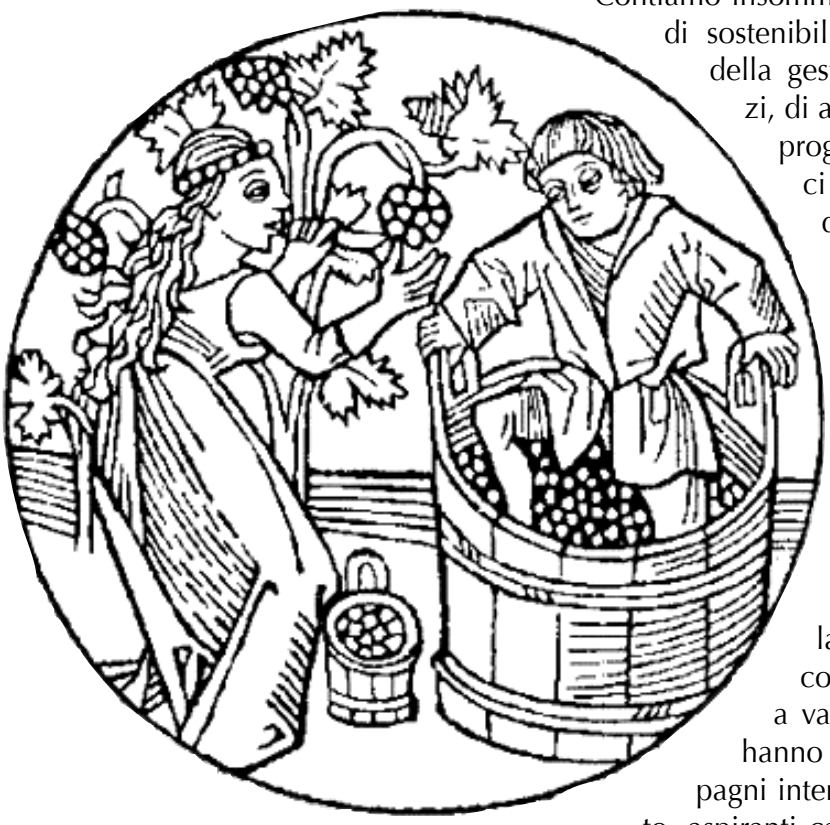
Sin dalle prime settimane di vita, la dotazione della cantina ha visto così arrivare anche le pompe, una fantastica pigiaderaspatrice e un vecchio torchio, di quelli altrimenti destinati a diventare una folkloristica fioriera tra i nanetti da giardino di una seconda casa.

I mesi sono quindi passati prendendosi cura, non senza qualche problema in itinere, dei nostri tre grossi tini di Barbera, Grignolino e Nebbiolo, in attesa della maturazione del loro prezioso contenuto, organizzando alcuni momenti conviviali in borgata in occasione dei travasi.

Finché, tra giugno e luglio 2020, abbiamo finalmente imbottigliato il vino della Libera Crota!

E in effetti abbiamo subito potuto verificare come l'autoproduzione del vino possa essere un efficace strumento di sostegno alle lotte, per quanto modesto e al tempo stesso lungo e impegnativo. A poche settimane dall'imbottigliamento, infatti, sono già diversi i benefit che abbiamo supportato con il nostro Barbera. Intanto, Grignolino e Nebbiolo riposano in bottiglia aspettando le cene del prossimo autunno e - se ci arriverà! - dell'anno nuovo.

Per quanto riguarda le prospettive, le abbiamo coltivate assecondando il lentissimo maturare del vino in montagna: i più inesperti tra noi si sono intanto interessati anche alla coltivazione "eroica" della vite e ci piacerebbe continuare su quest'onda, magari organizzando momenti di formazione aperti a tutti.



Contiamo insomma, in una logica di sostenibilità dei lavori e della gestione degli spazi, di andare avanti col progetto, aprendoci alla possibilità di aggiungere il tassello della viticoltura, anche nell'ottica di ricucire la continuità tra i due saperi. Speriamo inoltre di poter allargare la rete di collaborazioni tra coltivatori, esperti a vario titolo che ci hanno sostenuto, compagni interessati al progetto, aspiranti cantinieri... Infine stiamo pensando di allestire una piccola distilleria, sulla scia delle stesse riflessioni intorno all'acquisto e consumo di alcolici nelle nostre reti.

Insomma, il progetto è giovane e in crescita: per chi fosse interessato ci vediamo alla "Libera Crota" a *beive 'na volta*!

(contatto via mail: liberacrota-16@yahoo.com)