

*Bartarelli, Cacioman, Castaldi, Correggia, Finelli,
Gerecht, Picca, Ramenghi, Rocchetta,
Serra, Testa, Vellati*

SIRSI ER-SIRSI

leggerdescrivendo.it

*Bartarelli, Cacioman, Castaldi, Correggia, Finelli,
Gerecht, Picca, Ramenghi, Rocchetta,
Serra, Testa, Velluti*

SORSI E RI-SORSI

Leggendoscrivendo.it

<i>VINO NOVELLO - Leonilde Bartarelli</i>	4
<i>ILARIA FIOREDISERRA-Cacioman</i>	7
<i>NULLA DOPO NOÉ -Patrizia Castaldi</i>	9
<i>METTI UNA SERA A CENA - Marta Correggia</i>	12
<i>VINO. VERITAS. - Manuel Finelli</i>	16
<i>LA BOTTIGLIA - Gloria Gerecht</i>	18
<i>ERA IL TEMPO... - Francesco Picca</i>	21
<i>DON'T YOU (FORGET ABOUT ME) - Chiara Ramenghi.</i>	24
<i>L'ULTIMA IMPRESA - Michele Rocchetta</i>	26
<i>UNA LUNGA ATTESA - Walter Serra</i>	30
<i>RETROGUSTO - Alessandro Testa</i>	32
<i>ALL'ESAME DI SOMMELIER - Alberto Velluti</i>	35

Leonilde Bartarelli
VINO NOVELLO

La cantina era buia, terrificante, meravigliosa.

Entravi dal portale di legno un po' sconnesso accanto a quello padronale e penetravi nel profondo della montagna, lungo un corridoio fino alla grande sala centrale con le credenze protette da grate metalliche. Mondo sotterraneo dove si poteva andare solo accompagnati dagli adulti e che profumava di terra, muschio, formaggette, vino ed erbe aromatiche. Bisognava parlare piano, come in chiesa, se no l'eco batteva sulla volta e assordava. Sentivi fresco, quasi freddo laggiù, nel pieno d'agosto, quando fuori le cicale friniscono e il caldo stordisce.

Quel pomeriggio il portale era aperto. Strano, molto strano. Tornavo dall'aia dei contadini di fronte dove ero stata a giocare con un bambina della mia età che non stava a Genova, come me, ma tutto l'anno viveva di tramonti e albe nel paesino del basso Monferrato dove era nata mia mamma e dove era la casa di famiglia. Erano le feste intorno al giorno dei Morti, quando si cerca di richiamare brandelli di un'estate appena passata senza ancora il coraggio di affrontare l'inverno che arriva. Era il tempo in cui la cantina diventava quasi calda, nelle giornate d'un tratto così corte.

“Vieni, vieni dentro. Sto preparando il vino per voi.”

Mio nonno si aggirava fra damigiane, bottiglie e strane attrezzature. Quel giorno il profumo di vino vinceva ogni altro, nella cantina. Forte, penetrante, sapeva di legno, di spezie, di sughero, di fuoco nel camino e di nostalgia.

Era grande, il nonno. Un gigante buono. Da giovane, durante la guerra, non quella appena finita di cui gli adulti favoleggiavano ma quella prima, quella delle trincee, era stato granatiere. Non sapevo cosa volesse dire, di preciso. Solo evocava qualcosa di eroico, forte, nobile. Come le sue grosse mani che tremavano sempre per la malattia che lo consumava.

Mi sedetti su una sedia sfondata in un angolo e lo guardai. Travasava con un tubo di plastica il vino da una damigiana in una bottiglia e poi la chiudeva utilizzando una specie di pressa. D'un tratto si fermò fissandomi:

“Sì, lì. Seduta così. Era proprio lì che si metteva tua nonna quando travasavo il vino: sedeva in punta di sedia, le mani intrecciate in grembo e chiacchieravamo noi due soli, fuori dal mondo, nelle ore che passavano senza sentirsi, diventando sempre più scure, sempre più buie e io smettevo di lavorare e ascoltavo la sua voce. Solo la sua voce nell'indistinta oscurità. Finché sua sorella veniva a chiamarci per la cena.”

L'ombra di un pensiero gli velava la fronte. Mi guardava ma non vedeva me.

“Sei così simile a lei e non solo per il nome. Hai il suo sguardo. Diventerai bella come lei.”

Ripensai alla foto sul suo comodino e capii che allora non sarei mai stata una gran bellezza. Ma fu solo un pensiero monello e sorrisi.

“Fai il vino?” chiesi.

“L’ho preso alla Cantina Sociale. Ormai è passato il tempo che lo producevamo noi. Allora il monte dietro la casa era pieno di filari, per la vendemmia venivano tutti i nostri amici e si faceva una grande festa. Allora lo pigiavamo anche, a piedi nudi nei tini! Niente torni o macchinari strani.”

“Con i piedi? Ma che schifo!” Storcevo il mio nasino cittadino. “Davvero si faceva così il vino?”

“Già, ed era molto divertente. Ti scandalizza tanto?”

“Ma no” concessi, facendo la donna di mondo. “Almeno i piedi ve li lavavate bene?”

“Benissimo! Erano piedi pulitissimi. Allegri e ridenti.”

“Ma questo vino qui...?”

“Vino moderno, ragazzina, stai tranquilla. Niente piedi.” Non sapevo se essere sollevata o delusa. “Ma l’uva con cui è fatto proviene tutta da queste colline. È il vino della tua terra, del sangue dei tuoi antenati.” Mi porse un bicchiere profumato di rosso “Sentilo e non dimenticarti mai del suo sapore: è il sapore delle tue radici, dovunque la vita ti porterà nel mondo. È il sapore di quello che sei e della tua storia.”

La lampadina penzoloni colorava di caldo e intimo il mondo. Fuori era scesa la sera.

Cacioman

ILARIA FIOREDISERRA

Nei momenti critici delle sue trattative più importanti, il padre chiamava sempre sua figlia perché servisse un bicchiere di "Conciliatore". Lei interrompeva quegli estenuanti esercizi al pianoforte che fino ad allora avevano riempito i silenzi circospetti di sensali e mezzadri, e appariva bellissima e silenziosa nel salottino assoluto. L'effetto era certo: l'indefinibile sorriso di Ilaria Fiorediserra e la freschezza di quel nettare puro e salvifico spianavano tutte le difficoltà, dalle pretese formali di un contratto agli ostacoli d'onore imposti da antichi odi familiari.

