

GIGLIO: L'ISOLA DEGLI UOMINI SILENZIOSI

WRITER & PHOTO: PALMA SILVESTRI



Nel silenzio sacrale, che solo la natura fa sentire, i Palmenti si ergono muti, diroccati, ma consapevoli del loro passato... Siamo all'Isola del Giglio; l'isola dei miei avi, abitatori di quelle terre, che vissero zappando e sgobbando senza chiedere niente in cambio e senza mai attraversare il mare. Oggi quegli antichi silenzi prendono voce con i cari riscoperti Palmenti della splendida campagna gigliese. Quali segni di vita possono arrivare da un passato lontano da noi secoli e secoli? Shakespeare nella Tempesta ci avverte che *"il passato è soltanto un prologo"*, il prologo della nostra vita. Tutto quello che la precede è parte indistruttibile dell'esistenza. I terrazzamenti, le vigne, i Palmenti, siamo noi secoli e secoli fa. La loro storia è la nostra storia e il ricordo che riusciamo a decifrarne è in sostanza il ricordo di noi stessi: la memoria che passa ai giovani. Con i Palmenti nasce la

storia del vino ansonaco gigliese. Nella mia isola, di Palmenti ce ne sono a centinaia, con e senza edicola, e portano la firma di civiltà protagoniste nella storia del vino ansonaco. Dai preistorici agli etruschi ai rinascimentali e granducali. Per secoli, tutti i Palmenti hanno condiviso, nelle vigne, la fatica e il sudore dei pigiatori. Quando la vendemmia dalla campagna venne spostata nelle cantine del paese, (siamo già in pieno 1800), il loro uso fu abbandonato, ma all'uomo bastò compattare di terra la vasca scavata all'interno dei Palmenti con edicola, per ottenere Capannelli utili al riparo personale e degli attrezzi. Infine, forse il loro ruolo più nobile: durante lo sfollamento dell'ultima guerra, Capannelli ex Palmenti offrirono rifugio e speranza di salvezza a centinaia di famiglie che abbandonando le proprie case nel terrore dei bombardamenti, invasero le campagne in cerca di un riparo. E

lo trovarono. La consapevolezza, per anni dimenticata tra i rovi delle vigne che furono dei nostri antichi, oggi si risveglia nelle terre ripristinate dove giovani aziende vitivinicole coltivano il frutto, futuro nettare isolano, volgendo un occhio di riguardo verso tali pregevoli strutture campestri. Le mulattiere del Giglio sono testimonianza di conquista delle terre: Un mondo coltivato e ben ordinato andato avanti sino agli anni '60; poi la malattia della vite decimò le vigne del ceppo Ansonica, in seguito innestato col selvatico americano. La campagna fu in buona parte abbandonata e ebbero lo stesso destino le mulattiere, i Palmenti, i forni campestri e gli stradelli di raccordo; la natura stravolse i confini creando un panorama impenetrabile di rovi e macchia. Nel tempo con i vecchi vignaioli se ne sono andati anche i fedeli e muti aiutanti: gli insostituibili somari.

”

L'EREDITÀ RITROVATA

Era il 1991, quando, Comune e Pro Loco con determinata volontà e sinergia, iniziarono il ripristino di tante mulattiere agevolando vicinanza con i lontani territori di quest'isola benedetta. Vicinanza che include turismo di terra oltre che di mare e la storia del vitigno Ansonica.

Dire vino Ansonaco per un isolano significa dire storia della famiglia. Significa ritrovarsi in cantina con gli amici e il bicchiere di vino ambrato in mano. Significa rispetto per le proprie radici e amore sconfinato verso quel lembo di terra familiarmente chiamato: Scoglio.

“

Palma Silvestri

da: *“La grande eredità - Palmenti e memorie dell'isola del Giglio”*, Innocenti Editore 2018.



In the silence of nature, rise the Palmenti, the ancient concrete or granite vats for fermenting the grapes. Nowadays they are in ruins, a witness of a past that must not be forgotten. On Giglio Island, they remind us of the life of our forefathers who lived digging the land and labouring without asking for anything in return and without ever having crossed the sea to the mainland. On Giglio Island there are about a hundred Palmenti, with and without shrines and they bear the signature of civilizations that were protagonists in the history of ansonaco wine; from prehistory to the Etruscans, to the Renaissance. When in the 19th century the harvest was moved from the countryside to the wine-cellars of the

towns, their use was abandoned but it was enough for man to compact the ancient vat dug out of the stone to make useful huts to provide shelter and to accommodate their tools. In wartime, they even provided refuge and hope of salvation to hundreds of families who fled the bombing. The Palmenti that had been forgotten for years among the brambles of the vineyards belonging to our ancestors, are now coming alive again in the land that has been cleared by the new young wineries who want to cultivate the fruit as a future island nectar. Even the old mule tracks are witnesses to this world. Viticulture was practiced until the sixties. After that, the countryside was largely abandoned, like the pathways, the

Palmenti, the rural ovens, the donkeys: nature had hidden the boundaries by forming an impenetrable bed of brambles. In 1991, the Municipality and the local Tourist Authority began to clean the old pathways that led to all the parts of this wonderful island where the Ansonica grape was grown. “What signs of life can come from a past that is centuries away from us? William Shakespeare in “The Tempest” warns that ‘the past is only the prologue of our life’. The terraces, the vineyards, the same Palmenti are what we were centuries and centuries ago. Their history is our history and the memory that we manage to decipher is the memory that passes on to our young people.”