

## IL SENSO DI UNA LEZIONE SUL VINO

*Fra agosto e settembre si è tenuta ai Carpani di Portoferraio la consueta rassegna dei vini elbani, ultima fatica dei produttori locali prima della vendemmia. In segno di omaggio, dedichiamo loro questo scritto magistrale di Geno Pampaloni, che valga di auspicio e di stimolo.*

### BAROLO DI ... VINO

(da —il GIORNALE — 21 agosto 1988)

di Geno Pampaloni

**I**n fatto di «cultura del vino», su cui vedo che molti amici sdottoreggiano con grande disinvoltura, credo di avere le carte in regola. La mia educazione in materia è stata tardiva; ma mi sono formato, come voleva il Croce, direttamente sui classici: le prime *bute stupe* le ho incontrate nella cantina di un parroco di Caramagna Piemonte, non lontano da Alba, il teologo \*\*\*, ed erano bottiglie d'annata di un Barolo regale. (Prima, a Grosseto, si può dire che non conoscessi se non il vino di campagna infiascato in casa; che poi si travasava nella bottiglia con l'aiuto della «tromba» per eliminarne il fondo torbido, buono per l'aceto).

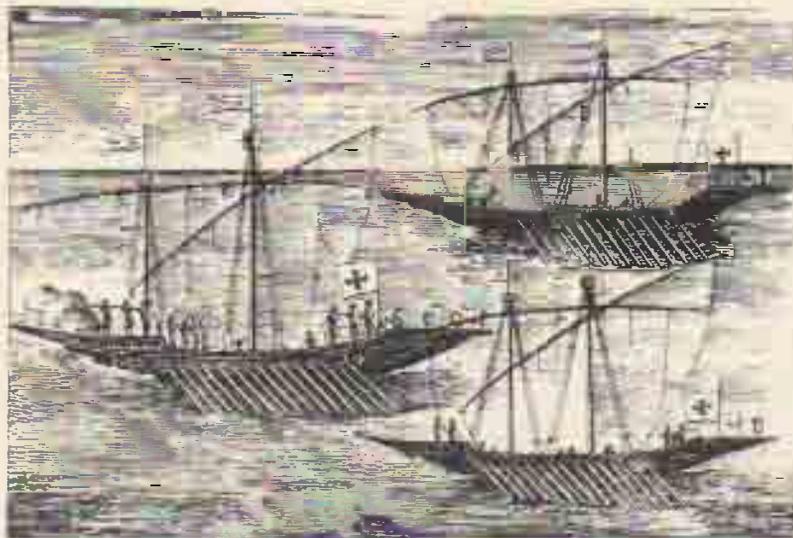
Dunque, giugno 1940. Ero stato assegnato, sottotene di fanteria, ad un reggimento dislocato in Piemonte, che, dopo la fine delle operazioni contro la Francia, fu relegato e quasi dimenticato per oltre un mese appunto a Caramagna. La mia compagnia fu accasermata in certi stanzoni interminabili di una vasta abbazia accosto alla chiesa; i quali erano contigui, e divisi solo da una porta, dalla canonica. Al vecchio sacerdote piaceva, la sera, aprire quella porta e fermarsi a chiacchierare con i soldati, tra i quali era popolarissimo, sia per la simpatia paterna che ispirava, sia per la cordialità con cui offriva qualche assaggio del vino delle sue vigne. Non di rado, conclusa la rituale ispezione notturna, ero invitato, con qualche altro collega (eravamo anche noi ospiti dell'abbazia) a conversare, attorno ad una bottiglia di vino. Si andava avanti a lungo nella conversazione, e fu allora che scoprii il primo segreto del mio carissimo teologo. In quegli anni, come i più anziani ricordano, vigeva la rigorosa proibizione, per chi si apprestava a ricevere la mattina seguente l'ostia consacrata della comunione, di ingerire alcunchè dopo la mezzanotte; il sacramento, in tal caso, si sarebbe trasformato in un sacrilegio. Quando ero bambino, mia madre, laica e tollerante, mi consentiva, se avevo proprio sete, qualche sorso d'acqua («che è un dono di Dio»). Il mio teologo considerava «dono di Dio» anche il vino. Ma, ligio alle regole, quando le lancette della grande pendola si avvicinavano al fatale congiungimento della mezzanotte,



te, il teologo saliva su una sedia e dava un colpetto alla lancetta lunga per farla tornare indietro di qualche minuto; e tornava a sedersi a tavola con un sorriso divertito e soave, mentre riempiva i bicchieri per un altro giro. Se gli argomenti in discussione erano vivaci, l'operazione si ripeteva anche più volte. Poi venivamo congedati, sì che soltanto più tardi, e per circostanze impreviste, venni a conoscere il suo secondo e più importante segreto.

