



Infanzia col mosto

di Guglielmo Zucconi

«Da bambino sono cresciuto tra due vini, il Chianti e il Lambrusco. Il primo era il vino di mio nonno e delle mie vacanze, il secondo quello di mio padre e delle mie fatiche...»

Ammiro i sensitivi che strizzando in bocca una lacrima di vino sanno estorcere denominazione, annata, vigna, cantina e gradazione. Ma io, credo che il vino vada assaggiato con l'anima. Per questo m'inchino al Barolo, al Recioto, al Corvo, alla Vernaccia, al Martinafraanca e al Pinot Grigio, ma prediligo il Chianti e il Lambrusco. Il primo è il vino di mio

nonno e delle mie vacanze, il secondo di mio padre e delle mie fatiche.

Mio nonno Memmo nacque e visse in un paesino del Valdorino, Cancelli, zona del Chianti del putto, e quel vino, che egli sfaveva in casa», rappresenta per me il remoto sapore dell'estate perché appunto in quella stagione, fin dove si spingono i miei ricordi, mi vedo di fronte a lui, diviso da un bicchiere che sorseggia a intervalli e che di tanto in tanto mi porge dicendo: «Bevi bischero, che ti fa venire il nervo doppio».

Quando ero molto piccolo, quel vino non mi piaceva: lo sentivo duro, non dolce, non frizzante e poi avvertivo in fondo come un sapore d'uovo. Ma facevo di tutto perché mi piacesse (come fatalmente accade verso l'adolescenza) perché quello, capivo, era il vino del mio clan: mio padre, i miei zii, i miei cugini, erano stati svezzati col Chianti; alle mie cugine (le avevo spiate) col Chianti lavavano i sederini arrossati; a me, con un impacco di Chianti e trifoglio rosso avevano «curato i bachi». Infine, un

Infanzia col mosto

giorno, mentre accompagnavo mio nonno nella sua lenta passeggiata, incontrammo il medico condotto, altrettanto vecchio e cotto dal vino, che, fermatosi a pochi metri da noi, alzò il bastone e gridò minaccioso: «Annacquato, Memmo!». Mio nonno, brandendo a sua volta il bastone come per vibrare un fendente rispose con fierezza: «Lo annacquai lei, dottore!». Mi parve un incontro tra due cavalieri antichi, di pari orgoglio, di uguale dignità. E come la madre di Brillat-Savarin che anche in punto di morte manifestò la sua fedeltà alla crème-caramel, fece mio nonno col Chianti. Quando stava per avvenire il «pio transitio», accompagnato dalle preghiere e dalle lacrime di donne in nero, mia nonna si avvicinò al suo vecchio e gli sussurrò: «Memmo, che lo volete un gocciolino di vin Santo?». Ed egli rispose: «Tenetelo per maggior bisogno. Per viatico basteranno due dita di Chianti». Bevve, fece in tempo a chiedere: «Ma di che fiasco è?», non udì la risposta e spirò sorridendo.

Quella del Lambrusco è una storia completamente diversa, meno romantica, più sofferta. Mio padre, nato in Toscana era emigrato in Emilia. A Modena conobbe mia madre e il Lambrusco. Amò la prima e accettò il secondo. Era — diceva — un vino per zitelle piscione, femmineo e imprevedibile come loro. Ma non potendo, con la sua paga da ferroviere, importare il maschio Chianti, si accontentò alla «gazzosina», purché fatta in casa, ammostata con i suoi piedi, travasata con le sue mani. Gli uomini, secondo lui, si dividevano in tre grandi classi: i vinti, che bevono l'acqua, i lazzaroni che si avvelenano all'osteria, e i galantuomini che gustano in casa, eroba sana che si sa com'è perché la si è fatta», brindando con la moglie e i figli. E a me, figlio, toccava, prima di bere, fare. S'intende, da facchino, da garzone apprendista.

Un occhio al cielo, l'altro ai prezzi

Verso la fine di settembre, quando i giorni erano ancora pieni di sole e di giochi, dovevo spesso interrompere guerre e partite perché incominciava la stagione della botte. Occorreva controllare e staginare il tino, lavarlo, purificarlo con suffumigi di zolfo. Lo stesso con il bigoncio e la bigoncia. Poi le damigiane e i fiaschi, acqua calda e cenere. Poi le bottiglie, acqua fredda e pallini di schioppo. Infine, il controllo dei soppalchi e delle scanse della cantina.

