

così non fosse la "Nuova Cassa Rurale" avrebbe provveduto al progresso del lavoratore della terra.

In molti terreni il lavoro di aratura, eseguito con l'aratro di ferro, riesce impossibile perchè soltanto un leggero strato di terra copre il sottosuolo sassoso ove prospera con rigoglio la vite "moscato nero" che ci dà il "vino di rosa", gentile e tutto fragranza ⁸⁾.

Non tutte le campagne di Dignano possono dare l'uva adatta per il vino di rosa.

I terreni grassi, profondi sono esclusi, si prestano invece fondi sottili, sassosi, posti verso il mare e più nelle adiacenze di Peroi.

Anche il processo di vinificazione del moscato nero è diverso da quello delle altre qualità di vini, e a Dignano si usa fare due tipi di vino rosa, l'uno è secco e l'altro è passito (appassito, dolce).

L'uva viene vendemmiata a completa maturazione, quando cioè contiene il massimo di zucchero e si scelgono i grappoli sani.

Nella preparazione del tipo comune o secco, l'uva raccolta viene pigiata e il mosto, con le bucce, si fa fermentare dalle 24 alle 36 ore, poi si fa il travaso. Le vinacce rimaste vengono torchiate e il liquido ricavato si aggiunge a quello travasato. Così si ottiene un vino di rosa profumato; viene bevuto per Natale. Quello che si confeziona a Parenzo, non è il "vino di rosa" ricordato dal d'Annunzio nelle "Novelle della Pescara" (Il cerusico di mare) e da lui bevuto a Trieste nel 1902 nel suo viaggio nell'Istria ⁹⁾.

Il tipo speciale, "il vino di Dignano, che ha il profumo delle rose" (d'Annunzio), si prepara diversamente e con molta cura. L'uva matura, sana e scelta viene asciugata su graticci, in camere ariose per trenta e più giorni a seconda dei tempi, umidi o secchi, oppure i grappoli vengono appesi al soffitto per l'essiccazione dovuta.