“In vino veritas” è un romanzo antologico in cui trentacinque Autori hanno contribuito alla stesura di racconti incentrati sull'universo del vino, narrando storie imbastite con fantasia e immaginazione sulla vite, sulla vendemmia e sul nettare tanto caro agli Dei.
Quattro protagonisti stravaganti compiono un viaggio in auto, da sud a nord, durante il quale si scambiano pensieri, riflessioni e testimonianze che diventano il fil rouge intessuto intorno ai racconti dei singoli Autori.
Un'antologia che diventa una storia nelle storie, allo scopo di valorizzare il vino, prodotto che dà lustro al comparto agro-alimentare italiano nel mondo, attraverso il potere emozionale dello storytelling.
Gli Scrittori da Mille Caratteri sono stati impareggiabili compagni di viaggio anche in questa avventura narrativa.
Il viaggio è sempre foriero di emozioni e nuovi incontri, come quello con l'artista dell'opera “Viaggio divino”, copertina della presente antologia ma, soprattutto, infonde il desiderio di non fermarsi, per raggiungere nuovi traguardi.

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

ISBN 978-88-88793-74-0

Racconti di un viaggio diVino In vino veritas Autori vari

Maria Lisa Clodoveo
Maria Antonietta Colonna

Maria Lisa Clodoveo è Ricercatore Confermato e Professore Aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali (DiSAAT) dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Membro dell'Accademia dei Georgofili, dell'Accademia Nazionale dell'Ulivo e dell'Olio e dell'Accademia Pugliese delle Scienze, si occupa dello sviluppo di impianti innovativi basati anche su tecnologie emergenti nel processo di estrazione dell'olio extra vergine di oliva e in enologia. È fondatore e membro del Comitato Organizzativo del Centro di Studi sull'Olivo, l'Olio e le Olive da Mensa dell'Università degli Studi di Bari. Autore e inventore di due brevetti nel campo dell'impiantistica olearia, la sua attività scientifica si compendia in oltre cento articoli, pubblicati su riviste nazionali e internazionali, principalmente focalizzate sullo studio delle tecnologie olearie ed enologiche.

Anche Maria Antonietta Colonna è in servizio presso il DiSAAT. Biologa e Dottore di Ricerca in “Alimentazione e Tecnologie degli Allevamenti Animali”, è Responsabile tecnico del Laboratorio di Genetica e Citogenetica animale. Svolge attività di ricerca nel campo dell'alimentazione animale e della qualità dei prodotti agro-alimentari, freschi e trasformati. È autore e co-autore di oltre settanta lavori scientifici, pubblicati su riviste scientifiche nazionali e internazionali.

Clodoveo e Colonna sono curatrici della precedente antologia “A macchia d'olio”, edita dall'Università degli Studi di Bari.

In vino veritas

Racconti di un viaggio diVino

AUTORI VARI

Questa opera ha beneficiato del contributo economico del progetto "Perform Tech - Puglia Emerging Food Technology: La sicurezza alimentare mediante l'impiego di tecnologie emergenti per l'elaborazione di prodotti funzionali, recupero di sostanze nutraceutiche dai sottoprodotti e valorizzazione energetica degli scarti (codice LPIJ9P2)", finanziato dalla Regione Puglia attraverso l'Avviso Aiuti a Sostegno dei Cluster Tecnologici Regionali per l'Innovazione.

Autori Vari. In vino veritas - Racconti di un viaggio diVino

Progetto grafico di copertina: "Viaggio divino" di Marco Arduini, 2013. Tecnica mista su carta geografica spessorata anni '70 (86x69 cm). Tutti i diritti riservati.
Per informazioni sulla biografia e sulla produzione artistica dell'autore, visitare il sito http://www.marcoarduini.it/

Stampa: Ragusa Service srl, Modugno (BA)

Finito di stampare nel mese di dicembre 2016

Volume fuori commercio

©Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"
Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del libro può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo, fotocopie, microfilm o altro senza il permesso scritto dei curatori:
- Maria Antonietta Colonna
(mariaantonietta.colonna@uniba.it)
- Maria Lisa Clodoveo
(marialisa.clodoveo@uniba.it)

ISBN 978-88-88793-74-0

Iniziativa editoriale patrocinata da:
- Accademia dei Georgofili
- Accademia Pugliese delle Scienze
- Movimento Turismo del Vino Puglia
- AIS Puglia, Delegazione Murgia
- ONAV Puglia

"...Così il vino ci inizia ai misteri vulcanici del suolo, ai suoi misteriosi tesori: bere una coppa di vino di Samo, a mezzogiorno, col sole alto, o piuttosto sorseggiarlo una sera d'inverno, quando si è in quello stato di fatica che consente di sentirlo immediatamente colare caldo nella cavità del diaframma, e diffondersi nelle vene ardente e sicuro, sono sensazioni quasi sacre, persino troppo violente, per la mente umana".

Da Memorie di Adriano, Marguerite Yourcenar

PREMESSA

Un'espressione della creatività è quella di unire elementi, apparentemente lontani tra loro, in modo nuovo ed efficace. Scienza e scrittura letteraria sembrano universi opposti, ma una volta trovato il dialogo, possono raccontarci storie bellissime.

Per un ricercatore di Tecnologie Alimentari, comunicare la scienza e la tecnologia è un impegno quotidiano, poiché ogni consumatore vorrebbe essere informato sui processi di produzione del cibo e anche rassicurato sulla qualità e salubrità dello stesso. Gli Enti pubblici, attraverso il finanziamento dei progetti di ricerca, hanno sempre grandi aspettative e, di recente, cresce sempre più il loro interesse verso l'acquisizione di visibilità presso il grande pubblico, affinché quest'ultimo sia consapevole dell'entità e delle finalità dei finanziamenti elargiti. Così, agli scienziati spetta un compito non facile: la comunicazione e la disseminazione del sapere scientifico. La parola "disseminazione" deriva dal latino dis, *"estero" e* semin, *"seme" e, pertanto, significa "diffondere ampiamente". È questo l'obiettivo che il presente lavoro intende attuare: disseminare in lungo e in largo i risultati del progetto "Perform Tech - Puglia Emerging Food Technology: La sicurezza alimentare mediante l'impiego di tecnologie emergenti per l'elaborazione di prodotti funzionali, recupero di sostanze nutraceutiche dai sottoprodotti e valorizzazione energetica degli scarti (codice LPIJ9P2)", finanziato dalla Regione Puglia attraverso l'Avviso Aiuti a Sostegno dei Cluster Tecnologici Regionali per l'Innovazione.*

Il risultato è un'opera, approfondita più avanti in appendice, volta a stimolare la curiosità su un prodotto tradizionale e millenario qual è il vino che, pur essendo sottoposto a continua innovazione di processo, mantiene inalterati i caratteri distintivi di qualità, offrendo ai consumatori la prospettiva di tecnologie green e sostenibili. Consumare alimenti e bevande "ecologici" e salutistici è la nuova tendenza del mercato del Food&Beverage e dal consumatore questa strategia è percepita, in fondo, come una maniera per mettere insieme la garanzia del proprio benessere con la tutela dell'ambiente, per un

mondo migliore. Fantasia, intuizione e razionalità concorrono insieme alla costruzione di modelli scientifici e di sistemi di comunicazione, facce distinte della stessa medaglia, strumenti indispensabili per l'acquisizione di conoscenza e consapevolezza. In tale ottica, questo testo può ritenersi la materializzazione di un esperimento scientifico di matrice sociologica, che esplora la capacità di fondere l'immaginario di persone diverse per regione d'origine, genere, età, professione, background culturale, in un unicum letterario: un romanzo antologico i cui racconti declinano il vino in tecniche, ricordi, umori, profumi e sapori.