Finito questo compito e secondo la volontà della folle gelosia del padre, la ragazza tornava alle sue giornate solitarie di segregata in casa.

Un giorno si presentò un giovane allevatore per vendere le sue bestie. Era poco più di un ragazzino, con gli occhi fieri e sfuggenti. Il vecchio vedendolo così ingenuo e avventato, ebbe scrupolo a continuare ma il moro di Cipro che albergava in lui lo lanciò d'istinto in una partita avida e brutale. Ricattò, dispreggò e blandì finché il ragazzo non svendette i suoi mezzo sangue, tutti perfettissimi.

Vittorioso e soddisfatto, pagò e disse: "Ragazzo, io penso che tu abbia fatto un buon negozio."

“Lo credo anche io, signore, “ replicò l'altro. “E vi chiedo per questo di brindare in segno di augurio e benedizione. Il vecchio acconsentì benevolo. Chiamò la figlia e bevve avidamente, assetato da quella lunga galoppata vincente. Figlia e ragazzo lo guardarono prima inebetirsi, poi barcollare e quindi cadere a terra con un ghigno malevolo. Allora, certi dell'effetto della loro droga, scapparono via, lontanissimo.

Quei due ragazzi erano mio nonno e mia nonna. Nei racconti di mia madre non si spiega come avessero fatto a innamorarsi o anche solo ad accordarsi, ma di certo ancora oggi, quel vinello bianco e fruttato a casa nostra si chiama, con fare allusivo, “Conciliatore”.

Patrizia Castaldi
NULLA DOPO NOÈ

Sono al solito tavolo, di fronte alla porta. Casomai lui tornasse. Le dita attorno al gambo del bicchiere. L'unico che berrò, come ogni sera. Il vino chiaro cattura la luce, rifrange sulla tovaglia un sole d'oro.

«Se loro volessero qualche altro chiarimento, verrò a cercarti qua, va bene?»

E accennando a *loro* fece come sempre un gesto leggero, alzando appena l'indice verso il cielo. In quelle poche ore frenetiche, se intendesse gli dei dell'Olimpo o gli abitanti della Luna o quelli di Alpha Centauri non gliel'ho chiesto mai.

Mai chiesto nulla, mai avuto un dubbio. Seppi subito che non era il caso, che non c'era tempo da sprecare in domande.

«Moriranno tutti! Moriremo tutti!»

Lui alza appena le sopracciglia, serra le labbra. Non c'è né compassione né rabbia negli occhi azzurri e fermi, lunghi verso le tempie. E' stata anche la sua bellezza smisurata a convincermi che non è un pazzo né un corteggiatore fantasioso.

Ma c'è di più naturalmente. Da quando mi ha preso sottobraccio e mi ha chiesto se ero disposta a fargli da *testimone*, abbiamo fatto tre volte il giro del mondo.

Da una guerra a una chiazza di petrolio nell'oceano, da un bordello nel sudest asiatico fino ai margini di un campo di mais, sterile e biondo nel sole. Giù, nel profondo di bunker sotterranei, passando incolumi trappole elettroniche e guardie armate. Su, fino a un satellite, contemplando spalla a spalla le frotte di uragani da una parte, le zone desertiche sempre più ampie dall'altra e quella palla azzurra avvolta di nubi malate, così indifesa che stringeva il cuore.

«Loro ci hanno già provato una volta - e l'indice si alza appena - dopo Noè avreste dovuto imparare, invece peggio che mai. L'esperimento è fallito, azzerano tutto e ricominciano, magari da un'altra parte, con presupposti diversi. Non è la prima volta che succede.»

E io mi sento così desolata e inadatta, mi dico che dovrei spiegare argomentare discutere, o almeno farmi venire un'idea, una sola. Una prova che val la pena di lasciarci tentare ancora.

Ma lui insiste, implacabile.

«Nulla, dopo Noè non avete fatto nulla di buono per voi e per questa terra così bella, soltanto danni soltanto male e violenza».

Naturalmente è tutto vero, e ho ancora gli occhi pieni di orrore, le guance bruciano di vergogna, e in questa situazione disperata, io, inutile e cretina, mi accorgo che ho sete, che darei un braccio per un calice di vino bianco, freddo, e poi vada tutto in malora.

Nulla dopo Noé, ha detto severo questo bellimbusto immortale, che come età apparente potrebbe essere mio figlio, e non ha letto una riga di Shakespeare, di Dante, di

De Lillo o Murakami, che non ha mai levato al cielo un figlio suo.

Oppure forse sì, chi sa quali leggende sono le più vicine alla verità. Cosa sarà, un androide, un angelo o un semidio di quelli raccontati dai greci.

Dopo Noè. Un momento. Vorrei aver letto meglio la Bibbia, oltre al Cantico dei Cantici non mi ricordo nulla questa sera. Ma cosa fece Noè dopo il diluvio...

«Vieni, c'è una cosa che forse non conosci.»

Se si ubriacano gli angeli, i semidei gli androidi o cosa diavolo fosse, io non lo so.

Lui no, seduto di fronte a me a questo stesso tavolo, non diede il minimo segno di debolezza. Assaggiò con prudenza il Pinot grigio. Lo trovò di suo gusto. Ascoltò attento qualche arruffata spiegazione su vitigni e annate e barrique e champagne. Bevve ancora bicchieri su bicchieri, dopo il bianco i rossi e ancora i bianchi, e perfino un rosé; e annusò e assaggiò ancora. E annuì.

E poi sorrise e gli occhi ultraterreni si accesero di affetto.

«Per questa volta credo proprio che ve la siate cavata».

Perciò io sto seduta qui ogni sera. Casomai ritornasse ho approfondito le conoscenze, e qui sugli scaffali ci sono almeno duecento vini da fargli gustare. Non sono un'ubriacona, ma per prudenza non la racconto a nessuno questa storia.

Qui da sola ogni sera brindo alla sporca dannata e fortunata umanità, e alzo appena l'indice al cielo. Alla faccia della Luna, degli dei, dell'Olimpo e Alpha Centauri.

