

Hemingway e il vino

di Stefano Regolini

Ernest Hemingway, il più americano degli scrittori americani, era innamorato dell'Europa. Da questo amore distillò due grandi passioni, la corrida e il vino. Della prima presto si rese conto che non si trattava solo di uno sport cruento, ma di un rituale complesso ed affascinante. Nel libro che le dedica, «Morte nel pomeriggio», *Hemingway spiega che se ci fu attrazione immediata, anche nella corrida* «come in tutte le arti il godimento cresce con la conoscenza dell'arte».

Lo stesso nel bere il vino, che lo scrittore paragona proprio alla tauromachia: «Una persona a misura che cresce la sua esperienza e la sua educazione sensoriale può derivare dal vino una gioia sempre maggiore, come la gioia di un uomo davanti alla corrida può aumentare fino a diventare una delle sue maggiori infatuazioni».

Il neofita che si avvicina ai combattimenti nelle arene è attratto dal pittoresco del paseo, *dai colori delle* farolas *e delle* molinetes, *dai gesti romantici e sicuri del* matador *che accarezza il muso e le corna del toro, dalla tensione della stoccata, prima di poter assaporare l'eleganza e la lentezza delle* veronicas. *Così come, scrive Hemingway,* «la maggior parte della gente all'inizio preferisce uve dolci, Sauternes, Graves, Barsac e vini frizzanti come Champagne non troppo secco» *o si incanta davanti alle etichette, alle bottiglie polverose e coperte di ragnatele. Solo col tempo* «il palato diventa più educato e capace di apprezzamento e si accresce continuamente la gioia e l'apprezzamento del vino», *e ricorda che nella sua fanciullezza tutti i vini rossi gli riuscivano amari tranne il Porto* «e il bere consisteva nel processo di buttare giù abbastanza roba da sentirsi eroici».

È in Italia che lo scrittore americano impara che il bere vino può trasformarsi in una forma di culto sincero, prima di diventare snobismo e oltre la fisiologia del dissetarsi. Il Tocai e il Valpolicella, che trova nelle osterie e nelle case contadine degli scenari della Grande Guerra, lo iniziano al nuovo piacere. O il Capri bianco nelle «cup» di pesche e fragole che, convalescente per le ferite alla gamba, gusta al Biffi *di Milano in compagnia di Agnes von Kurowsky (l'infermiera Catherine Barkley di* «Addio alle armi»).

Poi la Francia e la Parigi del primo dopoguerra, dove la «generazione perduta» spende le giornate e inventa una nuova letteratura.

Soldi pochi, ma voglia di vivere e talento a manciate. E vino, sempre. Quello forte della Corsica che si comprava a buon mercato alla Halle aux Vins e si beveva guardando i pescatori nella Senna fra l'Ile St. Louis e Place du Vert-Galant, o alle corse dell'ippodromo di Enghien, mangiando pane e salsicce. Ma se l'occasione lo richiedeva –un premio letterario conferito ad un amico, un buon racconto terminato – si ordinava Chateauneuf-du-Pape da accompagnare ai Tournedos *con salsa* Béarnaise.

Ogni bistrot, ogni caffè di Parigi aveva per Hemingway la suggestione di un piatto e il profumo di un vino. Al Nègre de Toulouse c'era il bianco di Cahors e il pollo tartufato. Ostriche e bianco secco in Place St.Michel; «foie du veau» *con puré di patate e insalata di indivia più Saucerre da Prunier.*

In viaggio verso le nevi svizzere, s'imponeva una sosta a Sion per il suo vino e le Truites au Bleau; *verso Pamplona e la sua fiesta, tappa a Bresse per le sue* poulardes *e il Montagneu. È il bianco di Mâconnais, moderatamente pastoso e a basso tenore alcolico, lo consigliava a Scott Fitzgerald come rimedio per la congestione polmonare.* «Festa mobile» *è un libro dedicato a Parigi, alla giovinezza dello scrittore ma anche ai vini di Francia.*

Proprio come «Morte nel pomeriggio» *è dedicato alla corrida e alle sue atmosfere violente, ma anche ia vini spagnoli di cui Hemingway traccia una personale mappa:* «I migliori sono quelli delle Bodegas Bilbainos, del Marqués de Murrieta e del Marqués de Riscal. Rioja Clarete o Rioja Alta sono vini rossi più leggeri e gradevoli. Diamante è un buon vino bianco per il pesce. Valdepenas è un po' più pieno del Rioja, ma è eccellente, tanto bianco che rosso. I vinai spagnoli producono Chablis e Borgogna che non posso raccomandare. Il Clarete Valdepenas è un vino buonissimo. I vini da tavola dei dintorni di Valencia sono molto buoni; quelli di Tarragona sono i migliori ma viaggiando perdono. La Galizia ha un buon vino locale da tavola. Per tutti coloro che vanno in Spagna pensando in termini di Sherry e Malaga, i magnifici vini leggeri secchi rossi saranno una rivelazione. Il vino da tavola di Spagna è decisamente superiore a quello francese, perché non è mai truccato o adulterato e costa tre volte meno».

Al Gritti *o all'*Harry's Bar *di Venezia, dove è ambientato* «Al di là del fiume e tra gli alberi», *le parole disperate e ripetitive della contessa Renata e del colonnello Cantwell galleggiano tra brindisi e sorsate di Capri bianco e Valpolicella in fiasco. L'unica eccezione di un Perrier-Jouet si ha per la famosa pagina dell'amplesso in gondola.*

Il primo e l'ultimo amore di Hemingway in fatto di vini è stato proprio il Valpolicella di cui sentenziava che «è più buono quando è giovane. Non è un «grand vin» e imbottigliarlo e attaccarci sopra gli anni significa fargli accumulare più fondo». *Ne teneva un fiasco sul comodino, alla villa Aprile di Cortina, per aiutare il risveglio. Oppure, ormai vecchio, e malato, se lo faceva arrivare via mare fino alla Finca Vigia, all'Avana, a prezzi astronomici e spesso ritrovandoselo avariato dal sole e dal viaggio, fino a che i medici non gli proibirono qualsiasi alcolico.*

*Trent'anni prima, in «*Morte nel pomeriggio», *poche righe dopo aver scritto* «Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo e una delle cose naturali del mondo portata alla massima perfezione», *concludeva che spesso* «proprio quando lo si ama di più, il vino viene assolutamente vietato». ■