

«Vedi — mi diceva il monsignore — c'è anzitutto il vin gastronomico; poi ci sono il vin auxiliaire e il vin étilique; infine c'è il vin méditatif, che accompagna il pensiero verso i misteri dell'essere»



Quei quattro aggettivi immersi nel bicchiere

di Geno Pampaloni

«Il bene del padrone è come il vin del fiasco — la sera è buono e la mattina è guasto». Questo proverbio che ha sentito di frequente ripetere dai contadini venuti con il carciofano del «campione» a vendere il loro grano (o quasi, o orzo, o vicia) al banco di mio padre non lo ricordo qui per rievocare i disamori della mezzadria, ma soltanto perché dà un'idea molto efficace del vino che si beveva comunemente quando ero ragazzo, e oltre, sino a che sono partito per la guerra (la prima «buta stupas» l'ho conosciuta in Piemonte nel '40, come dirò tra poco): un vino leggero, che resisteva male al contatto con l'aria, e anziché riconquistare la piena integrità nel respirare per molte ore libero dall' tappo, come è dei grandi vini invecchiati bene, tendeva a nell'aceto; o per lo meno a perdere fragranza (con bellissima parola toscana, si diceva «sciapas»).

Sono cresciuto a Grosseto, città di piana; e si sa che il vino di piana è debole e malfido. Solo eccezionalmente arrivava un fiasco dalle colline di Scansano, vino più robusto e bello anche di colore (ora lo chiamano «Morello» ma allora era anonimo). Il vino si comprava naturalmente a damigiane; e si dedicava un dopocena all'infascatura, dopo avere accuratamente ricoperto il pavimento della cucina con giornali e stracci. Mia madre era addetta a risciacquare i fiaschi, che poi appoggiava via, a bocca in giù, lungo una parete; mio padre la riempiva, dopo avere succhiato nel tubo di gomma, che teneva chiuso con le dita mentre io gli porgevo un altro fiasco vuoto; il compito mio era di rabboccare i fiaschi, e versarli un'unglia d'olio; poi mia madre li ricopriva pazientemente, in mancanza di sugheri, con dei cappucci di carta da salumato (detta semplicemente «carta gialla»). E infine fra tutti e tre si sistemavano i fiaschi allineati sulla scansia, mentre si aprivano le finestre per fare andar via l'afore acidulo del vino, che tuttavia persisteva a

lungo nelle tre stanze della nostra piccola casa. Era un vino facile alla schiuma, rosso violaceo; come tutti i vini fatti di uva e non lavorati, lasciava un po' di fondo; perciò quando si apriva un fiasco, levato l'olio con la stoppa, bisognava travasarlo con l'aiuto della «tromba», un cannucio di ferro piegato ad arco, che ora credo sia caduta del tutto in disuso. L'operazione era tutt'altro che facile: occorre infatti, con una scelta di tempo precisa al decimo di secondo, introdurre rapidamente la tromba, manovrata con la sinistra, nel fiasco, tenuto orizzontale con la destra, in modo che la punta della tromba arrivasse al fondo del fiasco nell'istante esatto in cui si formava la bolla d'aria, sì che il vino non facesse il minimo glu-glu (se no il torbido, nel gorgogliare, si mescolava al limpido) e uscisse dalla bocca del fiasco senza trasalimento. Non appena cominciava a trasparire il torbo, ci si fermava; e il rimasuglio si versava nell'aceto.

Era anche quella, certamente, cultura del vino; la riuscita perfetta dell'operazione, in cui a un certo punto diventi anch'io abilissimo, dava una gratificazione quale raramente mi è capitato di provare nella vita. Ma era una cultura contro detta allora familiare: «pan d'un giorno e vin d'un anno», che ci riporta ai tempi delle grandi pagnotte impastate nella madia, che uscivano umide dal forno e solo il giorno seguente erano al meglio, e al vino d'una pestata coi piedi, che nei primi mesi dopo la svinatura sapeva di aspreto ma, invecchiando troppo, degradava.

