

# un acino d'uva

FOLCO PORTINARI



Disegno di Andrea Pedrazzini

**P**arlare dell'uva senza parlare del vino credo che valga una scommessa, tanto la prevalenza di quell'uso ha cancellato l'immagine originaria. Soprattutto? E poi, ha senso vincersela la scommessa? Infatti può accadere di inciamparsi e cadere in trappola quando si proceda in senso inverso, dal vino all'uva. La trappola, si sa, è la ben nota questione della fillossera che, alla fine del secolo scorso, afflisse e distrusse i nostri vigneti, richiedendo il soccorso americano sotto forma di nuovi e robusti «piedi» da innestare. Com'era il nebbioso nemico? O quello di Cavour?

La mia particolare, privatissima storia incomincia da lì. Dall'uva americana che, sotto forma di pergolato, allietò la mia giovinezza campagnola. E fu anche il primo sapore d'uva che conobbi, così a portata di mano. Uva fragola, cilintino, fragolino, uva americana... (Quisiana la chiamavano i contadini, dal nome dello stato di provenienza stampigliato sulle casse dei ceppi sbarcati d'oltreoceano), insomma i resti e le testimonianze della memoria storica, della fillossera. A differenza della marca orientale dell'Italia enologica, ove se ne trae un piacevoleissimo vino, ancorché vietato, dalle mie parti si mangiava soltanto. Tutt'al più mia madre l'utilizzava per una sua marmellata d'uva (con dentro grappa e noci), lasciata in eredità - la ricetta e la voglia di realizzarla - alla nipote Carlotta (marmellata contesa in omaggi natalizi dagli amici, assieme a una salsa agrodolce di cipolle). Da non confondersi, data l'ascendenza piemontese, con la *cugnò* o con la mostarda,

entrambe derivate dal mosto. Data la premessa iniziale, bisognerà dividere l'uva in grandi categorie da tavola e da vino. Però, mi domando un poco perplesso, a chi si deve la distinzione? Oltre all'americana, in campagna mangiavamo freisa, barbera, moscato, mica altro, specie quando si andava in camporella nelle vigne. Pragmaticamente io la dividevo altrimenti, l'uva: bianca e nera? Beh, sì, è ovvio nella sua evidenza. Però io scelgo un altro parametro: quella di cui si mangia anche la buccia e quella di cui si sputa la buccia. Distinzione pratica. Comunque, se escluso il moscato d'Amburgo, rossiccio fino al viola-nero, mi pare che ormai a tavola prevalgano uve bianche, impastate non solo dal mercato e dal marketing. I grandi grappoli conici dell'Italia e della Regina, il moscato di Terracina, la Baresana, lo Zibibbo, il Pizzutello...

Che l'uva faccia bene è assodato. È un concentrato di zuccheri e vitamine (ricordo che cinquanta e più anni fa andava di moda la «cura dell'uva», per esempio). Ed è un'esplosione solare il frutto in cui maggiormente si

manifesta l'intervento e la presenza solare, tanto da assurgere con facilità a ruolo di simbolo. Penso ai pampini che incoronano Dioniso e Satiro, acquisendo perciò un segno divino (di una divinità «allegria»). Ma penso soprattutto al valore che alla vite e all'uva come simboli conferisce la cultura biblica, se la vite vi è l'albero messianico, se Israele è la vigna e come vigna è il Messia. Così nei Vangeli è termine di paragone ricorrente. E lo è nell'Apocalisse: «Poi un altro angelo si presentò - l'angelo preposto al fuoco - e gridò con voce potente a colui che teneva la falce affilata. Butta via la falce, vendemmia i grappoli nelle vigne della terra, perché gli acini sono maturi. L'angelo allora gettò la falce in terra e vendemmio la vigna». Non è un caso, quindi, che pampini, tralci, foglie omino colonne, capitelli, portali, lesene, lunette romaniche, assumendovi il segno dell'albero della vita, seguendo il quale si raggiunge l'Iddio.

Preferisco Dioniso, ma per ragioni ideologiche. È Dioniso difficilmente si disgiunge da un'immagine della mia infanzia pagana, quando ancora si pigliava l'uva coi piedi, ed era una

fiesta partecipare alla funzione. Che diventava un rito, una danza religiosa. Di che religione non sapevo. Certo adesso mi è chiaro il riferimento solare dell'uva, non disgiungibile dal suo succo, il vino; mi è chiaro il senso di giovinezza e di immortalità che lo accompagna: mi è chiaro che ciò è dovuto alla sua collocazione ambientale, di frutto tipicamente mediterraneo (in America ci andrà ben più tardi, per ritornare quaggiù come si è visto). Ma ciò che mi è chiaro, come la ragione derimente, è che l'uva è buona. E mi piace. Mi piace quando è croccante e a morderla fa *crac* e si manda giù tutto, buccia e semi compresi. Quegli acini che sono perle.

