

Transcription et traduction

Piste 34 : Costa Orsulamaria/ Pietralba

00 :05 :55

_ Allora vo ch'avete fattu ?

_ Eiu aghju fattu u vinu incù i mo parenti. Avianu e vigne, andavamù à cecatà, dopu andavamù à sbiaccà è po' à passà l'inzulfanu on dit à zulfatà voilà andavamù à passà quessu è po' andavamù, i mo parenti purtavanu ils avaiant une machine pour faire le verre de gris c'était cum'è a possu di in corsu, cum'è si chjama: c'era a carcina bianca mettivanu, facianu a carcina bianca è po' dopu mettivanu un affare bleue ma avà ùn mi n'avvenu più u nome c'est vieux. _ Ci tornarà dopu.. _ È mettivanu iss'affare custì tuttu l'acqua è po' dopu mettivanu a machine di a vigna cusì nantu à u spinu, mettivanu st'affare po' facianu què nantu à l'uva perchè il y avait le pour pas... _ Ma dighjà aviani a machina? _ A machina. _ Dighjà ci l'aviani? _ Oui avianu a machine, mettivanu iss'affare nentru, u vitriolu voilà, a carcina bianca è vitriolu, facianu strughje ind'è l'acqua è po' dopu empivanu a machine si mettivanu nantu à u spinu è passavanu, facianu tutti i capi di vigna pè ch'ellu ùn ghjunghjisse a malatia voilà.

_ Chì ghj'era a malatia?

_ Ghj'era u migliu. _ Cum'è? _ U migliu, ils disaient ça. È po' dopu zappavanu, zappavanu a vigna, facianu, cacciavanu e vechje, se ci n'era troppu ne cacciavamù appena perchè, po' zappavanu, facianu.

_ Incù chì zappavanu?

_ Cù a zappa, cù a zappa. Zappavanu pè caccia e vechje erbe chè ghj'eranu ... di u capu dicianu è po' suagnavanu a vigna cusì, cù l'inzulfanu è po'ogni tantu andavanu incù sta machina è facianu st'affare quì pè chè ùn si pigliessi micca a malatia a vigna. È po' dopu l'uva, bah l'uva maturava.

_ À chì mumentu facianu quissu ?

_ È bè què facianu pè spiegalla da marzu, aprile, maghju suagnavanu a vigna cusì è po' dopu l'uva maturava sola hein. È po' dopu à u mese di settembre vindimiavanu, tagliavanu l'uva, vindimiavanu.

_ Incù chì si tagliava?

_ Incù una vechja tresore, un cultellu, n'impurta chè tagliavanu l'uva hein, ciò ch'elli avianu hein, una vechja tresore, un cultellu, chacun ognunu avia u so affare pè taglià. È po' dopu avianu u fouloir, macinavanu l'uva annantu à, i mo parenti avianu una grande cuve è macinavanu l'uva annantu à custì è po' a lasciavanu rapighjà. A lasciavanu rapighjà parechji ghjorni. È po' dopu tiravanu u vinu. Mettianu ind'è i botti. È po' dopu c'era a vinaccia qu'on appelle le marc en français ma era a vinaccia, a cuprivanu quessa dentru à a cuve, una volta chì tuttu u vinu era surtitu, chjughjianu, mettivanu quessa, a passavanu bè è po' a cuprianu pendante ogni pochi ghjorni è po' dopu facianu l'acqua vita, ils avaient l'alambic è facianu l'acqua vita. _ Cum'è si dice in corsu "l'alambic"? _ U lambicu, u lambicu. Dopu facianu l'acqua vita, distillavanu, facianu l'acqua vita incù issu marc custì, incù a vinaccia voilà. Facianu assai acqua vita perchè avianu assai vigne à tempi fà, avianu assai vigne. Facianu per esempiu un annu cinque milla litri, un annu sei, un annu quattru, ça dépend, si dipendia di l'annata cum'ella si passava dinù. Ùn era micca sempre listessu, micca sempre listessa quantità ùn si facia.

_ Ma i vostri genitori dunque erani vignaroli di mestieru o a faciani cusì pà a casa?

_ Nò nò, nò facianu, avianu assai vigne qualà. Avà a strada passata, a si sò pigliata, è po' aghju tutti i mo nipoti si hanu fattu ùn sò quante case voilà, u mo figliolu, hanu fattu dopu voilà ùn ci n'hè più, ùn ci n'hè più. I mo parenti sò partuti giovani è dopu no ci ne simu andati è avemu lasciatu e loche e vigne à e ghjente ma a ghjente ùn si sò micca occupati, è po' si ne sò andati. Dopu l'hanu derassinata, hanu fattu ... ùn ci n'hè più, ùn ci n'hè più vigna avà.

_ È a chì mumentu si facia e vendemie?

_ En principe fine settembre, è a u mese d'ottobre facianu e vendemie voilà è po' dopu facianu l'acqua vita.

_ È e vendemie si facianu solu vo di a famidda o ci vulia à chjamà a ghjente di u paese?

_ Nò, ci vulia chjama a ghjente di u paese parce que durava parechji ghjorni, parechji ghjorni per fà perchè c'eranu assai vigne, facianu parechji ghjorni, chjamavanu l'amichi, a famiglia,

cusì facianu e manghjate nantu à a piazza, si manghjava, era una piccula festa quoi ch'ellu si facia voilà è po' dopu si facia l'acqua vita et puis voilà.