Altra cosa era il «vino da meschia» che, venuto a Firenze per gli studi universitari, bevevo in una piccola fiaschetta di Piazza della Repubblica, (allora Piazza Vittorio Emanuele), ove ora si aprono le grandi vetrine di Uipm. Da Aglietti (così si chiamava, se non sbagliavo, la fiaschetta) si poteva scegliere fra tre tipi di vino: da un ventino al bicchie-

Quattro aggettivi nel bicchiere

re, simile presso a poco al mio vecchio vino grossetano; da trenta centesimi; e infine da mezza lira, ottimo e forte, oggi si dice «Gallo nero», della famiglia di quel «Rufina di 14 gradi» che, negli stessi anni, Eugenio Montale beveva da Bibbe a Ponte all'Asse, mesciato dalla «bruna reginetta di Sabab». A poche decine di metri, in Via Roma, stazionava il carrettino fumante di un trippaio. Un bel panino di trippa lessa cosparsa di sale grosso, e un vigoroso bicchiere «da cinquantas», erano quanto di meglio serviva a un quasi ventenne come me per affrontare senza sgomento la minestrina e l'ovino con le patate lesse che mi aspettavano per cena dalle adorabili vecchie signorine di stampo palazzesco presso le quali ero a pensione, parsimonioso sia di per sé, sia in ragione del parsimonioso vaglia postale che arrivava a fine mese da Grosseto.

Ma la mia iniziazione al grande vino, e alla «buta stupas», avvenne a Caramagna Piemonte (non lontano da Alba), nell'estate del 1940, per merito del teologo G. B. alla cui venerata memoria chiedo scusa se rivelerò, forse anche esagerando, certe sue segrete debolezze, o chi sa? ispirazioni, che peraltro sono state, per me, un'indimenticabile lezione di vita.

Richiamato alle armi in giugno, poco dopo la fine del corso allievi ufficiali, fui assegnato a un reggimento di fanteria, che fu sballottato qua e là in Piemonte, e poi, conclusasi la campagna contro la Francia, fu dimenticato per circa un mese appunto a Caramagna. Non ho più avuto il cuore di tornarmi, e lavoro a memoria; ma sono certo che è memoria fedele. Un gruppo di ufficiali, tra cui anch'io, trovò alloggio in casa del teologo, in una vastissima abbazia, o ex-convento, accosto alla chiesa; e la mia compagnia fu sistemata in certi stanzoni, interminabili, dell'abbazia; i quali erano contigui, divisi soltanto da una porta, all'appartamento parrocchiale. Al vecchio sacerdote piaceva, la sera, aprire quella porta e fermarsi a chiacchiere con i soldati, tra i quali era popolarissimo, sia per la paterna simpatia che ispirava, sia per la generosità con cui offriva, nei limiti del possibile, qualche assaggio del suo generosissimo vino. Non di rado, conclusa l'aspirazione notturna, era invitato con qualche collega a conversare attorno a una bottiglia di vino. Si andava avanti a lungo, e fu allora che scoprii il suo primo segreto. Il Vaticano II era là da venire; ed era allora rigorosa la proibizione, per chi si apprestava a ricevere l'ostia consacrata la mattina seguente, di ingerire alcunché dopo la mezzanotte, pena il trasformare il sacramento in sacrilegio. (Vedete un po'?, avrebbe detto il Manzoni, dove gli uomini vanno a cacciare il sacro). Quando le lancette della grande pendola si avvicinarono all'ora designata per il digiuno della mezzanotte, il teologo saliva su una sedia e dava un colpetto alla lancetta lunga per farla indietro di qualche minuto; e tornava a sedersi a tavola, con un sorriso malizioso e soave, mentre versava nei bicchieri il vino per un altro giro. Se gli argomenti in discussione erano vivaci, la cosa si ripeteva anche più volte. Poi venivano congedati, si che solo più tardi, e per circostanze imprevedute, a scoprire il secondo, e più importante, segreto.

