

# L'inappellabile bicchiere di Buzzati

di Emilio Radius

**« Come scrittore — diceva ansuando e assaggiando lentamente — non sarò gran che; come pittore sono senza dubbio meglio; ma come giudice di vini sono infallibile »**

Per molti anni cenai la domenica con Dino Buzzati; e perciò posso ben dire che apprezzava il vino buono, sapeva distinguere dal cattivo, e berne, poco o molto, con la signorilità che portava in tutte le cose. Non lo vidi mai non dico ubriaco ma nemmeno brillo, né eccessivamente allegro. Appunto perché sapeva che cosa è il vino.

Riguardo al vino, era piuttosto eclettico. Aveva però una preferenza pratica per il Chianti, il rosso, (non il bianco), che voleva non in bottiglia ma in fiasco. Lui era veneto, di Belluno, da tanti anni a Milano; ma aveva imparato subito a fiutare il Chianti tagliato o mescolato, comunque fosse tagliato e mescolato. In ciò anzi avevo l'impressione che esagerasse: un sorso o l'odore del bicchiere gli bastava, secondo lui, ad elogiare il fiasco o a rimandarlo indietro. Del resto era così anche riguardo al pane, al pane buono, sempre più difficile da trovare.

Prendeva un pezzetto di pane, lo portava alla bocca e dava subito il suo giudizio. Per trovare « il pane di una volta » lui e Almerina sua moglie fecero il giro di tutti i fornai di Milano.

Non era goloso. Gli piacevano i cibi semplici, ma sani, schietti. Aveva un onore, non mediterraneo, dell'aglio: non perché non gli piacesse, diceva, ma perché gli faceva molto male. Diceva anche di invidiare quelli che con l'aglio potevano mangiare la zuppa di pesce o lo stufato. « Sono stato » raccontava « in Paesi dove l'aglio lo mettono da per tutto; e in quei Paesi io ero sui carboni arcati ».

In trattoria si comportava sempre nello stesso modo, modo elementare ma terribile per i camerieri, i quali peraltro erano trattati da lui con la cortesia che gli era solita. Appena sedutosi a tavola, diceva: « Pane e vino, prego ». Continuava a chiederli finché non glieli avessero portati, con una specie di cadenza monotona. Arrivati finalmente il pane e il vino, lo sottoponeva al suo esame particolare, che teneva e non teneva conto dei gusti degli amici, coi quali era assolutamente sincero in questa come in ogni altra cosa.

Se il pane e il vino non erano quelli



Dino Buzzati diceva: « Non sono io che conosco i vini, sono i vini che conoscono me ».

## Buzzati

che voleva lui, diceva: « Vedete, se io dovessi proprio seguire il mio impulso, mi alzeri e, pregandovi di seguirmi, ce ne andremmo a cenare altrove. Invece resto. Non sono timido, né educato esageratamente come dite voi: semplicemente, mi hanno dato un'educazione compiuta e complicata, all'antica, e nordica. In qualche cosa me ne sono sempre vittimato ».

Sui vini bianchi aveva idee tutte sue molteplici e, a dire il vero, non ben chiare. Ne parlava un po' come si parla delle donne. Maschio il vino rosso. Pieno di grilli, magari piacevoli, il vino bianco. Non ne teneva mai davanti una bottiglia: se mai, se la faceva passare da lontano. In genere, non lo beveva ma lo assaggiava. Secco o dolce? Diceva che gli piacevano di più i secchi ma che la qualità vera dei vini bianchi è la dolcezza. Dava poco retta alle etichette, ai loro stemmi e alle loro affermazioni. Anzi ne diffidava. Il suo gioco era quello di prendere una bottiglia nuda, stapparla, odorarla, versare un dito di vino nel bicchiere e procedere con lentezza, in parte scherzosa e in parte seria, all'assaggio a cui sarebbe seguito un giudizio. — Questo sì lo diceva per burla — inappellabile.

« Come scrittore non sarò un gran che; come pittore senza dubbio meglio, forse un grande pittore; ma come giudice di vini sono infallibile ».

In verità, non conosceva poi molti vini, faceva una certa confusione tra questi e quelli; e più di una volta concluse dicendo: « Non sono io, ve lo confesso, che conosco i vini: sono i vini, i miei vini, che conoscono me, sanno quando e quanto devo bere, mi rimproverano se ho bevuto troppo, mi impongono di non bere per qualche giorno. Io obbedisco e me ne trovo bene ».

Era sempre così, in tutto. Celiava, rideva, intratteneva piacevolmente gli amici; e i suoi gusti se li teneva per sé.

Ne parlava poi nei suoi libri, tra i quali non ce n'è uno gaio, forse nemmeno « La famosa invasione degli orsi in Sicilia », scritta per i piccoli e vivacemente illustrata da lui medesimo. Perciò non solo non affliggeva mai la compagnia, nemmeno alla fine delle sue giornate più dolorose, ma neanche gli succedeva di annoiarsi. Penso che quando non poteva più contenere la tristezza, si alzasse da tavola dicendo che stava poco bene, niente di grave, o aveva sonno, o doveva partire la mattina presto. Essendo di quelli che se riempiono il bicchiere non lo lasciano mai a metà, badava a vuotarlo e invitava gli amici a vuotare consciamente i loro.

Emilio Radius

## Guerra dei grappoli nella Valle d'Aosta

(continua da pagina 55)

Barbera è sempre ed ovunque Barbera. Ce ne è di eccellente e ce ne è di mediocre, ce è seconda del clima, del suolo, dell'annata, ma la si riconoscerà sempre dal suo gusto caratteristico e dalla sua mancanza di nobiltà.

