

# È nata l'associazione amici del vino "Garollando"

Chi siamo: (storia)

L'associazione Amici del Vino "**GAROLLANDO**" è nata dal desiderio di riunire molte persone che, dal 1995 ad oggi, hanno partecipato a "Incontri con il vino" organizzati dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Limena.

Tra i nostri amici di incontri con il vino ci sono lavoratori dipendenti, imprenditori, liberi professionisti, medici, artigiani, pensionati, studenti, casalinghe, ma soprattutto persone che si incontrano per conoscere meglio il vino.

Il vino è passione, cultura, storia, arte, lavoro, piacere. E' un segmento importante nell'economia mondiale, è investimento, è moda. Il vino è comunicazione e veicolo per la costruzione di legami umani liberi e sinceri.

La nostra Associazione ha la finalità di promuovere, di far conoscere, di approfondire la cultura del vino.

Al vino ci si avvicina in modo corretto, didattico, consapevole, libero, curioso, attento.

Il mondo del vino è vasto, molto vario ed in questi ultimi anni è cresciuto molto l'interesse dei consumatori. Noi cerchiamo di dare ai nostri associati gli strumenti necessari per un'educazione all'arte del buon bere, che da sempre impone la regola della moderazione.

La nostra Associazione è aperta a tutti i maggiorenni e propone:

- attività **didattico-formative** attraverso corsi di degustazione, incontri di degustazioni specifiche, tematiche, eventuali visite in cantina;
- attività **conviviali-culturali** attraverso serate di degustazione

con i produttori, gli enotecnici, cene didattiche, concerti, enoconcerti, incontri letterari, teatrali, conferenze su storia e tradizioni con degustazione finale.

**Perché il nome "Garollando"?**

Il vino, sin dalla sua comparsa, si è intrecciato in maniera intima alla storia degli uomini: possiamo dire, allora, che prima di tutto il vino è una storia di uomini. Infatti, come diceva il prof. Tullio De Rosa, "...la natura produce solo aceto...". E' storia allora anche di un uomo limenese dell'Ottocento che grande contributo diede all'enologia mondiale. La tradizione biblica vede in Noé il primo produttore di vino e senz'altro utilizzò i piedi per pigiare l'uva e, con i piedi, si è continuato ad ottenere il vino sino quasi ai giorni nostri.

Nei millenni, i produttori hanno comunque migliorato la qualità ed ottenuto prodotti eccellenti, anche se con sistemi poco diversi dal primo vinificatore, Noé o chi per esso.

Agli albori dell'Ottocento, in Francia, si cercò di meccanizzare il primo e più importante processo per la vinificazione, la pigiatura, con macchine molto artigianali generalmente costruite in legno. Solo verso la fine dell'Ottocento un geniale limenese mise a punto la prima pigiadiraspatrice meccanica, degna di questo nome. Era **Giuseppe GAROLLA**.

Innovò a tal punto il settore che si modificò addirittura il vocabolario definendo con il verbo "**GAROLLARE**" l'atto di pigiare l'uva, non più con i piedi, ma meccanicamente.

All'estero ancora oggi è conosciuto

e utilizzato il termine "garollare" (Renato Martinello).

La genialità di Garolla non si limita a questa invenzione, ma si allarga a tutto il mondo enologico e la potremmo così definire: "dato un grappolo d'uva: meccanizzare tutto quello che serve per la sua produzione e lavorazione...".

Infatti oltre alla pigiadiraspatrice, perfezionò la lancia che serve per distribuire i trattamenti antiparassitari sulla vite, producendo su larga scala l'attrezzatura necessaria.

Perfezionò e produsse: cannoni antigrandine, pompe, presse, filtri.

Brevettò molti altri oggetti utili al lavoro in cantina.

Anche per onorare opportunamente la sua memoria, noi diamo il nome "garollando" alla nostra associazione e vogliamo ricordarlo ed "imitarlo" nel cercare di conoscere tutto ciò che sta intorno e dentro ad un grappolo d'uva.

[www.garollando.it](http://www.garollando.it)

Roberta Tonazzo



Giuseppe Garolla