A legare i singoli e singolari racconti c'è un viaggio, quello di un'imprenditrice femminile, Donna Carmela, icona di tradizione ma al contempo di modernità, dalla Sicilia al Trentino Alto Adige. La protagonista si avvale della compagnia di un giovane autista, Emilio, e di due amici produttori, Vito e Filippo, rispettivamente pugliese e toscano. Tutti insieme, detti personaggi delineano il ritratto del nostro paese e compiono un viaggio che non è la cronaca di un mero "spostamento", ma è un itinerario intimo nei ricordi, nelle emozioni contrastanti tra sorrisi e lacrime, nelle aspirazioni deluse e nelle promesse di speranza dei protagonisti. Il mito del viaggio nella letteratura è da sempre un pretesto per narrare il senso della vita, alla ricerca della propria verità. Il più delle volte si parte senza sapere cosa accadrà, per poi riscoprirsi cambiati nell'animo alla fine del viaggio, grazie soprattutto alle occasioni di incontro che esso offre.

Anche il mio percorso non sarebbe stato lo stesso senza coloro che mi hanno accompagnato: Maria Antonietta Colonna, coordinatrice di uno spazio letterario di libera espressione nel quale si è materializzato il miracolo di un dono, rappresentato dal contributo narrativo offerto da ciascun Autore; Marco Arduini, artista che ci ha regalato la copertina del libro, un'opera dal titolo profetico: "Viaggio divino". Prima di congedarmi, un saluto particolare è per i miei preziosi e indispensabili "compagni di viaggio", Riccardo, Federica e Paolo: il mio Azimut.

Maria Lisa Clodoveo

RINGRAZIAMENTI
Il viaggio con gli Scrittori da Mille Caratteri, attraverso la narrativa come strumento di marketing emozionale e a completamento di un percorso scientifico e di ricerca, continua.
Questa volta è stato "divino" condividere con loro la realizzazione di un romanzo antologico. Una storia intessuta intorno ai loro racconti, singole gemme preziose ognuna diversa dall'altra, tenute insieme da un fil rouge *che ha prodotto una collana unica nel suo genere.*
Trentacinque Autori hanno narrato trentasette storie incentrate sull'universo del vino; racconti imbastiti con fantasia e immaginazione sulla vite, sulla vendemmia e sul nettare degli Dei.
Un viaggio lungo l'Italia da sud a nord, per scoprire il valore e le caratteristiche di un prodotto che dà lustro al comparto agro-alimentare italiano nel mondo, proprio in un momento in cui una parte della nostra penisola penava in balia delle onde sismiche.
Si può viaggiare con il corpo, con la mente o col cuore, come è accaduto a noi; così, lungo il tragitto, è stato naturale fare una sosta, per stringerci in un abbraccio virtuale intorno alle popolazioni del Centro Italia colpite dal terremoto del 24 agosto.
Per questo, sono riconoscente al Dott. Mario Mattia, Primo Tecnologo presso l'Osservatorio Etneo dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia (I.N.G.V.) di Catania, per il contributo narrativo e tecnico-scientifico fornito alla presente opera. Il suo racconto ci aiuterà a ricordare, perché è solo non dimenticando le fragilità comuni dei singoli che può rafforzarsi il senso di fratellanza.
Ringrazio la Prof.ssa Irma Ciccarelli del Dipartimento di Studi Umanistici (DISUM) dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", per la cura e la pazienza con cui ha effettuato la revisione linguistica del testo.
Tante sono le persone, tutte care, verso le quali sono grata con la stessa intensità, perché l'affetto non si può misurare:
- *gli Scrittori, per l'entusiasmo e la partecipazione a questo secondo progetto, in continuità con quanto avviato nel precedente "A macchia d'olio", con particolare riguardo per Olimpia Avellino*

Pantò e Maria Iervolino, che mi hanno sostenuta nell'iniziativa, attraverso la lettura critica delle bozze;

- *Mariella Santamato, prima lettrice dell'opera, per l'incoraggiamento e i preziosi suggerimenti;*
- *il Dott. Giovanni De Gerolamo dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS) Puglia (Delegazione Murgia), per avermi fornito informazioni che sono servite per l'ideazione dei personaggi del presente romanzo, affinché fossero verosimilmente contestualizzati in termini geografici ed enologici;*
- *Enrico Liano, amico e collega del DiSAAT, per il supporto grafico;*
- *la mia famiglia, Nardo e Benedetta, che mi è vicina in qualunque progetto mi veda motivata e felice.*

I viaggi favoriscono nuovi incontri, come quello avvenuto con Marco Arduini, artista dell'opera "Viaggio divino", copertina della presente antologia. La sua opera, scoperta al termine della stesura del testo, ci è sembrata un "segno" per la similitudine dei personaggi da lui ritratti con quelli descritti nel nostro romanzo.

Ma la cosa più straordinaria di tutte è che, una volta gustato il sapore del raggiungimento della meta, non nasce il desiderio di fermarsi, ma si sogna di andare sempre più lontano.

Ed è quanto auspico insieme ai compagni, di vita e di scrittura, con cui ho intrapreso questo meraviglioso viaggio.

Maria Antonietta Colonna

PREFAZIONE

Quando Maria Lisa Clodoveo mi ha chiesto di scrivere una breve prefazione a questo romanzo antologico, ho incominciato a rivivere tutti i viaggi che mi hanno portato a conoscere paesaggi e aziende dei tanti vignaioli italiani, che nel corso degli anni sono diventati amici. Ogni visita una storia diversa, conversazioni di lavoro o di piacere, ma tutte che riconducevano al vino, bevanda che, inevitabilmente, ci accompagnava alle loro tavole.

Ecco perché ho accettato di scrivere queste righe. Leggendo gli episodi di cui si compone il romanzo mi sono sentita un po' come la protagonista Carmela, che vive tante vite in una attraverso un avventuroso viaggio dalla Sicilia al Trentino Alto Adige, mossa dall'amore per il marito, dalla passione per il vino, dalla stima per il lavoro in vigna, con il vino come fil rouge *ed elemento imprescindibile delle sue esperienze.*

Gli autori hanno raccontato tante facce del vino; il romanzo mi ha fatto vivere mille scenari e vicende di passione, amore, tradimenti, intrighi, in cui il vino è l'elemento che unisce, trasmette emozioni, fa cantare, piangere, soffrire e gioire. Attraverso le storie dei protagonisti fa rivivere la passione, la sensualità, i sentimenti delle nostre vite.

Grandi bevute in osteria, fiaschi di vino, ma anche bottiglie di annata, famiglie nobili, eredità perdute! Persino gli astemi e gli extraterrestri ho incontrato lungo questo viaggio, dove il calice colmo di vino non è mai mancato, mai, neanche in una pagina. Ma il vino non è solo sinonimo di convivialità allegra e felicità: ho dovuto confrontarmi anche con episodi tristi, superstizioni, incubi, ubriachezza e violenza, finanche delitti passionali e sangue, rosso come il vino. Fra tutte, mi ha affascinato in modo particolare la storia di Dioniso che, ammetto, non conoscevo così bene e che è stato un elemento di arricchimento culturale molto interessante.

