ANTICHI ITINERARI ELBANI

Quel profumo di vigna

di Piero Simoni

Quando è primavera ci lasciamo inebriare da un cocktail aereo di aromi che nasce dalle colline ove si mescolano gli odori delle ginestre spinose e del cisto marino e più in basso quelli dell'enula vischiosa e del finocchio selvatico. Lo conosciamo tutti il profumo di una violacciocca o di una robinia. Rose, viole, mimose e camelie hanno spesso suggerito titoli a poesie, canzoni e pieces teatrali al tempo stesso hanno fornito anche le etichette ai rispettivi profumi, lavande ed essenze.

Ma quanti possono dire, sinceramente, di conoscere il delicato, perfino timido odore che esala dai grappoli dell'uva quando sono in fiore? Bisogna essere molto "esperti" per conoscerlo perché quel sottilissimo effluvio può perfino sfuggire, può non colpire la facoltà olfattiva di chi nella vigna trascorre gran parte del suo tempo lavorativo, attento più al processo vegetale di maturazione e quindi visivo del suo vigneto, che non a quello aromatico che è invece inseparabile da quello "fisiologico" del prodotto.

Accade purtroppo, per esigenze anticrittografiche, che quel profumo di cui non esiste in natura pari soavità, sia sopraffatto dall'odore del solfo di cui la vigna viene impolverata appena ha avuto inizio il processo di fioritura. Ma un attimo prima, decine, centinaia e migliaia di viti effondono dalla terra un così raffinato e perfino afrodisiaco aroma che non è dato avvertire in nessun'altra parte della natura. Ma forse sarebbe più giusto dire: effondevano dalla terra!

Quando i vigneti venivano impiantati manualmente e cioè lo sfondamento del terreno, il così detto colto, avveniva a colpi di piccone, la loro geometria raffigurava raggruppamenti di quattro viti sostenute da altrettante canne di valle. Quei gruppi di viti si denominavano "capannelli" e tra gli uni e gli altri venivano a formarsi i filari e quindi i passaggi o i corridoi.

Il moderno sistema di impianti di viti è formato invece da filari di singole piante e la fruttificazione la si fa solitamente avvenire verso l'alto della vite.

Su quelle a capanna i grappoli maturavano in basso a non oltre sessanta centimetri dal suolo. Sui vigneti a parete moderni maturano, si fanno maturare ad una

altezza che spesso sta oltre le narici umane. Si può spiegare quindi come nei moderni vigneti l'effluvio non sia percepibile mentre in quelli antichi, esalando dal basso, giungeva a pervadere interamente l'olfatto.

Agli uomini della campagna di un tempo quel profumo non sfuggiva mai, ad ogni primavera in arrivo. Stavano in ginocchio o seduti per terra e stendevano le mani e poi si avvicinavano il volto alle mani e le odoravano come fossero state immerse in un bagno di nettare. Mani rudi, quasi coriacee, più abili a maneggiare picconi, fascine e funi, pennati e forconi. Ma quand'era l'aprile bisognava vederle quelle mani con quale delicatezza si allungavano verso i tralci e poi si chiudevano a coppa attorno al piccolo verde grappolo fiorito per lambirlo appena con i palmi affinché un velo di nettare vi si posasse. Altro che essenza di rose! E non era la loro una voglia di aromatizzarsi. Era un rito propiziatorio. Se quel profumo si sprigionava così dai teneri virgulti bisognava "berlo" con il respiro perché al momento giusto potesse divenire l'elisir della vita quotidiana che accompagnava il pane sulla mensa.

E se lo portavano a casa, quell'aroma, dentro alle loro mani quasi trasformate per miracolo in vaso prezioso, in contenitore di effluvi, per farlo sentire alle loro donne e ai loro figlioli e dicevano: "Questo sì che è un grande odore!! Provate a chiedello ne le botteghe!! Un ce n'è boccette che lo possino contené!!". Ed era il profumo di vigna, profumo di fiori di uva che nessuna essenza, per loro avrebbe potuto eguagliare, che inondava la terra e adunava attorno a sé il volo dei pronubi.

E gli uomini che a loro modo celebravano una specie di rito, inginocchiati davanti e sopra la loro fatica, vivevano quel momento di profonda emozione, solitaria, intensa, non esprimibile in nessun altro gesto che non fosse quello del piacere preludente la festa d'amore dell'unione della vita vegetale alla vita razionale che si incontravano, sulla terra anch'essa odorosa, ad offrire l'una una promessa e a recitare l'altra un ringraziamento.

□

Central Copy Elba snc.

Via Carpani, 124 PORTOFERRAIO
Tel: (0565)916830

Esclusivisti per l'Isola d'ELBA

Fotocopiatrici — Calcolatori — Minicomputers — Macchine per scrivere

Arredamenti per ufficio

Misuratori fiscali omologati

Assistenza tecnica (con personale specializzato elbano)