Marta Correggia
METTI UNA SERA A CENA

Lo intravedo appena dietro la bottiglia di vino poggiata sul tavolo. Dietro quel vetro spesso il suo bel volto assume contorni spropositati e quasi ridicoli. Eppure stasera ho fatto tutto io: questo invito a cena con una scusa banale, l'intimo all'ultima moda, il vestitino rosso comprato appositamente che mi lascia scoperta quasi ogni cosa. Penso che tutto sia abbastanza chiaro. Più chiaro di così. Chi potrebbe mai dubitare che la mia intenzione stasera non sia quella di portarmelo a letto? Anche lui lo sa, sicuramente. Mentalmente, ne sono certa, abbiamo fatto l'amore almeno un paio di volte. E' successo in ufficio quando aspettavamo che scattasse l'ora per timbrare il cartellino e nel frattempo navigavamo su Google a spese dello Stato per perdere tempo. Ci siamo guardati (ne sono sicura, è successo almeno un paio di volte) con una strana espressione negli occhi, un bagliore improvviso ci ha fulminati, entrambi, nello stesso momento, per poi dissolversi così come era venuto, come neve sciolta sotto un sole troppo precoce. Così stasera non volevo farmelo sfuggire. E' venuto tutto vestito carino e ha portato una bella bottiglia di Muller Thurgau. A mia volta ne avevo comprate due di Pinot Grigio. E così stasera ci dovremmo scolare tre litri di vino. Però, lo confesso, una delle mie due già l'ho aperta

e bevuta per una buona metà (la conservo accuratamente nascosta dietro la busta del pane). L'ho fatto per farmi coraggio e stordirmi un po' perché, nonostante il mio vestitino succinto e questa apparente sfrontatezza, sono molto timida e lui mi piace davvero. Così ho pensato che bere un pochino prima che lui arrivasse mi potesse donare una leggera euforia, necessaria per rompere il ghiaccio. Invece, macché. Mi sento ancora come uno stoccafisso imbalsamato e lui di certo non deve sentirsi meglio. Parla poco. Risponde a monosillabi alle mie sciocche domande (*hai fratelli o sorelle? Qual è il tuo piatto preferito?*). L'unica cosa che fino ad adesso sono riuscita a ottenere è che lui, dopo avere educatamente risposto, mi gira la domanda (*e tu?*) e così la nostra conversazione dura dai 10 ai 20 secondi. Corro ai ripari. Per me e per lui. Prendo la mia mezza bottiglia di Pinot Grigio dietro la busta del pane e, senza farmi scorgere, tracanno forsennatamente l'altra metà del vino e mi sento decisamente meglio. L'euforia si sta impossessando di me, lo sento. Poi con mossa fulminea stappo il suo Muller Thurgau e, prima di servire gli antipasti, gli verso due bicchieri che lui educatamente beve: lo vedo decisamente meglio, sta prendendo colorito. Con gli antipasti gli predispongo accuratamente altri due bicchieri che lui educatamente beve. E' diventato più socievole, più sciolto anche nei movimenti, tiene una gamba accavallata e ride di gusto per ogni scemata che dico, sento uno strano formicolio che mi parte dai piedi e mi sale fino dentro i palmi delle mani, un formicolio generoso e prepotente, che mi invade, facendomi sentire la donna più affascinante del mondo. Alla fine del primo la sua

bottiglia di Muller Thurgau è già finita e con allegria stappiamo la mia seconda ed ultima di Pinot Grigio, visto che la prima l'ho tracannata già tutta per finalità terapeutiche. Gli verso altri due bicchieri che lui educatamente beve, parliamo, ridiamo, scherziamo. Tutto va come deve andare. Lui è divertente ed ironico, ha degli occhi intensi che sembra mi stiano spogliando, solo a volte percepisco come una sensazione di nebbia che lo invade, reprime a stento gli sbadigli che gli salgono a raffica sulla bocca facendo una leggera smorfia del viso. Alla fine del secondo piatto, il Pinot Grigio è quasi finito ed io, dopo essermi spremuta le meningi come un limone secco, mi ricordo di una bottiglia di vino liquoroso che zia Betta mia aveva portato dal paese e barcollando allegramente la vado a prendere per il dolce. Prima però decido di andare in bagno sentendo che il momento è prossimo, così mi passo il profumo migliore che ho, controllo il perizoma all'ultima moda, mi spazzolo i capelli e con la bottiglia di vino liquoroso di zia Betta sotto il braccio ritorno nella sala da pranzo e ,
come - se - un - gavettone - di acqua - gelata - mi- avesse - investito - in pieno - inverno - su - di- una - sporca - piazzola - di - emergenza - della - tangenziale - lo vedo accucciato sul divano, senza scarpe, con un calzino bucato e un leggero ronfo come di un televisore guasto. Io mi guardo attorno come se fossi appena entrata nel sogno di qualcun altro. Poi, appena mi accorgo che il sogno è mio, mi siedo e gli accarezzo i capelli arruffati. Ha una aria dolce e fragile. Poi lentamente, quasi senza farmene accorgere, appoggio la bottiglia di vino di zia Betta sul tavolo, mi tolgo le scarpe, mi levo gli orecchini, mi

sistemo la gonna e mi accucio accanto al suo calzino
bucato, come se fosse stato sempre così .

Manuel Finelli
VINO. VERITAS.

A lungo ho cercato rifugio nella fuga.

Per sette anni: l'età di questo vino che, per essere stappato, ha atteso paziente l'ora della mia partenza. Il momento della verità.

Seduto sul bordo del pontile, guardo il fiume, largo a perdita d'occhio, che scivola lento e inarrestabile. A pochi metri dai miei piedi, e dentro la mia anima, scorre; io ne osservo i flutti attraverso i riflessi del vino che ondeggiavano nel calice ampio; riflessi di un rubino intenso, quasi granato.

Lo so che vino e tropici non possono trovare armonia, ma la mia fuga ha già avuto molti costi e, malgrado l'umidità e il calore, almeno di questo piacere, di questo rito, ho deciso di non privarmi e levo in alto il bicchiere...

Il gusto è secco, caldo, decisamente di corpo.

