



Disegno di Marattino

# Così racconto e penso al vino

**U**n foglio bianco davanti, bene infilato nella macchina da scrivere, e non si sa come cominciare. Oppure la frase che si è messa giù e che sembrava un brillante inizio, letta nero su bianco appare banale, scontata, troppo letteraria. La si butta via e si prova a scrivere un'altra. Ho visto Giorgio Bocca una volta cominciare più di venti articoli e non essere mai soddisfatto. Dicono che Montanelli, invece, si segga alla macchina e picchi sui tasti quasi senza prendere respiro, dall'inizio alla fine del suo articolo: ma sono eccezioni. Le regole del giornalismo vogliono che per prima cosa si scriva «chi, cosa, dove, quando»: ma non sempre si devono raccontare fatti precisi o notizie così ben delineate; è spesso difficile costringere la realtà a stare in caselle.

Il grande Hemingway – dal quale noi di una certa generazione abbiamo cercato di imparare – sosteneva che si deve cominciare un articolo con la frase più vera, con il riasunto stringato di ciò che si vuole dire: ma lui era Hemingway, e le nostre corrispondenze non sempre hanno messaggi pregnanti da trasmettere. Giorgio Fattori mi dice: «Beato te che vivi in campagna: quando non sai come cominciare un articolo, fai un giro in giardino e cerca l'ispirazione: a gli alberi è il fuoco». Senza volerlo mi ha dato un'alibi per far lunghe passeggiate tra vigne e campi, che forse non risolvono il problema di come cominciare l'articolo, ma

certo hanno fatto aumentare e migliorare i miei rapporti con la natura. Quando scrivo da casa, anche se devo raccontare di Somalia, di America o di acciaio in crisi, i miei articoli sono sempre ripensati fra due filari di vigna o nella cantina del vicino che mi ha incontrato mentre bigheggiavo in paese, e mi ha invitato a bere un bicchiere «di quello buono».

Capitò anche che prima di scriverli io racconti i miei viaggi non soltanto a mia moglie, curiosa e attenta, ma addirittura al mio amico Vito, il contadino della cascina accanto, che trova sorridente e con la grossa mano tesa appena metto piede a terra, avido di sapere – lui che il mondo lo conosce solo per vagazzeggiare e per quel che vede alla televisione – che cosa capita e come si vive altrove. Così racconto frasi stringate, cose importanti, colore e letteratura vanno a farsi benedire. Le domande che mi fanno sono essenziali, il problema si riduce all'osso, mi costringe a rispondere con un sì o un no, a dar giudizi taglienti. Ed ecco che ripensando poi alle sue domande, spesso l'articolo mi rinasce sotto le dita che battono sui tasti della macchina da scrivere.

Fra gli interrogativi, alcuni sono ricorrenti: che tempo faceva, come si vive, cosa c'era, e poi: le donne come sono? Che cosa si mangia? Che cosa si beve? Il vino, soprattutto, finisce per diventare il tema abituale della conversazione,

## Così racconto e penso al vino

perché è materia che lui conosce, sa come si fa, come si beve, anche se non è produttore per vendere, ma sprema dalle sue vole soltanto quelle poche brente che servono alla sua tavola.

Viaggiano dunque un pensiero al vino o al bere lo faccio sempre, anche se non sono né grande bevitore, né raffinato intenditore sul mio taccuino, fra appunti di economia e note di storia, frasi dette e cifre raccolte, indirizzi e spunti, annoto anche i prezzi delle bottiglie viste in vetrina, i racconti delle serate passate in ristorante, i confronti con i gusti di casa nostra, i nomi di vitigni e di vini, a volte persino mi capita di disegnare la forma di bottiglie inconsuete scoperte o assaggiate qua e là. Penso che se ne potrebbe trarre una rudimentale storia della «attività del bere». Incompletezza, certo, e anche faziosa e partigiana perché fatta a misura dei nostri gusti semplici di piemontesi, sempre confrontata alle poche, grandi famiglie di nostri vini: «È come una Barbera, ma più amabile», «Non ha però il profumo del Dolcetto», «Chiaro come un Grignolino vecchio», «Più caro del Barolo», eccetera.

Sai taccuno degli appunti c'è la sorpresa per la bottiglia che costa cento dollari, c'è la condanna del Lambrusco in latina (che adesso vendono anche ai supermercati del paese qui vicino), c'è la meraviglia per il gran consumo di bianco che si fa nel mondo (qui in campagna il bianco è poco, spesso è soltanto Moscato dolce che bevono le donne o i bambini, oppure dissetante per i pomeriggi d'estate); c'è la descrizione di come si tendono i tralicci di vite nel Veneto e di come sfociano tra i sassi di Chateau-neuf.

