



Ci sono le strade del vino per week-end al profumo dei tini per festeggiare l'uva e far vendemmia

A PAGINA 15



VACANZE VIAGGI AVVENTURE E PICCOLI PIACERI



Molto buona l'uva da tavola e pure quella spremuta ma i bravi cuochi la usano anche in cucina: ecco alcune belle ricette

A PAGINA 16

Dove curano i grappoli come orchidee

GINA LAGORIO

Langhe severe dove ancora bruciano i falò aspre terrazze delle Cinque terre colline castelli conventi della Valdige ronc dell'antica terra friulana Chianti conteso da Firenze e da Siena Puglia calda e piena di sole Vogliamo condurvi sui luoghi dell'Italia dell'uva e del vino dove torna il tempo e il rito eterno della vendemmia dove la dura fatica dell'uomo si riscatta nel prodigio di Bacco e Noè. Ecco un numero speciale di A/R

Chi in questo mese ricco di vegetazione, di colori, di odori arriva nelle Langhe che Pavese e Fenoglio hanno introdotto d'autorità nel Dominio della Letteratura, resta certamente sedotto, e talvolta conquistato per sempre, dalla bellezza del paesaggio, dalla grazia antica del paese, dalla maniera di vivere della gente forte e decisa e insieme disponibile con imprevedibile dolcezza alla felicità. Ma lo sconcerto, se ripensa alla fatica agra raccontata nella violenza e nella malinconia della prosa pavese illuminata dalla eterna luna e dai brevi falò, o agli uomini perseguitati in pace e in guerra dalla malora nelle pagine del partigiano Johnny, è la prima, sicura reazione emotiva.

Langhe averse, Langhe amare, di esilio e di follia? Niente di tutto questo, ogni paese una festa, ogni sera una «mangialonga» (l'ho letto, questo azzecato neologismo gastronomico, a La Morra), ogni giorno un rito nuovo per celebrare la gloria di Bacco cui le Langhe sono consacrate: in fatica testarda, in pazienza attesa e di ansie per quanto d'imponderabile è legato al cielo - siccità, pioggia, grandine - durante tre stagioni dell'anno e in corale, grassa, autentica festa di celebrazioni in autunno. Ma va detto subito che c'è Langa e Langa, le colline «chiaro» intorno ad Alba, per dirla con Fenoglio, che tutti conoscono, e quelle da lui amate, magre e scure, dell'Alta Langa. Ma settembre è il mese magico di tutte le Langhe. L'elogio di questo tempo insidioso di dolcezza gustate nell'inquietante presagio del freddo che verrà, non sarà mai scritto né ripetuto abbastanza. Chi è nato qui e chi ci arriva ne porta sempre in cuore la nostalgia, ciascuno la sua, in privata segreta misura. E dunque, chi sa perché queste strade le ha percorse a piedi in bicicletta in barrocco in «doma» e in automobile - dia qualche indicazione ai neofiti, consigli nati da una lunga esperienza d'amore. Per l'universo langhetto, gente, colline, poeti.

E cominciamo dalla strada del vino che lo amo ripetere uguale a ogni annuncio di vendemmia. Andiamo prima di tutto a respirare il tempo perduto nell'aria magica di Cherasco, nelle sue grandi strade vuote, scenografia architettonica fantastica disartata dalla storia, nelle sue chiese ricche, nei suoi palazzi aristocratici che custodiscono le memorie, di patriottica dedizione come di fatica dissipatione, e dopo aver reso omaggio ai Savoia, a Napoleone e alla Sacra Sindone, che tutti passarono qui e vi lasciarono tracce, fermiamoci per un viatico all'altezza del luogo, nel ristorante di Aldo, preziosamente inserito tra Palazzo Ormea e Palazzo Mantica. Subito dopo, golosamente nutriti, e senza salassi, prendiamo la pigra spirale che conduce a La Morra, in linea d'aria perfettamente a specchio di Cherasco su un altro bastione collinare. Attraversiamo il Tanaro e entriamo nel regno del dolce, della barbera e del barolo. Terra buona, terra antica, per vini generosi.