Il suo corpo, il mio, e quello di tutto ciò che mi circonda, corpi inesorabilmente fusi insieme in questo abbraccio di commiato. Addio acque possenti, addio ai delfini, ai caimani e al mistero dei colossali serpenti che accogliete nelle profondità. Sulla riva, come a salutarmi da lontano, i giunchi e i canneti ondeggiavano cullati dallo stormire sussurrato delle palme slanciate. E brindo anche a loro, silenti sentinelle arboree di questi anni scappati.

Quante volte ho sperato di potermi trasformare e diventare uno della loro schiera, e abbandonare quell'umanità che tanto mi ha fatto soffrire e a cui tanto, a mia volta, ho arrecato danno.

Ma uomo ero e, nonostante tutto, uomo sono rimasto, mentre la polvere si adagiava sulla bordolese in attesa che io ne prendessi atto.

E oggi so che stanno arrivando. I miei rimorsi, i miei rimpianti.

È per questa sera. Giungeranno con addosso uniformi della polizia, con sguardi di occhi a mandorla e una lingua non mia, ma li riconoscerò ugualmente. Li ho osservati a lungo in questi anni, li conosco bene oramai: sono tutti i miei sbagli, tutti i passi che non ho compiuto, che ora arriveranno per portarmi via. È per questa sera, lo so. Ma ho deciso di non scappare da loro, ho deciso di non scappare più. Voglio che tutto quanto mi rincorre da anni finalmente mi raggiunga.

Verso ancora del vino e di nuovo il rubino infiamma il cristallo tra le dita.

Dicono sia aspro il calice della sconfitta, ma il profumo del mio rosso è quello di more, marasche e di un finale speziato. E il mio cuore accoglie con gioia il suo retrogusto di vittorie amare e il sentore di gioie selvatiche. Perché oggi non perde nessuno: la vita avrà un conto saldato in più e io tornerò ad essere me stesso.

Non può esserci sconfitta nella verità. Nessuno sbaglio. Nessun rimpianto.

Gloria Gerecht
LA BOTTIGLIA

Luca rientrò a casa, si guardò attorno e infilò subito la bottiglia nel freezer.

Poi, rivolto alla porta del bagno, annunciò: "Sono tornato!"

Serena ne uscì immediatamente con i capelli vaporosi, appena lavati, e chiese: "Come mai così tardi?"

Luca la studiò con attenzione e disse solo: "Sei bellissima! - poi aggiunse - Dopo ti spiego"

Serena si diresse al tavolino, accese una candela e annunciò: "E' pronto".

Il tavolo in formica davanti al blocco fornello-frigo-lavello occupava un lato del monocamera al seminterrato. L'altro era affollato da un divano letto, armadio e due scaffali posti ai lati della porta del bagno. La definizione "due cuori e una capanna" si attagliava perfettamente alla loro situazione.

Giovani, ambedue lavoratori precari, ma molto innamorati, avevano da poco deciso di dividere la buona e la cattiva sorte in quel buco di periferia. Era il loro primo San Valentino assieme.

Serena aveva coperto il tavolo con una tovaglia bianca e messo tovagliolini di carta rossi. Sedettero e Luca, avventandosi sulla pasta, raccontò come, tornando a

casa, avesse raccolto un vecchietto. Sì: raccolto, visto che gli era caduto fra i piedi inciampando. L'aveva tirato su, niente di rotto, ma vedendolo alquanto scosso, si era offerto, da vero boy scout, di accompagnarlo a casa. A missione compiuta vi erano stati ringraziamenti commossi e infine il dono di una vecchia bottiglia di spumante in segno di riconoscenza. Luca l'aveva accettata per tagliar corto e per non offenderlo. Tanto lui, il vecchietto, certo da solo non la beveva.

“Avrei voluto portarti dei fiori, ma ormai avevo fatto tardi – disse estraendo la bottiglia dal frigo – ma almeno questa è adatta all'occasione”.

Serena annuì. Scartò la torta acquistata in pasticceria mentre Luca si dava da fare col tappo.

Era duro, ma alla fine venne via con un botto. Buttò l'acqua che restava nei bicchieri e li riempì generosamente del vino dal colore giallino tutto spumoso. Una parte traboccò sulla tovaglia.

Li alzarono in un brindisi senza parole, guardandosi negli occhi.

“Buono – disse Serena sorseggiandolo – ma non è dolce”

“No, per niente – concordò Luca bevendo il suo d'un fiato – ma ha un gusto diverso che non è male. E' francese”, aggiunse sollevando la bottiglia scura controluce.

Riempì di nuovo i bicchieri e “Buon San Valentino! – disse, facendo tintinnare il suo con quello di Serena – A noi due!”

Dopo, portandosi la bottiglia, sedettero sul divano a guardare un film alla televisione. Era un ottimo film horror che obbligava Serena a stringersi a lui nei momenti culminanti. Lo faceva sentire forte. Per farle coraggio continuava a riempirle il bicchiere. Il vino non faceva più tanta schiuma, ma le bollicine affioravano in superficie in un frizzio che solleticava piacevolmente il naso. Alla fine del film non ne restava più una goccia.

“Era forte, però” disse Serena con voce un po’ impastata. Luca, che stava aprendo il divano letto, la guardò con intenzione.

“Meglio, no?” rispose attirandola a sé.

Lei si protese a sollevare la bottiglia vuota e lesse: “Dom Perignon 1961. Certo che ce l’aveva da tanto! Che strano nome. Non avevi detto che era francese? A me sembra spagnolo”.

A migliaia di chilometri e a parecchie ore di distanza, dall’altra parte dell’oceano, in quello stesso momento una bottiglia identica veniva battuta all’asta per una cifra strepitosa.

Ma loro, in quello stesso momento, erano molto, ma molto occupati.

Francesco Picca
ERA IL TEMPO...

Era il tempo in cui in Italia scoppiò *Tangentopoli*. Anche se poi *scoppiò* resta comunque un termine improprio, tant'è che nonna Grazia alla notizia sbandierata dalle tv nazionali associò il crollo di un palazzo, la distruzione di tutto un quartiere, la rovina di un intero paese dal nome così insolito. E ripensò ai crolli delle miniere in Belgio, dove, più di cinquant'anni prima, suo marito Francesco era scampato per miracolo. Al ritorno, dopo sessanta ore di treno, nonno Francesco aveva solo accennato al disastro, mentre riscoprivano, come se fosse la loro prima volta, l'intimità di corpi desiderosi, carezze attese per lunghi mesi; nella stessa stanza in cui dormivano 'Nino, Pippino e Mimino. Fu quella notte che concepirono 'Ntunuccio, mio padre.