Ecco, le perle mi fanno pensare che l'uva è bella. Un modo di accertarsene viene proprio dall'empirico uso che ne hanno fatto per millenni i pitagorici, incominciando con il greco Zuesi che, è noto, ingannava gli ingenui uccellini con mucedali *trompe-l'oeil* d'uva. E chi l'anno scorso avesse visitato a Cremona la mostra del Campi non dimenticherà quel gran mastello colmo d'uva che sta al centro di un gran quadro di Vincenzo Campi, la *Fruttivendola*. Né, chi va per musei, l'abbondanza d'uva che c'è in Caravaggio, tra Bacchino malato e Ragazzo con canestro, tra Bacco degli Uffizi e Canestro dell'Ambrosiana (ma l'uva è sul tavolo della Cena in Emmaus, alla National Gallery di Londra, la più preziosa). Per non parlare di fiamminghi e olandesi.

Sempre pimpante? No, l'uva secca, l'uva appassita (per i passiti), ha percorsi gastronomici molti, itinerari gaudiosi, nascosti. È sultani. Si nasconde nel panettone. È bella andarla a scovare.

## La luna d'agosto fa buona la raccolta

CARLO PETRINI

■ Ultimi giorni prima della vendemmia e, come sempre, lo sguardo dei vignaioli è rivolto al cielo, alle condizioni del tempo che, mai come in questo periodo, possono compromettere la qualità dell'annata. Quest'anno godiamo della luna d'agosto e settembre, infatti, è caldo e foriero di buone uve. In presenza di autunni caldi e assolati la convenienza del buon viticoltore è di lasciare il più possibile le uve a maturare sulla pianta arricchendosi di zuccheri, così preziosi per la futura fermentazione alcolica. Logicamente questa premura è più viva nelle regioni centrosettentrionali giacché in Meridione il sole non manca. Per tutti, comunque, la scelta del momento di iniziare la vendemmia è tormentata e difficile; si guarda il vicino, ci si informa sulle previsioni meteorologiche, si gira e rigira tra le vigne a controllare lo stato delle uve.

Per vendemmiare, in Assiria, si attendeva l'apparizione della stella «Vendemmiatore» che si levava il 22 di agosto (e in Egitto il 5 settembre). I romani dovevano attendere per iniziare la vendemmia il solenne rito del primo sacerdote, il Flamine di Giove che aveva cura di fare coincidere la cerimonia di inizio del raccolto con il giusto grado di maturazione delle uve.

Oggi i tempi vengono fissati da commissioni tecniche regionali più o meno scrupolose, comunque, il buon vignaiolo ha già provveduto a preparare la cantina e ad avvisare il personale per la raccolta; cosicché, quando inevitabilmente scatta l'ora X, inizia il vero e proprio periodo vendemmiale. Da sempre l'uomo ha collegato la vendemmia a riti propiziatori, l'ha canciata di significati di solidarietà ed amicizia, poiché, essendo lavoro da fare in gruppo e in modo corale, la partecipazione di parenti ed amici era richiesta e sostenuta. Solo negli ultimi anni è venuto un po' a mancare questo clima di lavoro solidale e gli aspetti tecnici, le

esigenze di separare le uve di prima qualità da quelle meno belle, hanno vieppiù richiesto personale specializzato. Da quando cioè la buona produzione ha individuato nella rigorosa selezione delle uve durante la vendemmia uno dei principali modi per ottenere vino di qualità, gli addetti alla raccolta debbono essere persone attente e competenti.

Certo sto parlando della viticoltura di prestigio, perlopiù alligata in collina, che produce uve preziose da grandi vini. Un tempo i contadini accoglievano a vendemmiare i cittadini che poi avrebbero comperato le uve, e ricordano personalmente come le eterogenee brigate di vendemmiatori raccoglievano i frutti della vite senza l'attuale esasperata selezione. Anche a noi, allora ragazzini, veniva concesso di tagliare il grappolo e non si badava molto se qualche acino era un po' ammuffito o per contro non del tutto maturo. A sera, poi, si nentrava in «cascina» e in lunghe tavolate si cenava con tajarin, coniglio in umido e uva dolce, semprè pre causa di interminabili discussioni sul futuro vino. Sarà che gli anni passano e che il gusto di quel vino aspro, ruspante, «pentadino», oggi non mi convince molto, ma penso che quel mondo vendemmiale è in gran parte scomparso.