La bella Rusin guarda le notti ricche di vino, non di battaglie

A metà strada, passato San Michele e salutate (solo io naturalmente) le vigne che nutrono le mie vacanze e i miei studi, consiglio di fare, prima dell'ultima inerpicata a La Morra, una deviazione a sinistra per Verduno. Si va al castello già di Carlo Alberto e ora del Burlotto, per restare un po' ancora nell'aria del tempo in cui Sabaudia felix erat - il ritratto della bella Rusin cara al suo rustico Re guarda nelle notti di plenilunio aggirarsi per le stanze il fantasma dell'infelice principe Oddone - ma la tenuta Massara qui fu proposta al generale Paolo Francesco Staglieno più esperto in enologia che in battaglie, continua la tradizione delle viti Nebbiolo, con in più la sorpresa, rara in Langa e nel mondo, del vitigno Pelaverga. A Verduno il suo vino ha sei produttori: 2342 bottiglie ne ha allineate l'annata scorsa nelle cantine del suo ottimo ristorante nel Castello il comm. Burlotto. È un rosso chiaro, ma non troppo, profumato di viole, ma forse anche di mughetti: un vino amaro per innamorati.

Alla Morra, se uno si affaccia al Belvedere, capisce tutto in una volta perché le colline possono diventare un amore, una malia, una ossessione, come il mare. L'infinito a dimensione terrestre è lo spiegato agli occhi indifferenti o saputi, ma nessuno può, almeno per un attimo, non sentire che qualcosa di più c'è oltre la fatica l'utile e il vero: la bellezza è afferabile la come uno dei mille grappoli che partecipano alla gloria del paesaggio. E che, trasformati in vino, sono esposti nella bella Cantina Comunale che si presenta così: «dove il vino è Emozione» e ne celebra il consumo a prevenzione dell'infarto. I comuni del comprensorio del barolo sono una dozzina, li incontriamo nel nostro viaggio verso Alba, tra dolcezze di ortozzoni, sventate di torri comunali e profili di vecchi castelli sulle cime. Novello, Roddi, Grinzane Cavour, Barolo, Monforte,



La vendemmia di Ercole Eros Elia

MAURIZIO MAGGIANI

Le Cinque Terre. Ognuno le ha viste, tutti le conoscono o per forza di trekking o in fotografia, circolanti negli entusiasmi degli agenti di viaggio o nelle riviste dirimpetto come tra i pochi ultimi «naturalia» d'Italia, rarità di paesaggio e di antropologia: paesi acciacciati sugli scogli, vigneti coltivati sul sasso di dirupi, mare limpido a prova di goletta verde. Soprattutto i vigneti impressionano. L'assurdo della loro perfetta geometria di opere infinite di sassi evoca fantasmi esotici. Machu Pichu, Ebla, Stonehenge. Si resta estasiati e interdetti di fronte alla montagna strapiombante sul mare tutta tessuta finemente dei muretti a secco che sostengono le innumerevoli terrazze, coltivate ciascuna della sua miserrima vigna antichi arbusti bisantiati raso terra, ciascuno pochi pampini e, al tempo, pochissimi grappoli. Il turista trekking guarda e stupisce e nemmeno sa che quella rada vigna cresce su quei gradini di montagna su una terra che lì c'è arrivata sulla schiena del vignaiolo, cesta dopo cesta per seicento, settecento, mille gradini.

A Manarola, la seconda delle Cinque Terre, un uomo si chiama Ercole e ha due figli, Eros si chiama il maschio Elia la femmina Ercole e

è un uomo molto, molto forte, Eros è davvero una persona molto amorevole ed Elia è una splendida figura solare. Abitano nel paese ed ognuno ha un suo lavoro, una sua casa, una famiglia, una sua vita. Ma insieme, sempre, coltivano la loro vigna e al momento giusto vendemmiano le loro uve. Non so se di questo sono felici, è certo però che non potrebbe essere altrimenti: non potrebbe esserci uva, né la si potrebbe raccogliere e farne del vino nelle Cinque Terre, se per questo obbligo del loro destino non fossero raccolti assieme una grande forza, un grande amore e un grande sole. Sempre.