TANGENTI A MILANO, TANGENTI A ROMA, TANGENTI A BARI...

Informava la tv, intanto che consumavamo il pranzo o la cena: papà e mamma di fronte, io al fianco della nonna.

Un anno prima, dopo una sequela di ragionamenti, continue insistenze, minacce pure, finalmente la nonna aveva accettato la sofferta soluzione di lasciare la sua casa e farsi ospitare dai figli. Conservando così la sana, e a volte sacrificata, usanza meridionale di tenere in

famiglia i genitori anziani e non lasciarli alla misericordia di soluzioni più drastiche...

Era il tempo in cui la nonna si alzava dal letto per pochi minuti, soltanto per mangiare, sfinita da un'ernia inguinale che la costringeva a restare sdraiata per gran parte della giornata. E aveva anche perso i favori dell'udito, così delle notizie in televisione leggeva solo i titoli di testa: TANGENTI ALL'OSPEDALE DI PAVIA, TANGENTI ALL'U.S.L. DI PALERMO...

Provai a farle capire cosa stava facendo vacillare l'Italia in quegli anni, ma lei - cocciuta - si convinse che *Tangenti* era una nobildonna, reclamata da tutti in occasione di feste e sontuose celebrazioni, sempre al centro di sfarzosi saloni. Madrina di inaugurazioni e gran gala. Generosa, pure, considerato quanti ospedali e case di cura aveva visitato nell'ultimo periodo.

Nel corso degli anni gli acciacchi di nonna si aggravarono: pressione alta, diabete e dei lievi problemi al cuore. Per non parlare dei vuoti di memoria che andavano via via accentuandosi. Malanni che costringevano mio padre ad una vigilanza ferrea della sua dieta: "Solo un bicchiere di vino a pasto", aveva intimato il dottore, "meglio se annacquato!".

Una sofferenza: la nonna osservava a lungo il bicchiere, prima di avvicinarlo alle labbra. Sorseggiava piano, assaporava, sorrideva. Confrontava i colori, gli aromi, l'intensità con quelli dell'annata precedente, o dell'anno prima ancora. A volte, calice in alto, brindava alla femmina che mai aveva partorito, che si sarebbe chiamata Giulia, come sua madre. Spesso s'incupiva, e a

tormentarle l'anima era la nostalgia dei ricordi: nonno Francesco malato di tubercolosi e morto poi in un sanatorio, gli ostacoli nel crescere i quattro ribelli.

Quando il limite invalicabile che il medico aveva imposto era là là per essere superato, cercava la mia complicità. Assecondato dai sorrisi e dalle lusinghe silenziose di mamma, nonostante la disapprovazione e il muso duro di papà, invertivo il suo bicchiere vuoto con il mio mezzo pieno. Un innocente gioco di complicità che la nonna non capiva, o forse faceva solo finta...

Arrivò poi il tempo in cui i problemi di cuore della nonna si fecero più gravi. Costretta a letto, facevo in modo che lei non dovesse rinunciare a quell'unico piacere, sincero compagno di una vita intera. Glielo davo caldo, il suo vino, alla sera prima di addormentarsi, aromatizzato con un cucchiaino di miele. Mi faceva segno che le faceva bene al petto, almeno per un po', così continuavo ad imboccarla. Cacciavo giù le lacrime, mentre lei godeva dei suoi ricordi più felici. Tutti i giorni, sino a quando una sera si addormentò e mai più si svegliò...

Mai passerà il tempo delle parole di mia nonna.

Dette con un bicchiere alto in mano: "A *Tangenti*: gran puttana! Gira l'Italia più del Papa!".

Chiara Ramenghi

DON'T YOU (FORGET ABOUT ME)

Mi sono preparata con cura.

Sono stata dal parrucchiere e ho indossato la maglia rosa che lascia le spalle scoperte, è un po' attillata ma non sfacciata.

“Il segreto è essere carine in modo disinvolto, senza sembrare troppo eleganti.” Ci siamo dette al telefono io e Cristina.

Francesca è sempre bella come vent'anni fa, altezza mezza bellezza dice mia madre, Paolo si è sposato prima di tutti, Massimo è divorziato e ha figli di madri diverse (ha diversificato), Marco ha perso i capelli e Franco ha messo su pancia.

Attorno al tavolo ci scambiamo le foto dei bambini, sorseggiando un corposo barbera che annaffia ottime tagliatelle al prosciutto fatte a mano.

“Ehi, ma la bottiglia lì in fondo l'avete ancora mezza piena? Passatela di qua se siete timidi!” La voce di Andrea attraversa la sala sovrastando il chiacchiericcio.

“Vi ricordate la faccia della Pini quando prendemmo tutti otto nel compito in classe di matematica?”

“Macchè tutti otto, io sono riuscito a prendere cinque sbagliando un esercizio di troppo,” Marco ride . “Bevo per dimenticare!”

Il vino scorre dolce e caldo come la nostra cena. Gli altri tavoli nel locale si stanno svuotando e i camerieri ci guardano torvi; facciamo un po' troppo rumore e ci stiamo impigrendo, seduti nella penombra a parlare fitto fitto.

“Brindiamo a come eravamo vent'anni fa!”

Paolo alza il bicchiere.

“No, brindiamo a quello che siamo diventati!”, lo corregge Marco facendo scintillare i riflessi di rubino del vino. I suoi occhi sono ancora belli come quando li amavo tanto, calvizie a parte riesce a essere affascinante. *Non siamo mai stati così bene insieme, sembra passato un giorno.*

Il cristallo tintinna allegro: è arrivato uno spumante secco a riempire i calici. “Alla nostra!” gridiamo insieme un po' alticci.

Nessuno se ne vuole andare e la notte si consuma.

Ho dimenticato di essere astemia, Marco mi sorride.

Mio figlio e mio marito mi aspettano addormentati, in un attimo il pensiero mi attraversa la mente.

Eh no, non ci casco, stasera sono solo io, solo Federica e basta!

Mi ritrovo nel secondo banco vicino alla finestra; dalle casse sopra al tavolo arriva “Don't You” dei Simple Minds. E' una magia, è tutto perfetto.