Ogni mattina, quando salgo le scale della sede del Movimento Turismo del Vino Puglia, del quale mi onoro di essere il direttore, lungo la parete leggo un'illuminante aforisma di Charles Bukowski: "Se succede qualcosa di brutto si beve per dimenticare, se succede qualcosa

di bello si beve per festeggiare, se non succede niente si beve per far succedere qualcosa".
Ecco, poche parole di grande efficacia per esprimere il senso di questo romanzo e dei suoi episodi.
Buona lettura!

Vittoria Cisonno

Innamorata della sua terra, Vittoria Cisonno è un nome di riferimento della promozione del turismo enogastronomico e della sua cultura in Puglia grazie a un'esperienza ventennale come esperta di comunicazione nel settore.
Giornalista, sommelier, Donna del Vino, si divide fra la direzione del Movimento Turismo del Vino Puglia, che ha fondato nel 1998 e oggi conta oltre settanta soci, e la promozione dell'enogastronomia regionale con le pubblicazioni della casa editrice Tirsomedia, tutte rivolte a raccontare l'ospitalità e l'agro-alimentare tipico, dall'olio al vino alle eccellenze degli artigiani del gusto. Da poco è direttore anche dell'associazione "La Puglia è Servita", nata sulle orme dell'omonima storica guida per dare nuova "vita" alla collaborazione fra attori del turismo rurale.
Il territorio è la sua passione, il vino il suo pane quotidiano: in venti anni di lavoro ha messo in atto sinergie fra pubblico e privato, ha ideato format e realizzato progetti ed eventi di successo portando il vessillo del brand Puglia in tutto il mondo.
Il suo contributo è stato decisivo per uno dei più grandi traguardi della Puglia negli ultimi anni, l'inserimento nella Top Ten Wine Destination nel 2013 di una popolare rivista di settore americana ed è stata insignita del World Trade Market Award come personalità di spicco per lo sviluppo del turismo nella sua regione.

PARTE PRIMA

Dalla Sicilia alla Puglia

Donna Carmela Giumarra detestava la velocità.
Aveva sempre vissuto nel chiuso della sua tenuta ai piedi dell'Etna, e la frenesia della città la turbava. Le veniva un gran mal di testa ogni volta che era costretta a recarvisi.
La prospettiva di dover raggiungere una località ancora più lontana ed estranea la sgomentava.
Per settimane era stata combattuta: l'occasione era irrinunciabile, per il futuro della sua azienda e delle donne imprenditrici, ma il Trentino Alto Adige non era certo dietro l'angolo e l'idea di prendere l'aereo la terrorizzava, soprattutto in seguito agli ultimi attentati terroristici.
Fino a quando, il fido Tano, al servizio della sua famiglia sin da quando era ragazzo, aveva trovato la soluzione proponendole il nipote Emilio come autista privato.
Occorreva partire proprio il giorno dei morti, ma Carmela non era superstiziosa e considerava la rituale visita al cimitero una formalità priva di senso. C'erano altri modi per onorare i propri cari che lei aveva continuato a sentire vicini anche se non c'erano più. La zia sarebbe stata fiera di lei e il marito contento che la sua auto prendesse finalmente un po' d'aria, dopo più di tre anni che giaceva in garage.
Il ragazzo arrivò all'ingresso del baglio con qualche minuto di anticipo. Suo zio gli aveva raccomandato di non fare aspettare la signora.
Il sole non si era levato del tutto sul vigneto, quando Carmela varcò la soglia con indosso un elegante cappotto di cachemire color cammello: l'aria del mattino novembrino era piuttosto frizzante. Nelle settimane precedenti, in quota, era caduta anche la neve, donando alla bocca del cratere il fiabesco aspetto di cono alla panna e liquirizia.

Dietro di lei, Tano spingeva un carretto che trasportava delle cassette di vino e una valigia.
Emilio posteggiò il motorino, unico mezzo di locomozione a sua disposizione; si tolse i paramenti indossati per contrastare il freddo della notte autunnale non ancora finita, sciarpa, giubbotto e guanti, si presentò alla signora e diede una mano allo zio a caricare la macchina.
Per quante combinazioni provassero, il vino occupava tutto il cofano.
«Non vi affannate, tanto del vino ci libereremo presto. E, poi, io preferisco stare davanti per fare compagnia a Emilio e controllare il tachimetro. Si ricordi che non dobbiamo superare i cento chilometri orari» disse Carmela, agitando il dito in segno di benevola ammonizione.
Accomodatasi, prima di chiudere lo sportello, salutò Tano chiedendogli: «Hai contato le bottiglie per mio padre?».
«Sì, sono sessantacinque» rispose l'uomo con un'impercettibile punta di rammarico. Vedeva quel rituale come un retaggio del passato dal quale la donna non riusciva a liberarsi.
Rassicurata, Donna Carmela invitò il giovane a partire.

La vigna di Solazzo
Vincenzo Giumarra si trasferì in città appena maggiorenne per frequentare l'università, lasciando per sempre l'aria buona, il cibo genuino, le allegre vicine di casa, le distanze brevi, la festa del patrono ma, soprattutto, la vigna del Solazzo, così generosa che ogni anno raccoglieva a ottobre "i vinnignaturi" da tutti i paesi vicini. I suoi genitori lo raggiunsero e morirono a breve distanza l'uno dall'altro.
Rimase la zia Cecè a badare alle proprietà, una sorta di Don Mazzarò al femminile che dall'alba al tramonto attraversava le terre per sorvegliare i lavoranti. Ma era la vigna la sua fissazione, con i suoi terrazzamenti faticosi, sorretti da muri bianchi. Il vino prodotto, "nettare degli dei" come affermava sovente, veniva conservato nell'enorme cantina in grosse botti di rovere per essere, poi, venduto, sfuso o imbottigliato. Non aveva avuto una vita facile; prima di

quattro fratelli che avevano preferito le comodità cittadine, era rimasta a badare ai genitori e poi alle terre. Mai uno svago, un viaggio, una passeggiata con le amiche. Mai un amore. L'unica sua gioia era la vendemmia. Nel mese di ottobre, sia che piovesse sia che ci fosse il sole, la si poteva vedere sorridere, con l'ampia gonna fiorata e un fazzoletto rosso in testa. Si metteva in cucina di buon mattino e preparava i "cavati" con il sugo di carne da servire alla ciurma, dopo la raccolta, in una grande "maidda". La sera, seduti sotto il noce, si cantava, si beveva e si gustava la mostarda cotta con la cenere, ancora tiepida. Vincenzo aveva trascorso l'infanzia catturando rane nella "gebbia", nidi di rondini, grilli, cavallette e rubando i primi grappoli dorati che mangiava di nascosto, come frutto proibito. Nelle sue scorribande gli era compagna una ragazzina dagli occhi mansueti, Giovanna - la figlia di Turi il bottaio, vedovo e sempre brillo - che frequentava quotidianamente casa Giumarra, aiutando nelle mille faccende che una tenuta così vasta richiedeva. Con Vincenzo erano cresciuti insieme, mentre dentro di lei fioriva un sentimento destinato all'esilio: tagliava con le forbicine i grappoli anche per lui, lo guardava adorante mentre gli offriva le prime more, le mandorle acerbe, i gelsi rossi che le sporcavano le mani e i vestiti. Non mancava mai l'acqua fresca del pozzo conservata in "un bummulu" che portava speditamente sulla testa. Divenuto giovanotto, lui le aveva dato il primo bacio e con lei sotto i filari ormai nudi era diventato uomo. Non era bella Vannuzza ma aveva un seno prosperoso, lunghe gambe abbronzate e una bocca carnosa che odorava di nipitella. Vincenzo accettava la sua generosità come dovuta, non le mostrò mai affetto né riconoscenza; partì senza salutarla, senza pensarla un attimo. Un giorno se la vide spuntare sotto casa: era spaurita, imbarazzata, vestita male. A occhi bassi gli confessò di essere rimasta incinta e di non sapere cosa fare. Lui avrebbe voluto che sparisse, o meglio, non averla mai conosciuta e, fingendosi tranquillo, la accompagnò di corsa alla stazione dicendole che avrebbe risolto tutto. L'indomani le spedì un generoso assegno e l'indirizzo di un medico compiacente. Fu tutto.