Ora è ormai tempo della vendemmia. La loro è una bella vigna, sono belle vigne (perché hanno ereditato dai tempi dei tempi diversi piccoli appezzamenti, sparsi qua e là sulla collina) tutte ben esposte al sole di levante e mezzogiorno, tutte innestate di Albarola e Vermentino, l'uva più delicata e la più pregiata per il loro vino. Quei vitigni sono cresciuti perché a riparli dal vento di libeccio Ercole e i suoi figli hanno messo paraventi di rami di stipa, perché hanno portato a spalla concime e terra

fredda per le loro radici, perché hanno zappato e potato e innestato com'era da farsi nel rispetto del mare e della luna, e perché prima di loro così hanno fatto i padri e i padri dei padri, le madri e le madri delle madri. Perché per tutti è stato sopportabile l'immenso dolore dei mille più mille più mille gradini di pietra. Ora faranno la vendemmia. Ma non ci sarà nessuna festa, nessuna suggestiva cerimonia religiosa, nessuna bacchica allegria. Ci sarà più silenzio per il paese il giorno prima, si dormirà di più e si berrà di meno i giorni della vendemmia saranno il tempo della più grande fatica, del più grande amore per la propria vigna, i giorni della più grande preghiera al sole che non manchi, che non piova per i lunghi giorni della vendemmia, o non resterà di tanta fatica e di tanto amore nulla. Partiranno anche quest'anno la mattina ancora al buio Ercole Eros e Elia e con loro ci saranno i parenti e gli amici dei parenti e gli amici degli amici dei parenti. Porteranno le loro corbe, i loro panieri, su per i mille gradini dell'immenso tempo delle Cinque Terre, e poi, per tutti i giorni necessari, sarà la loro processione, come di formiche su

e giù per i dirupi del monte, a fare la gioia dei turisti. Quanta fatica costa un litro di vino delle Cinque Terre? Quanti sassi, quanta terra, quanto concime, quante corbe e quanti scalini ci vogliono per un litro di vino bianco? Quante schiene si spezzano ogni anno vendemmiano a carponi un'uva che se è salva dalla grandine, dal vento e dal salmastro, lo è per miracolo? Lo sanno loro che se vanno dal dottore o dall'avvocato o dal sindaco o dal deputato, ne portano ancora oggi una bottiglia come gran dono e gran sacrificio. Oggi che pure c'è finalmente una cooperativa di produttori, una strada che taglia a mezzo la montagna e la fatica, una monorotaia che, almeno in certi posti, impedisce di vendemmiare calandosi imbragati con le funi sulle terrazze più impervie.

A nemmeno cento metri dalle vigne di Ercole si dice che l'eroe navigatore ateniese Menesteo si sia fermato dai viaggi e abbia fissato lì il limite del mondo e l'inizio del fiume Oceano, il fiume che separa il mondo conoscibile degli uomini dall'immenso, sconosciuto, mondo dei morti. È ovvio che tremila anni dopo da quelle parti si incontrano Ercole, Eros ed Elia

Serralunga, Castiglione Falletto.

Di qui il vino italiano, malgrado l'oscuro scandalo del metanolo, e malgrado la legislazione approssimativa e poco esperta della concreta realtà della terra e del vitificatore, si espande per il mondo. Se crisi c'è, è solo di qualità: dove la qualità si afferma, anche l'immagine sul mercato non impallidisce al confronto di marchi stranieri da secoli famosi. Il barolo è il re dei nostri vini, e può, con il Barbaresco (presente nei comuni di Nelve, Barbaresco, Treiso e Alba) fregiarsi della Dogg (denominazione di origine controllata e garantita) insieme a tre altri vini storici - i cantieri di noi cultori di Bacco! - il Brunello di Montalcino, il Nobile di Montepulciano e il Chianti. Un consiglio: se volete visitare tutti i paesi che ho appena nominati, sparsi sulle onde del mare di colline che è un gioco felice raggiungere seguendo le indicazioni al cento crocicchi che s'incontrano, attenzione alle tappe nelle trattorie e nelle cantine: c'è il rischio che finite in qualche coro enoico, intorno a un tavolo, quando la sera è scesa e orizzontarsi non è più così facile.