Vuoto il bicchiere e sono felice.

Michele Rocchetta
L'ULTIMA IMPRESA

“Vieni avanti. Tienimi compagnia.”

Lo schiavo che mi aveva scortato alla villa di Via Labicana prese la mia cappa e si congedò. Raggiunsi Cesare al centro del triclinio. “Come stai, amico mio?”

“Bevi con me! E fammi un'altra domanda.”

Un servo mi porse una coppa e una splendida nubiana versò il vino.

“Falerno, caro Marcello. Un ottimo Falerno. Assaggia.”

Portai la coppa alle labbra e feci una smorfia.

Cesare rise. “Non annacquato. Schietto, come consiglia l'amico Antonio. Caro mio, c'è tanto bisogno di schiettezza ai giorni nostri.”

“Sei di cattivo umore. Che succede?”

Bevendo, l'inusuale integrità di quel nettare diventava piacevole.

Cesare sogghignò e un po' del suo vino cadde a terra. Uno schiavo si lanciò immediatamente a pulire il pavimento ma venne respinto. “Non importa; andate. Lasciateci soli. Soli, in compagnia di quest'anfora.”

I servi si dileguarono e Giulio mi si fece appresso.

“Marcello... Cesare è sbronzo,” sussurrò. “Ubriaco fradicio per merito di questo vino divino.” Fece una smorfia, al gioco di parole.

“Certo, se non lo diluisci, se ne bevi un po’ troppo, è normale.”

Annuì, “Normale. Sicuro.” Raddrizzò la schiena e sollevò la testa. “Cesare ha fatto un pensiero, quando ha assaggiato la prima coppa. Vuoi essere messo a parte dei pensieri di Cesare?”

Ogni tanto il vezzo di parlare di sé stesso in terza persona continuava a saltare fuori.

“Se ti fa piacere.”

“Cesare ha pensato: con ogni probabilità, in questo preciso momento, c’è un patrizio romano che beve lo stesso giovane vino, lassù, da qualche parte, in Gallia. Magari a Lutetia.”

“Lutetia?”

Bevve un sorso, “Mhm... Un piccolo borgo su un’isola fluviale, nel settentrione delle Gallie. Poco importa, ma questo pensiero ha irritato Cesare.”

Sorrisi. Camminavamo attorno ai triclini. Giulio, con passo incerto, si appoggiava a me e mi scrutava di sottocchi. Mi parve molto invecchiato.

“Perché mai Cesare si deve irritare a questo pensiero? E’ merito suo se il Falerno può arrivare così lontano in così poco tempo.”

“Vedi!” gridò. “E’ un pensiero immediato. Lo capisce anche un bambino! Eppure... eppure...”

Scosse la testa, “Dovrebbe essere un merito, dovrebbe essere una cosa positiva. Dovrebbero riconoscerlo tutti. Anche coloro che non lo amano dovrebbero riconoscere che Cesare ha fatto grandi cose per Roma!”

Ecco il problema.

Giulio sollevò lo sguardo, parve leggermi nella mente.

“C’è tensione nell’aria, Marcello. Gli indovini mi hanno intimato di non uscire di casa. Gli aruspici etruschi emettono tetri vaticini. Perfino Calpurnia mi ha pregato di non andare tra la gente. E sai quanto lei sia scettica.”

Era tornato a parlare in prima persona.

“I Romani non mi amano più. Lo sento. Non la plebe, no. Lei è ancora con me; è in Senato che si annidano le serpi. Temo anche in casa mia. Forse... forse anche tu, Marcello...”

“Non scherzare, Giulio! Sai di poter contare su di me, come sulla tua mano destra. Non sono un guerriero. Lavoro di stilo e ascolto la gente. Giulio, sei più amato che mai in città, come questo vino. Sì, è vero, tra i patrizi c’è ostilità, ma il popolo è con te.”

Cesare si sedette.

“Domani devo recarmi in Senato. I segni mi consigliano di non andare, di guardarmi dalle Idi di marzo. Ma Cesare non può chiudersi in casa, come un topo.”

“Vai, allora! Porta la tua guardia ispanica e mostra ai nemici la tua forza!”

Riempì le due coppe. “La guardia l’ho sciolta poco tempo fa. Non voglio governare con la forza, ma con la ragione. Non sono Silla!”

“La tua liberalità, Giulio, delle volte mi è incomprensibile. Sembri un uomo nato nel tempo sbagliato.”

Rise, “Qualche volta lo penso anch’io. Domani andrò alla seduta, come stabilito, da solo.”

Ci spostammo su una panchina, in giardino. Era freddo quel marzo. La primavera tardava ad arrivare.

«Sì, caro Marcello, domani Cesare andrà in Senato, contro ogni vaticinio. Ma prima, questa sera, tu dovrai sostenerlo nell'ardua impresa di asciugare quest'anfora.”
Così fui al fianco di Cesare nella sua ultima vittoria.

Walter Serra
UNA LUNGA ATTESA

Ti osservo al di là di questa bottiglia di pinot bianco ormai vuota, tu che ancora pilucchi qualcosa dal piatto, mi guardi e sorridi. Attorno è gente chiassosa, curva sulle pietanze o sull'orecchio del vicino a mormorare parole senza importanza. La candela sfrigola dentro l'ampolla di vetro, s'è alzato un poco di vento e la fiamma ondeggia, avvampando i tuoi occhi. Ci accarezza il rumore della risacca sulla spiaggia.

Il cameriere si avvicina al mio richiamo e ci propone un Müller Thurgau frizzante per il dessert. Finora non ha sbagliato un accostamento, aggiungendo un tocco raffinato a ogni portata. Ritorna col secchiello del ghiaccio, stappa e versa, restando in composta attesa del mio assenso. Lo gratifico con un cenno del capo e lui riempie i calici, ritirandosi nell'ombra.

Brindo al nostro incontro, alle tue labbra sensuali e all'incavo dei tuoi seni, che occhieggio da un po' apparire e sparire fra le volute del leggero scialle di seta. L'aroma del vino mi riempie di ricordi, di quando ero giovane e senza un soldo. Oggi mi ritrovo qui a corteggiare una sconosciuta che non sa nulla di me e del mio passato. Ha le mani curate, ma non ha nobili origini, sa reggere una conversazione, ma non è laureata, veste appariscente, ma non è una puttana.