Succedeva la lunga attesa della vendemmia, con occhio al cielo e l'altro ai prezzi. E ogni anno la stessa lite in famiglia: mia madre spingeva a resistere finché «quei delinquenti dei contadini cedessero» col rischio di avere grappoli sfatti dalla pioggia; mio padre fremeva d'impazienza e avrebbe voluto comprare subito, col pericolo di pagare una ancora acerba. Il litigio si allargava al caseggiato, ai parenti, agli amici, perché tutti più o meno erano nelle stesse condizioni.

Finalmente, fatta la scelta, spuntava l'eccezionale alba dell'uva ed io andavo incontro al contadino che arrivava col biroccino sul quale erano collocati, su due piani, i cestoni con quattro quintaletti d'uva (non di più, con certi prezzi!), un terzo di Grappa

Rossa, un terzo di Salamino e un terzo di uva Brugnola, che valeva poco, ma costava meno di cento lire il quintale.

La stagione del vino incominciava con la sacra lavanda dei piedi paterni e la liturgia continuava con le ispezioni serali al tino, coperto dal berrettone di vinacce sollevate dal mosto ribollente e incoronato dal nimboso sonoro dei moscerini; il travaso nelle damigiane; la unzione dei tappi; l'imbottigliamento; la spenanza; la celebrazione.

Al momento di aprire la prima bottiglia, mia madre raccomandava a me e a mia sorella silenzio e compostezza. Era come essere in chiesa all'atto dell'elevazione, quando mio padre, sollevato il primo mezzo bicchiere contro la luce, dichiarava: «È cristallino, sembra rubino».

Poi l'assaggio, riservato dapprima al gran sacerdote che con gli occhi al cielo, distillava, palpeggiava, scomponeva tra lingua e palato le specie del vino. Infine la sentenza, sempre diversa ma sempre volutamente provocatoria: «È abboccato... è maccherone... ha il formichino... non ha la viola...».

A quel punto toccava a noi fedeli accostarci al vino, assaprarlo e in coro rassicurare l'officiante: «il miglior vino che tu abbia mai fatto!»

La lunga quaresima delle vinacce

Ma dopo il momento di gloria, incominciava la lunga quaresima delle vinacce.

Assicurate le duecento bottiglie di vino buono, per la domenica, le altre feste e gli ospiti, le vinacce ancora generose, si maritavano con l'acqua e davano il «vin soppo» (vin «à sauper» leggero, frizzante, ottimo per la tavola soprattutto nella stagione calda. Poi, ancora bigone d'acqua che scrosciavano sulle vinacce ormai esaurite per produrre il vino sottile: terzanello, quartanello, quintanello. Un anno particolarmente sciccioso con una uva cara ma tagliarda, «bevevmo dietro le vinacce» fino a Pasqua, giungemmo al sestanello.

In questo periodo occorreva davvero una robusta fede per continuare a credere nel vino e nei suoi discendenti. Ad ogni nuova e sempre più scorciata risciacquatura di vinacce, mio padre ne portava in casa un fiasco, riempiva il primo bicchiere, contemplava a lungo l'acquetta violacea e dichiarava perentorio: «Acqua non è, gustacci non ne ha...». E noi dovevamo rispondere che era buona davvero, onesta e rinfrescante. Non era vero e lo sapeva anche lui, ma tutti sapevano anche che i soldi per comprare l'uva necessaria non c'erano. Perciò era indispensabile fingere; per continuare a sentirsi una famiglia fortunata e felice, nemica tanto dei bevitori d'acqua, quanto degli alcoolizzati d'osteria.

Ed ogni anno, prima durante e dopo la stagione dell'uva, del vino e delle vinacce, mio padre mi faceva giurare che anch'io da grande, avrei fatto il vino in casa. L'ho tradito. Ma anche per questo prediligo il Chianti e il Lambrusco: bevo col rimpianto, bevo col rimorso.

Guglielmo Zucconi

Guglielmo Zucconi è giornalista e scrittore. Particolarmente amato dai ragazzi per i suoi libri, è tra l'altro autore di «Scaramacchi», fortunato personaggio che negli anni scorsi ha avuto grande successo alla televisione. Recentemente, ha pubblicato un romanzo dal titolo «La paga del deputato», che ha subito ottenuto grande successo. Zucconi è stato inoltre direttore del «Corriere dei piccoli», di «Amica», della «Domenica del Corriere», di «Tempo illustrato». Ora dirige il settimanale «La discussione». Alle ultime elezioni è stato eletto deputato al Parlamento.