All'inizio degli anni '70 si videro nelle vigne studenti vendemmiatori, come peraltro avveniva nella vicina Francia; ma presto, specialmente nelle zone di viticoltura specializzata, gli studenti scomparvero poiché si diceva che «davano del danno» e vennero utilizzati per la raccolta delle meno nobili mele e nocchie. Del resto non si può avere la botte piena e la moglie ubriaca, se si vuol bere bene bisogna curare innanzitutto la vigna e i suoi frutti migliori; cosicché ben vengano le nuove brigate di vendemmiatori e se si vuol proprio ricercare la mistica dell'agriturismo a tutti i costi, ci si metta a disposizione dei vignaioli per lavori di manovalanza e sono certo che le buone occasioni non mancheranno.

## Regina bionda e soda in forno col brasato

DECIO G.R. CARUGATI

■ «Oh che ugal! Oh che ugal!». Monotono, noioso il grido ad intervalli regolari. Fastidioso Oh che ugal! Certo il venditore di uva bianca non spiccava di brillante proposta. E il richiamo divenne nel tempo sinonimo di situazione che si ripeté. Il meneghino sbuffa e dice a mezza voce «oh che ugal! (Che noia!)».

Ben diversa la proposta della cosiddetta «americana»: «l'America è Milano!» L'Americano Anzi, le Americhe racchiuse in un piccolo grappolo: Miracolo a Milano! E la frase sembra smentire la diceria che accusa la nebbia di soffocare la fantasia. Uva fragola, uva sultani, uva moscato, uva Italia, uva, uva... E la regina? La regina sopperita senza fatica il peso dell'investitura: la corona. Bionda, pieno il

chicco di nettare ambrato, trionfa sulla tavola della vendemmia. E non solo soccorre pomposamente la fine pasto. È ottima componente di raffinati piatti di stagione. La «volaglia» domestica in genere sposa il regale sapore. Anche parte della selvaggina di piuma. La cottura ideale è la brasatura. Non piena, solo accennata quel tanto da concedere alla polpa che riempie l'acino di trasmettere al materiale accoppiato l'ineffabile effluvio.

È il caso della braciola di vitello con l'uva regina. La faraona invece impiega in due fasi susseguenti il frutto della terra. Come filtro di sale e pepe in eventuale eccedenza, chiusa all'interno del volatile, durante la maturazione in pentola. In fine profumato letto della porzione ripartita.

### Braciola di vitello

Per quattro commensali chiediamo al macellaio di tagliare quattro braciola di vitello con l'osso. Acquistiamo un grappolo medio di uva regina. Spelliamo acino per acino e con una piccola incisione priviamoli dei semi. In una padella di rame disponiamo tre noci di burro. Quindi le braciola e coperchiamo. La fiamma sia bassa. Dobbiamo brasare, non friggere. A cottura quasi ultimata aggiungiamo l'uva preparata, sale e pepe necessari. Non più di due tre minuti. Il fuoco sempre debole. Stacciamo e poniamo al centro di piatti piani caldi le braciola. Raddensiamo il fondo a pieno fornello. Con un cucchiaino sistemiamo l'uva a cascata sulla carne. Alziamo la padella e cospargiamo del sugo filtrato con il colino ciascuna porzione.

Sposiamo il vino al colore dell'uva. Sia biondo com'è biondo il chicco. Un consiglio: Malvasia secca Istriana.

### Gallina faraona

Per quattro commensali una faraona di medio peso. Svuotiamola e bruciamo a fuoco vivo i residui della piuma. Soffregiamola con un canovaccio. Laviamola accuratamente all'interno e asciugiamola. Saliamo e pepiamo solo all'interno. Riempiamola di chicchi di uva regina ai quali avremo praticato due incisioni laterali. Disponiamo il volatile in una pentola atta a brasare con due noci di burro. Rosoliamo a fuoco vivo e spruzziamo di abbondante vino bianco secco. Coperchiamo e a fuoco lento portiamo a cottura girando quattro volte sul fianco la faraona. In un contenitore per conservazione a bagnomaria disponiamo un tappeto di acini aperti a libro privati di sene. Sopra la faraona spezzata e il fondo di cottura. Manteniamo al caldo per circa mezz'ora. Serviamo in piatti caldi accomodando l'uva a corona di ciascuna porzione. Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di Schiava di Faedo.