Non cercò neanche più zia Cecè che, però, proprio da quell'anno, cominciò a mandargli, dopo ogni vendemmia, un numero progressivamente crescente di bottiglie di vino rosso della sua produzione.
Solo quando la zia morì, fece ritorno in paese. Nello studio del notaio, non riconobbe subito la giovane signora che lo guardava con occhi bassi e non capì nulla fino alla lettura del testamento.
"Lascio tutti i miei averi a Giovanna, che mi ha servito con dedizione e amore, alla quale affido la vigna di Solazzo, con l'unico obbligo di continuare la spedizione delle bottiglie a mio nipote Vincenzo, aggiungendone una a ogni vendemmia, per ricordargli il tesoro che ha perduto e che, ogni anno, cresce in bellezza, forza ed eleganza, come il vino fruttato e robusto che continuerà a produrre: sua figlia Carmela".[1]

«Lasceremo le bottiglie alla Balducci Express che si trova vicino agli imbarchi, ci penseranno loro a recapitarle».
Emilio non si sarebbe mai aspettato che una signora dell'età e del prestigio di Donna Carmela potesse essere così aperta e alla mano. Gli aveva raccontato, senza nessuna remora, la propria storia, per certi versi abbastanza dolorosa. Segno evidente che la posizione raggiunta grazie al marito, ma soprattutto al suo vino, il Nerello mascalese, divenuto un'eccellenza, l'aveva pienamente riscattata.
Ritenne, comunque, più opportuno non commentare le vicende personali, concentrandosi sugli aspetti professionali.
«Ho sempre pensato che fosse settembre il mese per la vendemmia».
«Lo è, per quasi tutti i vini. Ma *"u niuriddu"* è un vitigno tardivo, vista l'altitudine».
«Immagino non sia facile gestire un vigneto proprio sotto il vulcano».

---

[1]*La vigna di Solazzo* di Fiammetta Filaci

«È eroico! Le terrazze impediscono la meccanizzazione, ma è proprio il punto di forza di questo vino. È l'erede di una tradizione antichissima; pensi che risale ai tempi della colonizzazione greca dell'Isola. E poi, la Montagna, il Mongibello, per la vite è come una mamma: severa ma protettiva. Grazie alle sue ceneri, i vigneti diventano robusti e resistenti alla maggior parte delle malattie cui sono soggette le piante della pianura».
Emilio si rese conto che le sue domande erano state per Donna Carmela come il "la" per un musicista: il suo discorso sembrava una sinfonia, dolce e appassionata, che risuonò nell'abitacolo per tutto il tragitto lungo l'A18, fino a Messina.
Mentre si dirigevano verso la zona degli imbarchi, Carmela indicò l'agenzia recapiti espressi della quale aveva parlato.
Fermata l'auto davanti all'ingresso, Emilio si offrì di occuparsi della spedizione.
La donna ringraziò, consegnando al ragazzo un biglietto sul quale era scritto l'indirizzo e il denaro occorrente, e non appena questi si allontanò, sulla scia del discorso appena interrotto, tornò col pensiero alle sue amate e faticose viti.

Mani e viti
Afferrava con delicatezza il tralcio da potare, osservandolo sempre con l'attenzione che si riserva agli oggetti d'amore.
Sua zia, prima di sua madre, le ripeteva sempre che prima di potare bisogna capire bene cosa fare. Lo sguardo di Carmela cadeva sulle antiche mani della zia, nodose come il ramo che stava per recidere. Le vene trasparivano sotto la pelle ormai sottile e le nocche sembravano nodi lignei. Erano il segno della sua età, la firma del tempo trascorso.
«Pianta forte, potatura leggera; pianta debole, potatura pesante» diceva.
Se il tralcio apparteneva a una vite ormai vecchia, che non ce l'avrebbe fatta a sostenere troppi germogli, Carmela avrebbe dovuto andarci pesante, lasciare poco. Due o tre gemme sarebbero state sufficienti. La forza della pianta deve andare alle radici e solo dopo alle foglie e ai

graspi.
«Un taglio deciso, obliquo, con la faccia verso terra» così la incitava Cecè «altrimenti la pioggia cade sul taglio e lo infetta!».
Sembrava parlasse di una persona. E come a una persona che riceve delle cure, si rivolgeva.
Parlava con le viti più di quanto non facesse con gli esseri umani. E quando tagliava usava la massima delicatezza. Movimenti veloci e decisi ma gentili.
Osservava un attimo la pianta, decideva dove e come tagliare. Quali "capi" sarebbero stati "a frutto" e quali "a legno". Un secondo e poi le sue mani forti stringevano le forbici senza esitare. Ripeteva l'operazione con precisione, come un chirurgo farebbe con un malato. Alla fine rimaneva una pianta nuda ma ordinata. Con due brevi tralci legati a un fil di ferro teso tra due "puntoni" di cemento.
Quando il freddo dell'inverno arrivava, Carmela si ritrovava ancora lì, a distanza di una vita, a ripetere quei gesti. Quasi automaticamente, ma con attenzione, con cura.
Il fiato usciva dalla sua bocca formando uno sbuffo nebuloso. Si voltava spesso indietro a guardare il suo lavoro. Tralci a terra, come caduti di una guerra non violenta. Ma le piante stavano bene, sarebbero state meglio nei giorni a venire e, dopo un mesetto o poco più, avrebbero ancora una volta preso a germogliare, dando origine a nuova vita e nuovi frutti e ancora verde. Questo sarebbe stato il "grazie" che a primavera inoltrata le avrebbero rivolto, riconoscenti.
Ogni tanto, si sentiva stanca. Potando da mattina a sera senza fermarsi, le facevano male le mani.
Guardandole, le tornavano in mente le vesciche della prima potatura con la zia. Un giorno intero a tagliar via rami e legare ai fili tesi i rimanenti. Ricordava anche il dolore delle sue spalle di bambina, ma che soddisfazione sentire la zia dirle: «Brava Carmeluzza!».
Ricordi da non potare. Da lasciare lì legati bene.
Tornata a casa, un bel bicchiere di vino rosso, a pranzo, la ripagava di tutte le fatiche. Vino fatto da lei, come dalle altre donne della sua

famiglia. Dal loro lavoro, dalle loro mani e dal loro cuore.[2]