_ Alors vous qu'avez vous fait ?

_ Moi j'ai fait le vin avec mes parents. Ils avaient les vignes, ils allaient « cicatà », ensuite ils allaient élaguer la vigne et puis passer le soufre on dit souffrer la vigne voilà ils allaient passer ça et puis ils allaient, mes parents portaient ils avaient une machine pour faire le verre de gris c'était comment je peux le dire en corse, comment ça s'appelle : il y avait la chaux blanche ils mettaient, ils faisaient la chaux blanche et puis ensuite ils mettaient une chose bleue mais maintenant je ne me souviens plus le nom c'est vieux. _ On y reviendra après... _ Et ils mettaient cette chose ainsi toute l'eau et puis après ils mettaient la machine de la vigne comme ça sur le dos, ils mettaient cette chose ci sur le raisin car il y avait le pour pas... _ Mais déjà ils avaient la machine ? _ La machine. _ Déjà ils l'avaient ? _ Oui ils avaient la machine, ils mettaient cette chose dedans, la bouillie bordelaise voilà, la chaux blanche et bouillie bordelaise, ils faisaient fondre dans l'eau et ensuite ils emplissaient la machine ils se mettaient sur le dos et ils passaient, ils faisaient tous les ceps de vigne pour qu'il n'y ait pas de maladie voilà.

_ Qu'est que c'était la maladie ?

_ Il y avait le « migliu ». _ Comment ? _ Le « migliu », ils disaient ça. Et puis après ils piochaient la vigne, ils faisaient, ils enlevaient les vieilles, s'il y en avait trop nous en enlevions un peu car, puis ils piochaient, ils faisaient.

_ Avec quoi ils piochaient ?

_ Avec la pioche, avec la pioche. Ils piochaient pour enlever les vieilles herbes qu'il y avait... du cep et puis ils soignaient la vigne comme ça, avec le soufre et puis de tant en tant avec cette machine et ils faisaient cette chose pour que la vigne ne prenne pas de maladie. Et puis après le raisin, bah le raisin murissait.

_ À quel moment ils faisaient ça ?

_ Et bien ça pour l'expliquer ils faisaient en mars, avril, mai ils soignaient la vigne ainsi et puis après le raisin murissait seul hein. Et puis après le mois de septembre ils vendangeaient, ils coupaient le raisin, ils vendangeaient.

_ Avec quoi coupait on ?

_ Avec de vieux ciseaux, un couteau, n'importe quoi ils coupaient le raisin hein, ce qu'ils avaient hein, de vieux ciseaux, un couteau, chacun chacun avait sa chose pour couper. Et puis après ils avaient le fouloir, ils écrasaient le raisin sur, mes parents avaient une grande cuve et ils écrasaient le raisin sur comme ça et puis ils le laissaient macérer. Ils le laissaient macérer plusieurs jours. Et puis après ils tiraient le vin. Ils mettaient dans les tonneaux. Et puis après il y avait la « vinaccia » que l'on appelle le marc en français mais c'était la « vinaccia », ils couvraient celle-ci dans la cuve, une fois que tout le vin était sorti, ils fermaient, ils mettaient ça, ils la passaient bien et puis ils la couvraient pendant quelques jours et puis après ils faisaient l'eau de vie, ils avaient l'alambic et ils faisaient l'eau de vie. _ Comment dit-on l'alambic en corse ? _ « U lambicu, u lambicu ». Après ils faisaient l'eau de vie, ils distillaient, ils faisaient l'eau de vie avec ce marc comme ça, avec le marc voilà. Ils faisaient beaucoup d'eau de vie car ils avaient beaucoup de vignes autrefois, ils avaient beaucoup de vignes. Ils faisaient par exemple une année cinq mille litres, une année six, une année quatre, ça dépend, ça dépendait de l'année comment elle se déroulait aussi, il n'y avait pas toujours le même, on ne faisait pas toujours la même quantité.

_ Mais vos parents donc étaient vignerons de métier ou ils le faisaient comme ça pour la maison ?

_ Non non, non ils faisaient, ils avaient beaucoup de vignes là bas. Maintenant il y a la route, ils se la sont prise, et puis j'ai tous mes neveux qui se sont fait je ne sais pas combien de maison voilà, mon fils, ils ont fait après voilà il y en a plus. Mes parents sont partis jeunes et après nous nous sommes partis et nous avons laissé les lieux les vignes aux gens mais les gens ne s'en sont pas occupés, et puis ils sont partis. Après ils l'ont déracinée, ils ont fait...il y en a plus, il n'y a plus de vigne maintenant.

_ Et à quel moment on faisait les vendanges ?

_ En principe fin septembre, et au mois d'octobre ils faisaient les vendanges voilà et puis après ils faisaient l'eau de vie.

_ Et les vendanges vous les faisiez en famille ou il fallait appeler les gens du village ?

_ Non, il fallait appeler les gens du village parce que ça durait plusieurs jours, plusieurs jours pour faire car il y avait beaucoup de vigne, ils faisaient plusieurs jours ; ils appelaient les amis, la famille, comme ça ils faisaient des repas sur la place, on mangeait, c'était une petite fête quoi que l'on faisait et puis après on faisait l'eau de vie et puis voilà.