## IN ENOTECA

### Teroldego, con amore

SILVIO TRIVISANI

■ Quando parla di Teroldego irrigidisce spalle e braccia ricordandoti il gusto robusto, sa raccontare il Cabernet schiocco il palato a ricordo del sapore d'erba. Gli occhi son limidi ma il sorriso ti rassicura e il racconto scivola di etichetta in etichetta. Il nome è una garanzia Franco Lunelli, 52 anni che vogliono dire spumante Ferrari, grappa Segnana e che soprattutto vogliono dire vino, fatto e curato con amore. Questa volta però non si discute della perla di famiglia Lunelli e cioè dello spumante italiano per eccellenza, non si parla di quella delizia senza pari che è il Giulio Ferrari riserva no, questa volta siamo in enoteca, in largo Carducci, ovviamente a Trento. Sulla porta la scritta dice: Bruno Lunelli Sas di Franco Lunelli. E lui, Franco, è orgoglioso del suo gioiello. Lo chiama hobby e dice che ci perde. Soldi. Arriva il fratello Gino (Maur), il fratello enologo è in giro per vigne, l'anima manageriale della Ferrari e la conferma è immediata. «Si ci perdiamo - dicono all'unisono - ma qui ci sono le nostre radici. Nel 1930 nostro padre, Bruno, vendeva vini e dolci, fu lui che portò l'Albana a Trento. Aveva fatto il garzone nel salumificio di casa Battisti e poi scelse il vino. Qui abbiamo lavorato tutti. E mamma Eida, 80 anni, s'aggira solerte tra clienti e dolci. Ottocentocinquante etichette per il vino, 120 per la grappa, 120 per il whisky: oltre duemila etichette in totale, comprese quelle del sakè. Senza dimenticare il reparto vecchia cantina. 2.500 bottiglie raccolte anno dopo anno, cercate in giro per il mondo, scovate di cantina in cantina. Sì, una grande enoteca, fra le più grandi d'Italia, troppo grande per una città piccola come Trento. Sotto l'antico lucernario e sopra il pavimento che nasconde i ciottoli rotondi di un'antica casa patrizia i vini sono divisi per regione dalla Sicilia al Piemonte, i migliori ci sono tutti e parlan di Gaja, Ceretto, Biondi Santi, Antinori... Il cuore di Franco però batte per il Teroldego perle sue 23 etichette di Marzemino, e accarezza dolcemente quello del Simoncelli, per il Teroldego millesimato delle cantine di Mezzaco-

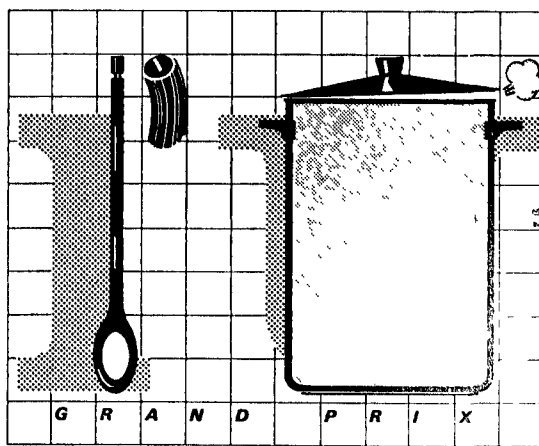


rona, per lo Chardonnay di Poyer Sandri. E quando si parla del Trentino il presidente della Ferrari il ragioniere Franco Lunelli riesce anche ad innervosirsi: «Qui manca la tradizione dell'invecchiamento e il Teroldego me lo invecchio io. È un vino che andrebbe valorizzato e invece lo svendiamo. Eppure la cultura della gente è cambiata, prima dicevano bianco o rosso, poi Marzemino e Teroldego, adesso guardano le etichette e c'è anche qualcuno che mi telefona e dice «Signor Franco, con questo menù che vino devo bere?». E il vino del Trentino è perfetto per un sacco di menù, ma poi sul mercato... Il signor Franco insiste, parla di chi agisce sul mercato e di chi del mercato parla. «A me piacerebbe, ogni volta che leggo di vino, sapere chi lo fa, chi lo fa bene, chi lo ama, chi lo fa da tanti anni, raccontare dei luoghi dove crescono queste