Ultimate le operazioni connesse alla spedizione che, data la quantità, avevano richiesto un bel po' di tempo, Emilio trovò Donna Carmela assopita. Accompagnò il portello con delicatezza. Se fosse riuscito a non svegliarla, avrebbe potuto dare un'accelerata a quell'auto che non aspettava altro che ruggire, come un leone tenuto in gabbia per troppo tempo. Erano già le dieci e, rispettando i limiti di velocità imposti da Donna Carmela come condizione preliminare del loro accordo, il viaggio sarebbe durato un'eternità.
Si accomodò furtivo alla guida e avviò il motore, confidando nella silenziosità di quel gioiello, quando lo squillo del suo telefonino mise a repentaglio tutte le sue accortezze.
«Ciao fra'!».
A chiamarlo con l'affettuoso epiteto era Carmine, il ragazzo napoletano con il quale aveva condiviso l'appartamento a Padova, per i cinque anni del corso di laurea, stringendo un legame che superava per intensità la semplice amicizia.
«Ciao Carmine, dimmi».
Malgrado l'affetto, Emilio non riuscì a essere più cordiale. Gli voleva un gran bene, ma erano diametralmente opposti: tanto Emilio era timido e discreto quanto Carmine caciarone e inopportuno. La napoletanità faceva la sua parte e, sommata alle aspirazioni attoriali del ragazzo, sfociava spesso in forme di invadenza.
«Emi', mi hanno appena chiamato per un provino a Roma. Devo essere lì entro domani. Solo tu mi puoi aiutare. Dimmi a che punto sei del viaggio e mi faccio trovare alla stazione di servizio più vicina».
«Ma scusa, non puoi prendere un aereo o un treno?».
«Costano un botto, fra', lo sai che non è un buon periodo, quel

---

[2]*Mani e viti* di Paolo Becchetti

provino è la mia unica speranza».
Emilio era senza parole, aveva spiegato chiaramente a Carmine che il suo sarebbe stato un impegno di lavoro. Inoltre, quel periodo cui si riferiva, durava da sempre. Al verde per tendenza. Per Carmine i soldi valevano molto meno degli applausi del pubblico e, quando, per puro caso, si trovava ad averne, era come se gli bruciassero tra le mani. Spendaccione sì, ma generoso all'inverosimile con tutti, in particolare con gli amici. Il corso di scrittura creativa che Emilio avrebbe iniziato a gennaio era, infatti, un suo regalo.
«Non saprei, Carmine. Considera che non entreremo a Roma».
«Mi puoi lasciare in prossimità dello svincolo, troverò un passaggio fino in città».
«Ti faccio sapere tra un po'».
Gli veniva davvero difficile rifiutargli qualcosa ma, nello stesso tempo, non gli sembrava corretto nei confronti della signora.
«Può dire al suo amico che lo accompagniamo noi».
Il volume elevato della voce di Carmine aveva fatto sì che Donna Carmela non solo si fosse svegliata, ma avesse anche sentito tutto. D'altronde, le conversazioni telefoniche con lui quasi mai restavano private.
«Grazie! Davvero non le crea disturbo?».
«Assolutamente no. E poi, anch'io ho un favore da chiederle. Ieri sera mi ha telefonato un collega di Taranto, pregandomi di dargli un passaggio».
Emilio sbarrò impercettibilmente gli occhi: un giro d'Italia "non stop" a cento chilometri all'ora!
«Naturalmente, anche lui le corrisponderà la sua quota, che mi sono permessa di fissare in quattrocento euro».
Le palpebre di Emilio si rilassarono insieme al resto del volto che virava verso un sorriso beato: in tutto avrebbe guadagnato mille euro, in cinque giorni, cifra per la quale, a Mascali, avrebbe dovuto lavorare almeno due mesi interi servendo ai tavoli o tartassando la povera gente con le offerte di qualche *call*

center.
«Sempre che per lei non sia un problema» aggiunse Donna Carmela, mentre si imbarcavano nel traghetto.
«Purché lei continui a intrattenermi».
Emilio aveva la sensazione che la donna non aspettasse altro.
«Così mi istiga perché io sono una gran chiacchierona» ironizzò Carmela mentre salivano sul ponte per la traversata.
«A me piace ascoltare, sono molto curioso».
«E allora le racconto una storia che forse lei non conosce».

Scuola all'aperto
Un'estate di molti anni fa, Bruno, un bambino piuttosto gracile, per consiglio del dottore dovette trascorrere le vacanze in campagna, all'aria aperta.
L'ospitalità di due lontani zii gli apparve di una noia assoluta. Di giorno c'era troppo caldo per andare in giro e, dopo cena, doveva filare a letto senza poter leggere una sola riga perché non c'era elettricità e le candele, diceva lo zio, costavano troppo. Unica sua compagnia erano i libri, perciò ogni pomeriggio, invece del riposino che in città imponeva la mamma, si sedeva all'ombra d'un fico con un volume sulle ginocchia.
Un giorno ricevette una visita imprevista.
«Ciao, sei il signorino di città?».
«Niente signorino, mi chiamo Bruno. Tu chi sei?». Gli sembrò un sogno poter parlare con qualcuno.
Tano, figlio dei contadini che vivevano lì vicino, accudiva le bestie, prendeva l'acqua alla fonte e puliva le stalle. A Bruno tutto ciò pareva un gioco e prese ad aiutare il suo nuovo amico.
Ottenne il permesso d'incontrarlo anche dopo cena e, insieme, sdraiati nell'aia, osservavano il cielo che lentamente si riempiva di stelle, chiacchierando.
Bruno, che adorava l'astronomia, gli indicò la Via Lattea, gli spiegò le eclissi e perché si vedeva una sola faccia della Luna.
Tano, interrotti gli studi alla quinta elementare, ascoltava in silenzio per non perdere una parola di quanto l'altro diceva. Al mattino,

invece, era lui a insegnare a mungere, a scegliere l'insalata da cogliere oppure a raccattare le uova senza spaventare le galline.
Un giorno lo condusse nel vigneto, mostrando con fierezza i grappoli prossimi alla vendemmia. Spiegò come reciderli e come andavano posti nei bigonci senza schiacciare gli acini per non farli marcire prima della diraspatura.
Toccò a Bruno chiedere spiegazioni e Tano lo guidò fino alla cantina dove, allineate come soldati in parata, c'erano diverse botti, pronte a ricevere l'uva pigiata.
In un angolo due strani attrezzi.
«Ti presento la signora diraspatrice, che divide gli acini dai raspi e li schiaccia per farli diventare mosto».
«Mostro?».
«Mosto, zuccone» un pugno appena abbozzato sulla testa «ma a scuola t'insegnano solo a far di conto? Ha ragione papà che non mi ci ha più mandato!».
Fu, poi, la volta del torchio. Sembrava una botte, ma con le doghe separate, posata sopra un grande piatto. Nel mezzo c'era una vite grossa come un braccio con un foro in cima. Afferrata un'asta di ferro, Tano ne inserì l'estremità proprio in quel foro spiegando che ci voleva molta forza per muoverla avanti e indietro, calare la piastra e schiacciare l'uva sistemata più sotto.
In pochi giorni i due ragazzini si scambiarono un gran numero di conoscenze, tante che ci sarebbero voluti mesi per impararle in modo diverso.
Bruno conobbe parole che non c'erano nel sussidiario, come "vinacce", "mosto" e "svinatura". Comprese quanto lavoro era celato nel bicchiere di vino che il papà beveva a tavola, a lui severamente vietato. Apprese che i diversi tipi di vino dipendono dalla qualità dell'uva, dall'aria che respira il vigneto, dal sole, dalla pioggia, dal lavoro di chi coltiva la terra e, soprattutto, dall'amore che ci mette nel farlo.
Tano fu un buon maestro ma anche un ottimo allievo.
Ascoltò in muto raccoglimento le splendide storie narrate da Bruno, imparò ad amare i ragazzi della via Paal, a lottare insieme ai corsari di Salgari, a capire come i libri potevano farlo volare fuori dai ristretti