Dove nasce il vitigno del nebbiolo e aspetta in cantina-biblioteca

Durante la guerra partigiana, le formazioni Garibaldi, Mauri e Giustizia e libertà, si salvarono spesso volte dai tedeschi solo invertendo i cartelli stradali. E un'altra cosa: siccome i taglianti, i brasati, i fritti misti, le pesche ripiene e i «bureti» sono ovunque serviti almeno secondo una tradizione di domestica ospitalità, fate sosta, dopo, su uno slargo ad ammirare le Alpi che si arrossano nel tramonto contro il viola delle colline, e magari schiacciate un pisolino.

Dopo Alba, raccolta intorno al suo centro medievale di rosso cotto, ricca di traffici e di gente indaffarata, Alba Mecca delle Langhe e sua City, se volete vedere da vicino come si fa dalla terra piemontese ad arrivare a New York, a Londra e Parigi con il frutto delle vigne, fermatevi a Castiglione Falletto nella tenuta dove nasce il vitigno del nebbiolo che dopo una sosta di anni - minimo quattro - in sale di fermentazione asettiche come un laboratorio farmaceutico e in cantine d'invecchiamento ordinate come una biblioteca, diventa barolo. I proprietari, Bruno e Marcello Ceretto, sostengono che si lavora meglio se non si dimentica che c'è un'altra legge, oltre quella del profitto: la legge del sole espressa dalla tradizione. Il re dei re del barolo ha un marchio, allegro come il titolo di un rock-and-roll: Bricco Rocche Bricco Rocche (così si chiama il cocuzzolo dove i grappoli sono curati come orchidee e la ripetizione è forse asseverativa, come un giuramento di fedeltà alle proprie radici).

Verso Bossolasco, in Alta Langa amata dai pittori e dalla tuma

Il nostro cammino in Lode a Bacco potrebbe finire qui, perché altre terre, e altri vini piemontesi stupendi non sono più Langa, ma come andarsene senza aver dato almeno un saluto a quelle colline fenogliane che oggi non vogliono più sottostare alla malora ma crescere con i tempi come la buona volontà degli uomini merita? E allora, da Alba, prendete la direzione di Bossolasco, dove la Comunità dell'Alta Langa, che riunisce 45 paesi ricchi di storia ma non di vino, ha la sua sede e dove c'è l'albergo più chic di queste parti, «Demetrio», con una privata collezione dei pittori che la Langa hanno amato e dipinto, e fermatevi a Murazzano a comprare la «tuma» che è doc come il vino e si chiama appunto Murazzano. Per bere meglio ci vuole la tuma e anche una manciata di noccioline, che nell'Alta Langa sono una benedizione quasi spontanea, tutta assorbita dall'industria albese del cioccolato Ferrero (ma quale industria saprà mai gareggiare in sublimità di piacere coi baci della sabauda pasticceria Barbero di Cherasco?). Salutati San Benedetto e Mombacaro, che per i fenogliani sono tappe d'amore obbligate, scendete poi dolcemente verso il paese di Luigi Einaudi, Dogliani civile e amabile, raccolta intorno al Duomo e alla Biblioteca, a inventariare libri e dolcetti.

Avrete comprato qua e là delle bottiglie con cui vincere le imminenti tristezze invernali e vi stupirete forse alle molte diversità di gradazione e di gusto. Chi fa il vino è prima di tutto il vitigno, poi la qualità del terreno - tufaceo, calcareo, gessoso - poi l'esposizione al sole e infine la mano dell'uomo, che sa esercitare più o meno bene il suo meraviglioso biblico mestiere. Ma, attenzione, persino Noè ubriaco scandalizzò i figli. E perciò programmate con senso il vostro giro: le Langhe sono belle e traditrici: se cala improvvisa una nebbiolina che sfuma tutto, passato e presente, distanze e curve, è meglio non aver troppo onorato Bacco e comunque, con calma, da Dogliani rientrate, per Monchiero e Narzole, ai riposi di Cherasco, della pace regina.