«Chi sei, veramente? », chiedo afferrandole le mani attraverso il tavolo.

«Solo *Marléne...*» Sorride, misteriosa.

«È tanto che ti aspetto.» La stringo più forte.

L'avevo tamponata leggermente al semaforo. Lei ligia alle regole aveva frenato al giallo, io sarei passato comunque. È che ho sempre fretta, da qualche tempo, niente riesce a trattenermi a lungo. Invitarla a cena mi era parso un gesto carino per farmi perdonare. È per questo che mi fido di lei, non mi conosce, non potrebbe approfittarsi di me.

Il *perlage* del vino sale incessantemente, ma io vedo solo i suoi occhi viola.

Mi alzo, ancora le mani di lei attaccate.

«Cameriere, la chiave della mia *suite*, per favore.»

Camminiamo fino all'ascensore, *Marléne* stretta al mio braccio.

Il cameriere ci raggiunge e mi guarda, complice: sa già che vino portarmi, fra poco...

Alessandro Testa
RETROGUSTO

L'azienda vinicola Gianfredi cura da sempre la produzione del Moscadello, "un vino dall'aroma equilibrato e dal sapore amabile". La vendemmia avviene in modo da raccogliere solo i grappoli "intaccati" dalla muffa nobile. È mia moglie a sovrintendere tutto, da sempre, con Ruggero, il fattore. Controllano che nessun grappolo maturo venga lasciato e discutono di questioni legate alla vigna. Lo fanno all'ombra del leccio che segna a nord il confine dei vigneti; da lì, lo sguardo abbraccia tutta la proprietà. E lì possono appartarsi e dare sfogo alla passione. Anna è bella, anche troppo per farsi vedere dai contadini in shorts e camicia annodata all'ombelico. Pare che voglia provocare di proposito.

Con me, ha rinunciato: l'impotenza si è messa tra noi due come un muro, refrattario a ogni terapia. All'inizio mi sosteneva, ma quando ha capito che non ce l'avrei fatta, è diventata dura e lontana; ha cominciato a dormire in un'altra stanza, a uscire da sola, a passare molto più tempo fuori casa. Alla fine il fattore ha preso il mio posto nella sua vita: ormai da mesi e mesi lei ride delle sue battute, lo cerca con lo sguardo, lo consulta per ogni questione, ignorandomi completamente. Quando sono fuori casa, lui la raggiunge e dorme con lei, se pure dormono.

La produzione varia da 5 a 12 ettolitri per ettaro. Un mese fa le ho detto che sapevo tutto e che non potevo biasimarla: una donna giovane ha diritto a certe cose. Le ho anche detto che le avrei concesso il divorzio offrendole condizioni vantaggiose. Lei mi ha guardato negli occhi e mi ha risposto che le cose stavano bene così, se stavano bene anche a me.

Sentivo però che c'era dell'altro e ho deciso di scoprirlo. Ho cominciato a seguirli, inosservato, nei loro giri nei vigneti; li ho visti giacere insieme sotto il leccio, nel capanno dei trattori e nella cantina.

Ho ascoltato i loro gemiti, soffocando le lacrime e maledicendo il destino. Al tempo del raccolto, mentre riposavano nudi dopo l'amplesso, lei gli ha fatto un resoconto dettagliato della proprietà, del suo valore e di come tutto questo sarebbe andato a lei in caso di morte.

Della *mia* morte. Ruggero ha ascoltato senza battere ciglio, poi l'ha presa ancora con violenza e le ha promesso che avrebbe fatto qualsiasi cosa, per lei.

La fermentazione avviene ancora oggi in botti di rovere francese. L'idea che Anna mi volesse morto per prendersi i vigneti mi pareva orribile. Ho deciso quindi di reagire, privandola dell'unica sua arma. Ho atteso la fine della pressatura e una sera ho attirato Ruggero alle botti, con una scusa; siamo saliti insieme fino al bordo di una di esse e quando lui si è sporto per guardare, l'ho colpito con una sbarra di ferro, lasciandolo cadere nel mosto in fermentazione. Pensavo di tirarlo fuori il giorno dopo, ma scendendo dalla scala mi ero slogato una caviglia e dovetti attendere quasi un mese; dissi ad Anna che il

fattore era scappato via con una somma di denaro sottratta all'azienda. Non sporgemmo denuncia, ma lei passò diversi giorni col viso appiccicato al vetro di una finestra nella speranza di vederlo tornare. Ruggero era fermentato insieme col Moscadello: tirarlo fuori non fu semplice, da solo e di notte, ma alla fine riuscii a seppellirlo in un terreno incolto, spargendo di acido ciò che il vino non aveva distrutto. A quel punto avrei dovuto sbarazzarmi anche del vino, ma ero accecato dalla rabbia e volevo vendetta piena

Il Moscadello va assaporato lentamente, a fine pasto, con un dolce a pasta dura o una crema al cucchiaino. Anna è stata la prima ad assaggiarlo: dice che è il migliore che abbiamo mai prodotto. I giapponesi sono arrivati la settimana scorsa, hanno apprezzato quel nuovo retrogusto di legno e frutta e acquistato quasi tutto il vino, con un'opzione per la prossima vendemmia. Alla fine, stupito e troppo curioso per resistere ancora, l'ho assaggiato anch'io.

Che dire: Ruggero ha davvero fatto un ottimo lavoro.

Alberto Velluti
ALL'ESAME DI SOMMELIER

ATTO UNICO

PERSONAGGI:

Maestro enologo.

Presidente giuria.

Membro giuria uomo.

Membro giuria donna.

Allievo Bertazzi.

Cameriere.

Allievi.

Piccola sala di un ex cinema a luci rosse. Al centro una pedana con un tavolino. Un calice e una bottiglia di vino. Accanto al tavolino un cameriere in livrea. Seduti in prima fila su poltroncine di velluto rosso i tre membri della giuria: due uomini in giacca e cravatta, una donna in tailleur blu. In una saletta adiacente il maestro enologo dà le ultime raccomandazioni ai suoi allievi.

MAESTRO: Ricapitoliamo. Primo passo descrizione del bicchiere. Emm... ecco, tu (indica un allievo) che bicchiere usiamo per un *Bordeaux*?