confini di una vigna.
Quello splendido mese volò in fretta ma Bruno non poté assistere alla vendemmia perché incombeva il nuovo anno scolastico. Ci riuscì soltanto qualche anno dopo, quando già aveva deciso che non sarebbe diventato un medico, come papà e nonno.
Avrebbe studiato Agraria per soddisfare, così, una passione nata quasi per caso.
La sua mancata vendemmia, anche se in modi diversi, aveva prodotto un ottimo vino.[3]

«Lo zio Tano?».
«Proprio lui».
«E chi è il suo amico?».
«Bruno è il titolare delle prestigiose cantine Ferlito e a Tano deve la sua fortuna».
«Il famoso bianco Salaparuta».
«Vedo che se ne intende di vino».
«Non poteva essere diversamente, con uno zio come il mio...».
«Non mi dica che Tano somministrava anche a lei vino al posto del succo di frutta, come faceva con le mie figlie?».
«Lui è fermamente convinto che sia necessario abituare i bambini al vino sin da piccoli, per scongiurare il rischio di astemia, equivalente, per lui, a una gravissima malattia. Ma, se le devo dire la verità, nel mio caso, diciamo che trovava terreno molto fertile» disse Emilio e, pensando che dopo tanto parlare Donna Carmela potesse gradire una pausa, cominciò a raccontare.

La messa
La chiesa dell'Immacolata, abbarbicata su un promontorio, si affacciava sul mare. Da lassù, la Madonna sembrava volere abbracciare il piccolo borgo, vegliando sul suo porticciolo.

---

[3]*Scuola all'aperto* di Sandro Dettori

Di solito, ad ascoltare le omelie di Don Saro, erano in pochi. I pesci non praticavano il riposo domenicale, i pescatori nemmeno. A messa andavano donne e bambine, perché i figli maschi aiutavano i padri.
Ma quel giorno di settembre sarebbero stati in molti a salire le scale del sagrato per ascoltare la messa, alla fine della quale gli uomini avrebbero preso la statua di Maria per il rituale giro in mare di fine settembre.
Don Saro si affaticava per portare panche, sedie e sgabelli da casa sua così che tutti potessero avere un posto a sedere.
«Don Sa', la volete una mano?».
Mimì entrò trafelato, con i capelli sudaticci appiccicati alla fronte.
Era l'unico maschietto del paese a frequentare assiduamente la chiesa, quasi a compensare l'assenza costante di sua madre che di entrarvi non si sentiva degna proprio a causa di quel figliolo biondo e con gli occhi azzurri, ricordo indelebile di un amore straniero, durato una luna e poi svanito per sempre.
Don Saro accettò di buon grado promettendogli in cambio un regalo.
Il ragazzino, saltellando alacremente, completò il lavoro in un baleno e il sacerdote infilò la mano nella tasca interna del saio, tirandone fuori un paio di monete.
Mimì guardò il denaro titubante.
«Che c'è Mimì, non li vuoi?».
«Sì, sì che li voglio, però, volevo chiederle... Potrebbe regalarmi quattro ostie e un po' di vino?».
«E che ne devi fare?».
«Mi devo esercitare, da grande voglio fare il prete. Come lei».
«Sei sicuro? Lo sai che i sacerdoti non possono avere una moglie?».
«E a che serve una moglie?».
Don Saro gli carezzò la testa.
«Serve a dare conforto, aiuto, carezze e bacetti».
«Per quello c'è la mamma».
Don Saro sorrise intenerito. Era troppo presto per spiegare. Aprì il tabernacolo, prese un mucchietto di ostie, versò del vino in un barattolo di vetro e diede tutto al bambino.
Mimì ringraziò, mise i regali dentro la sacca a tracolla e corse via

veloce.
Sulla bici, nella strada in discesa, gli sembrava di essere in motocicletta.
Entrando in casa, vide sua madre di spalle, con i lunghi capelli neri e ricci, raccolti in una coda alta, che stirava, completamente assorta nei suoi pensieri. Mimì la abbracciò da dietro.
«Mimì, mi hai messo paura!».
«Tieni, mamma» disse porgendole i soldi.
«Dove li hai presi?» chiese lei con un pizzico di preoccupazione.
«Me li ha dati il prete, l'ho aiutato per la festa della Madonna a mare».
La donna sorrise e riprese a stirare senza mostrare alcun interesse per l'evento.
Mimì si rammaricò per lei e pensò che quando lui sarebbe diventato un prete, sarebbe dovuta venire ad ascoltare la parola di Dio.
Afferrò il vecchio lenzuolo che aveva bucato al centro per indossarlo a mo' di talare e corse in cortile.
Vedendolo arrivare con quell'uniforme, le bambine mollarono lo "sciancatello" e si sistemarono.
Non era la prima volta che Mimì "officiava" la messa, offrendo gustosi pezzetti di pane imbibiti nel succo di uva. Quella volta, però, era speciale, perché aveva le ostie vere e soprattutto il vino che nessuna di loro aveva mai assaggiato.
Cominciò con aria più solenne del solito, sollevò quei doni al cielo per benedirli.
«Questo è il mio sangue...».
Le bimbe erano impressionate perché, al contrario del succo, era così scuro da sembrarlo davvero. Ultimata la consacrazione, si misero in coda e Mimì diede a ognuna di loro un'ostia macchiata di rosso. Ne rimase giusto una per l'officiante, ma di vino, invece, ne era avanzato un bel po'.
Lui lo sorseggiò: era buono, molto più buono della spremuta d'uva.
Lo bevve tutto con gusto e invitò tutte a pregare.
Ma, abbassando la testa, questa gli prese a girare e i pensieri a fluttuare senza direzione.
Sollevò lo sguardo appannato e lo posò sulla bambina inginocchiata di

fronte e, come se la vedesse per la prima volta, gli sembrò bellissima. Aveva i ricci e gli occhi neri, come la mamma, e Mimì provò una strana euforia, il desiderio di dischiudere le sue manine giunte per prenderne una tra le sue, accarezzarle le guance e darle tanti bacetti.
Così, grazie al sangue di Cristo, il bambino capì che non avrebbe potuto farsi prete perché, a ogni messa, bevendo il vino, avrebbe voluto sposarsi.[4]

Emilio aveva così trovato il modo di ricambiare le confidenze di Donna Carmela raccontandole la propria storia.
«Allora Mimì per gli amici?» chiese Carmela, mentre tornavano verso l'auto per lasciare il traghetto.
«Solo mia madre si ostina a chiamarmi così. Per tutti, crescendo, sono diventato Emilio. Il mio nome in realtà non ha diminutivi, il suo è un vezzeggiativo un po' fuori tempo».
«A me piace» sorrise Carmela, che cominciava a provare per quel ragazzo un embrionale senso materno.
Alla gentilezza, agli occhi buoni e sinceri che aveva notato subito, si aggiungeva adesso la tenerezza per quel bambino, figlio di padre ignoto all'anagrafe, di qualcos'altro per la gente pettegola e gretta dei piccoli centri. Aveva imparato, sulla propria pelle, dopo essersi vergognata per anni del proprio passato, come il miglior antidoto contro la maldicenza fosse la sincerità più disarmante, proprio quella che Emilio aveva usato nei suoi confronti.
«Tano mi ha detto che lei si è brillantemente laureato in Scienze della Comunicazione».
«Laureato. Brillantemente non saprei, ho preso un modesto 105, abbastanza lontano dal massimo e dalla lode».
«Il voto non ha alcuna importanza e la modestia è un valore assoluto per potersi fare strada nel mondo del lavoro».
«Una giungla».