Accadde infatti che l'aggiunto ebbe l'ordine di trasferirsi nel Veneto (da dove più tardi sarebbe passato in Jugo-

slavia); e accadde che proprio la vigilia del trasferimento io fui colto da un altissimo e misterioso febbre, che mi tenne per diversi giorni in stato di semiconvulsione. Il medico del battaglione, pur non riuscendo a formulare una diagnosi della malattia, concluse che era impossibile farmi partire con gli altri; ed era già più pronta la «bassa di passaggio» per l'ospedale (credo di Cuneo), quando il buon teologo si offrì di farmi curare in casa sua sino a che non fossi stato in grado di raggiungere il mio reparto. Il colonnello acconsentì.

Mi curò invece lui da solo, il teologo, nella convinzione che fu l'ebbre da cavallo, senza alcun dolore sintomatico, era soltanto «un bollore della giovinezza». Mi tenne qualche giorno a digiuno totale, come poi mi disse; ma di ciò non ho ricordo, sepolto com'era nella spassatezza, nei deliri e nel sudore. Quando la memoria riaffiora, vedo ancora al mio letto, ove giacevo rivestito di un camice bianco da notte procurato dalla perpetua, il mio caro monsignore che, fattomi spostare un po' verso il centro del letto, posa sulla coperta un grande vassoio con un mazzetto di grissini (quelli lunghi lunghi e irregolari, di pasta croccante e insieme porosa, come sanno fare solo in Piemonte), un capace calice di vino rosso, e un piattino con la mela grattugiata, cui qualche goccia di limone aveva impedito di imbrunire. La cura fu questa, anche quando, finalmente sfebbrato, cominciai ad alzarmi; grissini, vino e mela, mattina e sera. Il vino era Barolo d'annata, delle vigne del prete: un San Barolo, come lo definivano per le sue miracolose virtù curative. Del gusto, retrogusto e profumo di quel vino supremo non uso dir nulla, saprei trovare, da dilante, e senza cadere nella retorica, altri aggettivi per quelli conosciuti dagli enologi. Direi soltanto che, alzando il calice di cristallo contro la luce estiva della finestra, mi affascinava la trasparenza del colore, profondo e struggente, un rosso denso che dava sul marrone, e sull'oro si stemperava in un dorato bruno, patrizio, oserei dire antico, come di cuoio stagionato, della sella guerriera di un grande re; quanto diverso dallo smilzo colore violaceo, velato di schiume rosainfantili, del vino che si infascava a Grosseto!

La sera, convalescente, ero mandato a letto presto; mentre il teologo, sprecchiata la tavola, si trattenne in salotto. Me ne spiego il perché, su mia richiesta, la sera prima della mia partenza. «Vedi, — mi disse (e ho ancora davanti agli occhi il suo volto roseo e sorridente, la canizie dei capelli lievi e composti, il candido colletto inamidato sopra la tonaca stretta da cento bottoni, le mani nobilmente affusolate) — al vino si possono attribuire quattro destinazioni, oltre a quella di Santa Messa, che è la prima, e in cui si beve mangiando e aiuta la digestione; c'è le vin auxiliaire, che serve a combattere la fatica, e tiene alto il tono vitale di chi lavora nei campi o nelle officine; c'è le vin étilique, che alimenta un bisogno che sconfigge purtroppo nel vizio, un alito della stessa natura del peccato di Onan; e c'è infine, ma pochi lo conoscono, le vin méditatif, che accompagna il pensiero verso i misteri dell'essere. Prima di andare a letto, io non so fare a meno di stare qualche minuto a cenellinare, da solo l'ultimo bicchiere della giornata. Faccio il consiglio di ciò che è accaduto e il progetto per l'indomani; ma soprattutto faccio il punto su me stesso, come un marinaio per verificare la rotta; mi concentro nel cercare di capire a che punto sono arrivato nella misteriosa navigazione della vita. Bastano poche dita, credimi; ma è il momento più importante della giornata. Io lo chiamo le vertè meditation. Per arrivare a tu per tu con me stesso e con la misericordia di Dio, mi è necessaria la compagnia dei due più fedeli compagni che abbia: il silenzio e il vino».

La mattina presto partì per il Veneto, ci fu qualche scambio di auguri per Natale, poi più nulla. Ma io sono ancora qui, dopo quarant'anni, che mi arrabbato per imparare quella lezione (di saggezza? di enologia? di teologia?).