uve...». Scuote la testa il signor Franco e accarezza una bottiglia di grappa, ovviamente la sua Segnana, confessa che non ama quelle piemontesi ma parla bene di tutte quelle di monovigno a bassa gradazione. Insomma, se passate da Trento, in questa città d'Italia austera e necca, dal sorriso qualche volta gelido, passate in largo Carducci e chiedete del signor Franco, e se lo troverete libero da impegni di Ferran e Segnana, vi racconterà della vendemmia, del moscato rosa, e vi confesserà, lui uno dei padroni italiani del bianco, che a tavola beve rosso, ama il gusto robusto del Sassicaia e che a merenda si prende un Cabernet delle Cantine sociali di Trento...

Enoteca Lunelli, largo Carducci 12 - Tel. 0461/21646 - Trento - Chiuso domenica e lunedì mattina

## Concorso Feste dell'Unità



### Notizie Arcigola

■ La nomina dei fiduciar e governatori di Arcigola viene confermata per i giorni 19 e 20 di settembre a Vignale Monferrato. Si discuterà del tesseramento '88 e delle nuove attività da intraprendere chi fosse interessato è pregato di mettersi in contatto col numero 0172-426207, chiedendo di Anna Ferrero.

Questa sera, presso la sala consiliare di Carrù, in provincia di Cuneo, l'Arcigola organizza un dibattito tra allevatori, cuochi e

produttori di vino

Torino. Serata Arcigola alla festa dell'Unità del Parco Italia 61. Domenica 20 settembre presso il ristorante dell'Enoteca (telefonare per prenotarsi al 69 66 002) Carlo Petrini presenta l'Orchestra dell'Arco di Brà. Carne cruda con erbette, Sformato di peperoni con Bagnacauda, Tajarin al burro e salsa, Minestrina di trutta, Bocconcini ai Barberax, Toma di Murazzano. Dolce dell'Arco in cucina Beppe Barbero e Loris Adriano

■ Nessuna novità nella nostra lot parade, tutto resta immutato dopo il terremoto della classifica avvenuta la scorsa settimana. Rimane al primo posto il Casaro ristorante della Festa nazionale di Bologna che in questi ultimi giorni potrà godere appieno di questo giusto riconoscimento. In realtà i nostri ispettori non sono rimasti inattivi, anzi, hanno vieppiù intensificato le visite, ma, com'era ovvio prevedere, i livelli qualitativi di queste dieci cucine rendono difficile la competizione. La stessa Festa nazionale non ci ha più regalato le belle emozioni del Casaro e del Porcino malefico, a parte un decoroso ristorante dell'Urss organizzato in modo ineccepibile (quasi spartano) da una brava compagnia sovietica. Sempre in questo ristorante c'è da segnalare una buona insalata russa inserita con strapassata semplicità nel menù che, con altri svariati di questo tipo di caratterizzazione per l'inopportuna mistazione italiana della cucina russa. Buona volontà e qualità dei piatti ad Ascoli Piceno e Chiavari, imperdonabile l'insufficiente e bassa selezione dei vini nella bella e vivosa Asti.

Riceviamo dunque la classifica dei primi dieci ristoranti delle Feste dell'Unità così come si presentano ad un mese dal termine del concorso che, ricordiamo, si chiuderà alla fine di ottobre. Alcune importanti iscrizioni ci fanno sperare in nuovi sviluppi, ricordiamo comunque ai ritardanti che per iscriversi è sufficiente comunicare ad Arci Gola, via Mendicanti Istruta 14, Brà il luogo e il periodo del Festival allegando, 50 mila come concorso spese e quota d'iscrizione.

**CLASSIFICA:** 1. Ristorante Casaro, sezione Lame, Festa nazionale di Bologna, 450 punti; 2. sezione di S. Bartolomeo al Mare, prov. Imperia, p. 440; 3. sezione di Faenza, provincia di Forlì, p. 435; 4. sezione di Venturina, provincia di Livorno, p. 430; 5. sezione di Granarolo Faentino, provincia di Ravenna, p. 425; 6. sezione di Imperia, p. 420; 7. il Porcino malefico, Festa nazionale, Bologna, p. 410; 8. sezione di Savignano, Cuneo p. 400; 9. parte merito le sezioni di Tanno, provincia di Varese, La Fattoria, Festa nazionale di Bologna, p. 390