---

[4]*La messa* di Olimpia Avellino Pantò

«Lo so, ma la sua laurea, in un mondo in cui tutto è comunicazione, mi sembra possa rappresentare un jolly».
«Ha ragione, solo che a me mancano le altre due carte, per fare un tris, il jolly non basta».
«Le piace giocare?».
«Sì, abbastanza, solo tra amici però, senza azzardo».
«Per fortuna» sospirò Donna Carmela, e il pensiero volò tra i colli toscani. «Non sa quanti uomini ho visto rovinarsi al tavolo da gioco».

Rosso ipnotico
Sarebbe stato un incontro per "pochi intimi", così si definivano parlando in pubblico, quasi a sottolinearne l'inaccessibilità a chi, pur di stare seduto al tavolo verde con loro, avrebbe pagato qualsiasi cifra.
Al mattino il conte si sentiva euforico per alcuni episodi particolarmente fortunati che si erano succeduti negli ultimi tempi: quella commessa dall'estero e poi la convocazione dall'Università per tenere un seminario a studenti di Economia. Sentiva che sarebbe stata una serata memorabile. Era in vena di scherzi con i suoi servitori, che non osavano certo contraddirlo. Al contrario, trattò malamente la sua ultima fiamma, la figlia del barone Brambilla che, mostrando di essersi montata la testa, lo aveva tediato con una maternale mettendolo in guardia dai rischi del vizio.
«Faccio come voglio a casa mia! Sono io il padrone di tutto questo» le aveva urlato addosso, umiliandola rabbiosamente e indicando il paesaggio circostante. Colline verdi di vitigni. Chilometri di filari di uva Moscadella, Sangiovese, Canaiola e Mammola. Tutto suo.
Le lussuose vetture che accompagnarono il banchiere, il farmacista e l'onorevole, oltrepassarono le eleganti inferriate rinascimentali del cancello d'ingresso.
Pini e cipressi in fila orlavano il vialetto dritto, fino a casa. Accolse gli ospiti personalmente nel migliore dei modi, offrendo loro una raffinata cena fredda accompagnata da eccellenti bottiglie di rosso.
Dal salone in cui si trovavano, seduti attorno al tavolo rotondo, di giorno si poteva ammirare la vastità della sua tenuta verde, ma in

quella notte senza luna le stesse colline sparivano coperte dal buio.
Quattro calici mezzi pieni e pile di fiches *colorate segnavano i posti dei giocatori e, vicino a loro, un antico carrello portabottiglie carico dei migliori vini lasciava pregustare il godimento dei loro palati.*
Le prime mani furono conviviali, amichevoli, i brindisi allietavano la perdita di un rilancio; il sapore del vino veniva riconosciuto con aggettivi stravaganti, ma era tutta una scusa per continuare a bere e provare, così, a controllare la tensione, magari a scapito della lucidità dei ragionamenti. E con l'andare avanti ogni giocata si faceva battaglia.
Alle tre del mattino, sul carrello, di bottiglie chiuse non ce n'erano già più, e di amicizia e convivialità neanche l'ombra. Poi ci fu la svolta: il padrone di casa, dopo aver perso quasi tutto, si ritrovò tra le mani un full di assi e regine servito, ma poche fiches *per poter rilanciare. Così pensò bene di puntare i filari di Canaiolo nero che perse contro la scala reale dell'onorevole. E poi ancora vigneti di Mammola e grossa parte del Sangiovese, puntati e persi nel tentativo di recuperare in extremis.*
L'aurora sommerse la notte e una lunga serie di firme chiudeva i contratti di cessione delle piante, che sarebbero state estirpate e trasferite.
Troppi dei suoi vigneti non esistevano più, e l'orizzonte gli appariva brullo tanto quanto arido si sentiva lui, dentro.
Quella notte fu davvero memorabile, non come lui immaginava, ma perché distrusse la storia della sua casata. Per un maledetto full, di assi e donne.

«Un suo collega, quindi».
«Filippo Olivieri, uno dei maggiori produttori toscani e un carissimo amico. Saremo suoi ospiti, stasera».
«Ma scusi, non aveva perso tutto?».

Gli rimasero le barbatelle di Moscadello di Montalcino per ricominciare, di cui, oggi, è il maggiore produttore. Un vino davvero particolare, ipnotico direi. Dopo aver perso tutto, in una notte, capì

che non avere niente è l'unico stimolo per volere il mondo.[5]

«Peccato che non sempre basti la volontà per riuscire» commentò Emilio, con un pizzico di amarezza.
Carmela comprese. Come tanti giovani laureati siciliani, Emilio si scontrava con le difficoltà di un'epoca difficile.
«E lei cosa vorrebbe per il suo futuro?».
«Non ho le idee molto chiare, in realtà, e questo credo mi penalizzi. Mi attira il mondo della pubblicità, ma è un campo davvero difficile. Mi piace scrivere, lo faccio da quando ero piccolo, ma non sono mai andato oltre brevi racconti. Me la cavo piuttosto bene anche con il disegno, ma pure lì non è che ci sia questa grande richiesta».
«Eh lo so, è complicato e la nostra meravigliosa terra, purtroppo, non offre molto. Se vuole avere qualche possibilità temo che dovrà allontanarsi definitivamente dal paese, come è successo alle mie figlie».
«Non hanno seguito le sue orme?».
«No, nessuna delle due ha ereditato la mia passione. E quello del viticoltore non è un lavoro che si può fare per dovere. Hanno preso in tutto e per tutto dal padre, dalle inclinazioni al colore dei capelli».
Donna Carmela si tuffò col pensiero dentro i propri ricordi, dove le parole si persero diventando sospiri e la vista si offuscò coperta da una nebbia leggera, dalle sfumature rubino.