« Se è il vitigno che conferisce la nobiltà, sono tuttavia le condizioni culturali che conferiscono o meno la distinzione. Il Pinot non dà ovunque lo Champagne. Malvasia non è dovunque Malvasia di Nus e così dicasi per il Moscato di Chambave. Ma sono tutti di grande lignaggio e questo è il fatto essenziale ».

« Sono più di vent'anni che gli uomini chiaroveggenti si sono resi conto del pessimo orientamento viticolo della nostra Regione ed hanno tentato di correggerlo. Il lavoro è stato lungo ed arduo e i risultati sono ancora modesti. Anche perché alcuni errori nell'introduzione di nuove varietà — l'errore compiuto, ad esempio, a proposito del Gamay, in luogo del quale si piantò invece del Grenache, con tutte le conseguenze immaginabili — accrebbero la diffidenza dei contadini verso il nuovo e la resero ancora più difficile ».

« Non si può rispondere, quindi, alla domanda scegliendo o i vini di un tempo o i vini del tutto nuovi. Il problema è invece di procedere sulla strada delle sperimentazioni per creare, se si riuscirà, dei vini che restino tipicamente valdostani, che siano caratteristici di ogni zona, anche se a produrli non saranno necessariamente tutti i vitigni di un tempo o anche di oggi. Proprio nel senso della tradizione, ad esempio, si sente già oggi la necessità di sostituire al pur antico Majolet con vitigni come la Malvasia, il Pinot Nero o il Gamay per dare piena riuscita ad alcuni vini tipici ».

Siamo all'ultima domanda ed al confronto definitivo, se così si può dire di una discussione che, come si conviene tra amanti del vino, è sempre rimasta sul piano del dibattito civile, assomigliando semmai ai dolori che accompagnano ogni laboriosa gestazione. Siamo cioè alle prospettive ed agli orientamenti da suggerire ed è proprio qui che, a nostro sommo parere, meglio si palesano le diversità dei due indirizzi ai quali abbiamo dedicato questa nostra indagine.

Sostiene, infatti, il canonico Vaudan che « dagli esami comparativi condotti dalla Scuola d'Agricoltura su più ettari, comprendenti vecchie vigne caratterizzate da una mescolanza di varietà e nuove vigne composte da otto diversi vitigni, impiantati in parcelle distinte, emersero risultati di grande chiarezza. I vecchi vigneti danno un vino ordinario e senza distinzione che arriva a frotta agli 11°. I nuovi vigneti sono ovunque di gran lunga superiori in gradazio-

ne alcolica ed assicurano una sera soddisfacente ».

« Se quindi dobbiamo suggerire qualcosa, questo qualcosa non può essere che il trovare dei vitigni nobili ed adattabili, capaci di produrre vini di alta qualità, di fare la gioia e la fierezza del vignaiolo, assicurandogli la giusta ricompensa della sua dura fatica ».

« In pratica, oggi, noi suggeriamo il seguente orientamento: per i vini rossi, nelle località che hanno una buona esposizione e fino a 700 metri di altitudine, si può scegliere tra i vitigni consigliati dalla Gazzetta Ufficiale; mentre per le zone meno esposte al sole della riva destra della Dora e al disopra dei 700 metri conviene preferire il Gamay e il Pinot Nero. E nelle pianure che sono soggette al gelo invernale conviene ripiegare sul Pinot Nero Wadenswil. Per i vini bianchi, si suggerisce il Pinot Bianco Chardonay e il Pinot Grigio nelle zone bene esposte, mentre nelle altre, cioè la riva destra della Dora e al disopra degli 800 metri si dovrebbe preferire il Muelher-Thurgau o il Riesling X Sylvaner, anche se i Pinot danno ancora buoni vini ».

« È forse superfluo aggiungere che la Bassa Valle ha una scelta di vitigni che le sono propri e che non sono consigliabili altrove. Tra di essi il migliore è senza dubbio il Nebbiolo o Picotendero. E però da rilevare che anche nella Bassa Valle ci sono luoghi insufficientemente esposti per il Picotendero e per la Freisa, che sono invece eccellenti per i Pinot. Conviene, perciò, proseguire le sperimentazioni condotte in tal senso al fuori della zona tipica di Donnaz ».

« Per le altre località della Valle, rammentiamo che Morgex ha il suo bianco, Nus ha il suo Vien, Chambave il suo Moscato: tuttavia dovrebbe essere intrapreso un serio lavoro di selezione di questi vitigni locali e non dovrebbe essere esclusa la ricerca e la sperimentazione di nuovi vitigni ».

« Queste indicazioni non hanno la pretesa di essere esaurienti né tantomeno definitive. Esse però al momento ci sembrano le più sicure e sono comunque basate su risultati qualitativi ed economici ».

Con queste indicazioni si conclude il nostro incontro con la viticoltura valdostana alle prese con i problemi della sua rinascita. Abbiamo gustato vini che lasciano indietro nel tempo il sapore acre ed asprigno che tanto irritava i viaggiatori inglesi del secolo scorso, antesignani del turismo in Valle d'Aosta. Possiamo perciò affermare che l'averne più riservarci sorprese ancor più piacevoli, se il dibattito riuscirà a confluire sul trinito genuinità, qualità e tipicità. *La santé* dunque, dei vignaioli valdostani.