Nei miei racconti hanno un posto d'onore – e stupiscono – le gigantesche bisticce degli Hilton, il serpentile o il cervello di scimmia mangiato in Cina, gli spaghetti serviti come contorno in Germania e le fantasmagoriche montagne di frutti sconosciuti del Brasile. Va da sé. Ma tutto sommato quel che più stupisce ancora il mio amico Vito è che nei Paesi arabi sia vietato il vino, che i cinici pesteggino bevente te, che in America addirittura i grandi si comportino come i ragazzini di città che vengono al paese per le vacanze d'estate: un bicchiere di Coca-Cola a tavola, punto e basta. A ben pensarci, perché non stupirsi, perché non trarne conclusioni e giudizi di diversità, spiegazioni di caratteri e di storie tanto differenti? Non c'è proprio nulla di differente, atavica, abitudine a certi tipi di bevande, una spiegazione a caratteri e scivilli tanto differenti? Lasciando l'interrogativo a sociologi, l'ipotesi è comoda soprattutto quando ci si trasforma in cronisti un po' faziosi, prepotenti nell'interpretare i fatti, con l'esigenza di dar spessso una spiegazione concreta, semplicistica e anche un po' seducente.

Pensandoci, mi viene il radicato sospetto di avere troppo spesso fatto sommaria giustizia – nel raccontare i viaggi danti a un bicchiere di Barbera agli amici del paese – di tante spiegazioni; di avere dimenticato dati e riferimenti, di aver un po' forzato le interpretazioni per rendere più comprensibili le cose, riducendole ai denominatori comuni del mangiare, del bere, delle donne, dei prezzi, delle case... so-

prattutto del vino.

Temo di aver fatto diventare i tedeschi più pesanti perché bevono tanta birra, di aver impoverito i già poveri nomadi dell'Oltrepò Giuba perché non hanno neppure la possibilità di bere un bicchiere di rosso, di aver reso più ingenui gli americani perché passeggiavano a Coca-Cola, di aver fatto sognare la Spagna perché dappertutto a Madrid si può trovare un calice di «tinto». E Venezia è certo più attraente, nei miei racconti, per merito di quella bottiglia vicino a Rialto dove ogni volta vado a bere un'ombra di Cabernet. I francesi sono furbi perché vendono care le loro bottiglie; i greci sono in decadenza perché aggiungono resina al succo d'uva; russi e polacchi riescono a sopportare la dittatura perché l'annegano nella vodka, gli scozzesi sono simpatici perché sono riusciti a inventare il complicato modo di fare del whisky, e gli svizzeri sono poveretti e portati al suicidio perché gli è quasi vietato bere.

E un mondo deformato dal vetro del bicchiere. L'obiettivo a farsi benedire; avvenimenti e caratteri si trasformano, si adattano alla chiave di interpretazione che più ci piace e che ci appassiona. Siamo in fondo – no! del paese, e di questa èd – gente che il vino prima ancora di berlo l'ha fatto, schiacciando, ragazzini con i piedi nudi, i grappoli ammazzati nel tino, fra risa e canzoni sull'aria della cascina in cima alla collina. Festa e rito che non ci sono più, ma che ci sono rimasti nel sangue oltre che nei ricordi dell'infanzia. A ben pensarcì, di tutto quel che c'era nella nostra prima giovinezza, forse l'unica cosa rimasta è proprio il vino: non si passano più le sere d'inverno nella stalla a legare i rami per farle ramazze; non c'è più la festa dello sgobbare le panocchie di granturco; non si va più con il carro trainato dai buoi a portare le fascine di canapa a marciare nelle acque morte della valle. Le donne del Monferrato non coltivano più il zafferano di cui coglievano con pazienza certosini gli stimmi rossi che vendevano poi secchi all'omino che arrivava da Natale e che li pagava letteralmente a peso d'oro, dopo averli pesati con il bilancino di orfice che si portava appresso. Nelle notti d'estate non si dorme più cuillati dall'cri-cri dei bachi da seta che divorano le foglie fresche del gelso sui telai di canna messi accanto al letto.

Di tutto questo forse resta soltanto il vino, anche se non lo si pesa più con i piedi, anche se per qualcuno è diventato industria. Un bicchiere di vino è la cosa che assomiglia di più alle cose che si ricordano di quando eravamo bambini; tutte le altre sono cambiate, scomparse, plasticificate: iconografie morte di un tempo che non c'è più. Si può misurare il tempo che cambia prendendo proprio il vino come metro, come riferimento? Quando nascono i figli si mettono da parte bottiglie dei vini di quell'anno, testimonianza per il giorno in cui si sposeranno, in certi casi addirittura si conservano perché qualcuno le stappa il giorno dei funerali, e davanti a un bicchiere di quel vino ormai morto anche lui, spesso inciadicato, senza più quasi colore, possa vedere e sentire – con gli occhi, con il naso e con il palato – tutt'el tempo che è passato. I pensionati che dopo lunga emigrazione in città tornano in paese, non riaprono più la vecchia stalla dei nonni, non scendono più a valle per seminare meliga e grano, ma un tentativo almeno con la vigna lo fanno; per avere un po' d'uva, e farsi il «loro» vino, simbolo del fatto che sono di nuovo quassù, che sono ancora vivi.

Così passa il tempo fra queste colline. Siamo portati a misurare con il loro vino, con il loro bere, la civiltà degli altri, e prendiamo il metro del vino per valutare la nostra, e gli anni che se ne vanno, e quelli che verranno. Il metodo si presta a sbagli, a volte anche a distorsioni gravi: ma è anche un bel gioco, di cui conosciamo bene regole e carte, e anche i limiti.

Dunque: da dove vieni, Sandro? E come si vive laggiù? Come sono le donne? Che cosa si mangia? Che cosa bevi tu?

Sandro Doglio