ALLIEVO: un calice dalla forma lievemente panciuta la cui *paraison* generosa ne concentri il bouquet e ne esalti il tipico aroma di lampone...

MAESTRO: Bene. Ricordati quando dici lampone di soffermarti sulla "m" e la "p" per qualche secondo, cercando di assumere l'espressione del lampone. Ecco. Perfetto. Dopodiché si passa al colore. Tu (indica un altro) cosa mi dici del colore?

ALLIEVO: Bisogna sollevare in alto il calice e osservarlo con occhi rapiti.

MAESTRO: Bravo, e poi?

ALLIEVO: Lasciarlo ondeggiare lievemente, senza spandere il contenuto.

MAESTRO: Ottimo. Alcuni termini, su!

ALLIEVO: (Dopo averci pensato a lungo) rosso rubino, giallo paglierino.

MAESTRO: Mmf, banali.

ALLIEVO: Con riflessi madreperlacci.

MAESTRO: Già meglio. Non dimenticate l'aggettivo "suntuoso", una volta almeno nella relazione dovete ficcarlo. Va molto di moda. Tu (indica un allievo) poi?

ALLIEVO: Il profumo.

MAESTRO: Profumo?

ALLIEVO: Mi correggo: i profumi.

MAESTRO: Aromi meglio ancora.

ALLIEVO: Gli aromi sono floreali e agrumati di una gradevolezza soave e avvolgente i cui sentori di crema e vaniglia anticipano un palato ampio e...

MAESTRO: Bertazzi. (Indica un allievo grasso e calvo seduto in disparte) com'è al palato questo vino? (gli mostra una bottiglia di acqua minerale).

BERTAZZI: Rotondo.

MAESTRO: Bene. Soffermarsi sulla "r", e dare con la bocca l'idea della rotondità. Rrrotondo (pronuncia roteando labbra e pupille), e come sono di solito le note?

BERTAZZI: Di sottobosco.

MAESTRO: Quando dice sottobosco ne assuma l'espressione; faccia la faccia da porcino. Ecco, perfetto. Bene, credo possiamo andare. Lei Bertazzi salga per primo.

Il gruppo entra nella sala. Gli allievi si siedono in seconda fila. Il maestro raggiunge i giurati. Bertazzi sale in pedana, e, dopo un inchino, inizia l'esame.

BERTAZZI: Questo vino (indica la bottiglia sul tavolo) non ha bisogno di alcuna presentazione. Un *Broumbougnon de la maison du Sheffon* de la bois del 1991. Nome tra i più noti in Francia e nel mondo intero. Per degustarlo ci serviamo di un calice (prende il bicchiere sul tavolo) la cui *paraison* sontuosa...

MEMBRO GIURIA UOMO: Sontuosa! (sussurra alla donna che annuisce compiaciuta)

BERTAZZI: ...è stata disegnata per meglio evidenziare la rara complessità strutturale ed esaltarne gli aromi tabaccati (porge il calice al cameriere che lo riempie a metà). *Merci* (sottovoce).

CAMERIERE: *Usamprì* (sottovoce).

BERTAZZI: (solleva il bicchiere osservandolo con sguardo rapito). Di colore intenso, rosso sangue, i cui riflessi bluastri ne autenticano, come se ce ne fosse bisogno, la nobiltà. Chiaroscuri crepuscolari (agita il bicchiere)

alternati a bagliori mistici con venature scarlatte e
purpuree...

Brusii di approvazione in platea.

BERTAZZI: Questo *Broumboulon* (avvicina il bicchiere al
naso) possiede i profumi dominanti del sottobosco: more,
ribes nero, tartufo bianco, cui si associano raffinate note
di torrone e pistacchio (annusa, fa una lieve smorfia, ma
subito si riprende) il tutto unito a un affinamento in
barrique che ne aggiunge delicati sentori di rovere.

PRESIDENTE GIURIA: Assaggi pure, Bertazzi.

BERTAZZI: Al palato (sorseggia) è rrr... (si blocca
mostrando un'espressione di disgusto.)

PRESIDENTE GIURIA: Ma che espressione è quella?

MEMBRO GIURIA UOMO: Da limone.

MEMBRO GIURIA DONNA: Da sughero.

BERTAZZI: Questo vino sa di tappo; è imbevibile.
(Sputacchia).

PRESIDENTE GIURIA: Un Bourboullon de la maison du
Schiaffon de la pois!

MEMBRO GIURIA UOMO: Impossibile!

MEMBRO GIURIA DONNA: Mai udita una cosa simile.
Cameriere (alza la mano) tre calici, per favore.

MAESTRO: Quattro, grazie.

BERTAZZI: (Sottovoce). Eppure può capitare anche ai vini
migliori.

PRESIDENTE GIURIA: (Dopo avere sorseggiato il vino).
Ottimo!

MEMBRO GIURIA UOMO: Squisito!

MEMBRO GIURIA DONNA: Sublime!

MAESTRO: (Sputacchia e tossisce). Perfetto.

PRESIDENTE: Ci dispiace Signor Bertazzi. Lei non è preparato. Avanti un altro.

Bertazzi scende con aria sconsolata. Il maestro va a raggiungerlo. Sale in pedana un altro allievo.

ALLIEVO: Inutile presentare questo *Broubernou de la maison du Shariton de la fois* del 1993.

BERTAZZI: (Al maestro, sottovoce, ma non troppo) Non è colpa mia se sapeva di tappo.

ALLIEVO: Aromi di mirtillo e di lammppone...

MAESTRO: (sottovoce) Certo, sapeva di tappo, ma lei non doveva dirlo.

ALLIEVO: Speziato negli aromi con un gradevole sentore di mandorla...

BERTAZZI: Come sarebbe a dire?

MAESTRO: Mi creda Bertazzi: lei è uno dei pochi qui dentro che sa riconoscere un vino da un altro...

ALLIEVO: Al palato è ampio e arrotondato...

MAESTRO: ...però, con questo atteggiamento non diventerà mai un vero sommelier. Nella vita bisogna anche saper... beh, lasciamo stare; non mi faccia dire cose sconvenienti. Ci siamo capiti.

ALLIEVO: Un sottofondo ricco di piacevoli note arboree. Con un finale lungo, llungoo, elegante... sontuoso.