Accadde infatti che il reggimento ebbe l'ordine di trasferirsi nel Veneto; e accadde che proprio alla vigilia della partenza io fui colto da un altissimo, misterioso febbrone, che mi tenne diversi giorni in stato di semiincoscienza. Il medico del battaglione, pur non

## BAROLO DI VINO



*Squadra Granducule in atto di battaglia*

(Dichiarazione enfatica del disegnatore, destinata a stupire i posteri. In realtà si tratta di una edizione del palio remiero elbano offerta dal Granduca ai propri sudditi per la festa dell'uva al Carpani.)

riuscendo a formulare una diagnosi, concluse che era impossibile farmi partire con gli altri; ed era già pronta la «bassa di passaggio» per l'ospedale (di Cuneo, o forse addirittura di Alessandria), quando il buon teologo si offrì di farmi curare in casa sua sino a che non fossi stato in grado di rientrare al mio reparto. Il colonnello acconsentì. Mi curò invece lui da solo, il teologo, nella convinzione che quel febbrone da cavallo senza alcun dolore sintomatico, era «un bollore della giovinezza». Mi tenne qualche giorno a digiuno totale, come poi mi disse; io non ne ho ricordo, sepolto come ero nella spossatezza, nel sudore e nei deliri. Quando la memoria riaffiora, vedo accanto al mio letto, ove giacevo rivestito di un lungo camicione da notte procurato dalla perpetua, il mio monsignore, il quale, fattomi spostare un pò verso il centro del letto, posa sulla coperta un vassoio con un mazzetto di grissini (di quelli lunghi e irregolari, di pasta croccante e porosa, come fanno in Piemonte), un 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 fui sfebbrato e cominciai ad alzarmi: grissini, vino rosso e mela, mattina e sera.

Ma che vino! Era un Barolo delle vigne dell'abbazia, un San Barolo, come diceva il teologo. Non sono un enologo professionista, e non mi piace scimmiettare un linguaggio tecnico che non è mio. Dirò soltanto che, alzando il calice di cristallo alla luce estiva, mi affascinava la trasparenza del colore, profondo e struggente, un rosso denso che dava sul marrone, e sull'orlo si stemperava in un dorato bruno, patrizio, antico, come di cuoio stagionato, della sella guerriera di un grande re. Esigeva, nel berlo, riverenza, ossequio, sentimento di omaggio, come si deve alla autentica nobiltà.

La sera, convalescente, ero mandato a letto presto;

mentre il teologo, sparcchiava la tavola, si tratteneva in salotto. Si confidò 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 (la sua immagine mi si confonde con quella del caro e grande poeta Camillo Sbarbaro), il candido colletto inamidato sopra la tonaca allacciata da cento bottoni, le mani affusolate, un pò infantili: «vedi, al vino si possono attribuire quattro destinazioni, oltre a quella liturgica della Santa Messa. C'è *le vin gastronomique*, che si beve mangiando e aiuta la digestione; c'è poi *le vin auxiliaire*, che serve a combattere la fatica, e tiene alto il tono vitale dei contadini e degli operai, che faticano nei campi e nelle officine; c'è poi purtroppo *le vin étilique*, che alimenta un bisogno che sconfina nel vizio; e c'è infine, ma pochi lo conoscono, *le vin méditatif*, che accompagna il pensiero verso i misteri del nostro essere. Prima di andare a letto, io non so fare a meno di stare qualche minuto a centellinare, da solo, l'ultimo bicchiere della giornata. Faccio il consuntivo di ciò che è accaduto e il progetto per l'indomani. Ma soprattutto faccio il punto su me stesso, come il navigante 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 verre méditation*. 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 ho: il silenzio e il vino».

La mattina presto partii per raggiungere il reggimento nel Veneto. Ci fu qualche cartolina di auguri di Natale, poi più nulla. Ma io sono ancora qui, dopo quasi mezzo secolo, che mi arrabatto per cercare di imparare, o almeno di capire, quella lezione: di enologia?, di saggezza?, di teologia?