Rubino
Una mattina di inizio novembre, il cielo era terso e, dalle grandi finestre con le veneziane alzate, penetrava un tepore piacevole che riscaldava appena il ripiano del lungo tavolo che avevano ricoperto con fogli di giornali. Il giorno prima il professore di scienze aveva illustrato il programma del giorno: «Allora, ragazzi, domani portate delle

---

[5]*Rosso ipnotico* di Ernesto Berretti

vecchie riviste e una terrina ciascuno. Serviranno anche un passaverdure e dei vasi di vetro. Faremo il vino». Federico alzò la mano. Lui la alzava sempre. Chiedeva, si informava. Gli piaceva parlare con tutti. Con Carmela un po' meno, ma non era colpa sua. Era lei a essere timida. Arrossiva per niente. Specialmente quando lui le era vicino. Di sottecchi osservava Federico. Era bellissimo con quei capelli rossi che gli incorniciavano il volto sbarazzino e lentigginoso. Quando ascoltava la sua voce, piccoli brividi salivano dalle gambe verso la testa. La inondavano di un calore quasi estivo e le sembrava di avere la febbre. Lo accarezzava con gli occhi, con le orecchie, con la pelle. Lo faceva senza rendersene conto, senza capire, forse perché aveva tredici anni e non sapeva come si fanno certe cose. Si sentiva brutta e stupida, molto più di tutte le sue compagne che sembravano già donne fatte. Il giorno dopo arrivarono in classe puntualissimi. L'insegnante era già in aula. Aveva spostato i banchi per metterli uno accanto all'altro. Sorridendo si avvicinarono alle sedie con le loro bacinelle dai colori vivaci. Lei aspettò e si fece coraggio. Se fosse stata fortunata, si sarebbe potuta sedere accanto a lui e, anche se non gli avesse detto nulla, avrebbe sentito il suo profumo. Sapone di Marsiglia, forse, o di shampoo delicato. Federico era fresco, aveva un sapore di pulito e di fiori di campo. Avevano studiato alcuni capitoli sul libro di scienze, ai quali aveva finto di interessarsi come se non li conoscesse già a menadito: si vergognava di dire che viveva e lavorava in campagna. Il professore li invitò a osservare i grappoli contenuti in tre cassette sulla cattedra. Ne consegnò alcuni a ciascuno di loro spiegando come effettuare la sgranatura. Separarono gli acini dai raspi. Subito dopo li schiacciarono per farne uscire il succo. Le dita inzaccherate pestavano le palline scure, le punte scivolavano sulle bucce e premevano per romperle. Gli schizzi si spargevano ovunque. Era giunto il momento di filtrare. Usarono il passaverdure e, a turno, lasciarono scorrere il succo in un grande contenitore trasparente. Il liquido ottenuto era il mosto. Tutti i suoi compagni lo osservavano, incuriositi dal colore marrone torbido e dall'odore. Tenendo da parte le bucce, lo versarono in alcuni barattoli di vetro che coprirono con fogli di carta assorbente perché passasse aria.

«I saccaromiceti trasformeranno in alcol lo zucchero contenuto nella polpa attraverso il processo di fermentazione» spiegò il professore, insegnandole finalmente qualcosa che non sapesse già. Nei giorni seguenti il mosto fremeva, agitandosi in tante piccole bollicine. Come Carmela, quando lo vedeva. Dopo una decina di giorni filtrarono nuovamente il liquido ottenuto e lo travasarono nelle bottiglie. Avevano fatto il vino. «Bene, ragazzi. Ora lo assaggiamo tutti. Voi soltanto un po'». Erano tutti in piedi e lei era riuscita ancora a mettersi vicina a Federico. Ne bevvero due dita che a lei non fecero nessun effetto, c'era abituata. Federico, invece, le sembrò diverso, il suo sguardo si posò su di lei più leggero e, quando iniziò la ricreazione, le venne accanto e le chiese: «Vuoi essere la mia fidanzata?». Quei ricordi sono tatuaggi indelebili che li hanno accompagnati per tutta la vita, durante ogni pranzo e ogni cena consumati insieme alle loro ragazze, quando alzavano i calici con due dita del suo Negrello e brindavano, silenziosamente, alla fortuna che li aveva fatti incontrare, incantandosi sui riflessi rubino che si diffondevano dal vetro dei bicchieri, illuminando le sfumature dei capelli dei loro due angeli.[6]

Superata Lamezia, avevano imboccato la Jonica.
Carmela era ammutolita e gli occhi le si erano inumiditi.
Emilio, avendo saputo da suo zio Tano della prematura dipartita dell'illustre notaio Don Federico Badalà, marito di Donna Carmela, aveva immaginato che lei si fosse persa nei ricordi, ed era rimasto per un po' di tempo in bilico fra l'opportunità del silenzio e quella di interrompere i suoi tristi pensieri.
«Le sue figlie vengono a trovarla ogni tanto?».
«In realtà, solo in estate. Hanno seguito le orme del padre, lo studio le impegna moltissimo e i ragazzi hanno la scuola».
«Non sapevo avesse dei nipoti».
«Sono una nonna stagionale» disse dispiaciuta.

---

[6]*Rubino* di Irene Barbagallo

«Non deve essere facile vedere il nido vuoto» commentò Emilio compenetrato, ripensando a sua madre, durante gli anni in cui lui si era trasferito a Padova per studiare.
«Casa mia non è affatto vuota».
La voce di Carmela si fece sognante come accade quando, con le parole, si prova a descrivere ciò che non può essere detto, essendo impresso sotto forma di immagini nella pellicola dell'anima, e un sorriso orgoglioso le si stampò sul volto.

Morbidi effluvi
Brunello ci passa le ore al davanzale della finestra. Il suo profilo si staglia in controluce, immobile, per ore. Punta gli occhi alla strada, occhi profondi quelli di Brunello di un colore sincero e intenso, ci puoi leggere tutte le sfumature dell'autunno con quei riflessi dorati sopra un rosso violaceo e fermo.
Aspetta, Brunello, talvolta assottiglia lo sguardo come se volesse focalizzare l'attenzione su un determinato particolare, oppure è solo un velo di stanchezza che gli si ferma in qualche angolo di pensiero per poi volare via.
Quanti anni ha se l'è dimenticato anche lui, si è dimenticato delle scorribande, delle corse e delle acrobazie in giro per la città e tutte quelle avventure che lo rendevano il più carismatico di tutti i lupi di mare.
Brunello aspetta, sa che a un certo punto della sera, a un determinato orario lui passerà da quelle parti, si fermerà sul ciglio della strada e volgerà lo sguardo nella sua direzione in segno di saluto, in segno di rispetto. Perché ai maestri il rispetto lo si deve sempre anche se si diventa migliori di loro.
D'altronde, solo Syrah è stato in grado di prendere il suo posto, nonostante la sua giovane età si è già da tempo guadagnato la stima di tutti, basta solo il suo sguardo morbido e penetrante per soggiogare. Gira spesso con i suoi fratelli: Nebbiolo, Nero e Biferno, tutti rossi, tutti forti e coraggiosi ma non quanto lui, che non abbassa mai lo sguardo. Solo la sua compagna è in grado di tenergli testa.
Già, la splendida Croatina. Come si fa a non innamorarsi di lei?

Sinuosa, profumata, con due occhi brillanti come rubini e quel suo saper essere ferma e frizzante insieme. Ti accarezza l'anima e senza nemmeno accorgerti ti ha già dato alla testa. Una compagna perfetta per un duro come Syrah.
Così come Lacrima lo fu per Brunello. Sparì una notte di gennaio, lasciandoci addosso quel suo profumo di violetta, nessuno seppe più nulla di lei, e Brunello da quel giorno cominciò a invecchiare.
Ma le cose vanno così da millenni.

«Ho capito!» esclamò Emilio, che aveva ascoltato rapito e incuriosito, tratto in inganno dai nomi all'apparenza di vini ai quali il racconto di Donna Carmela sembrava attribuire un'anima, «Sono gatti!».

«Eh già, i miei adorati compagni di vita. A me basta osservarli per non sentirmi sola. Credo che uomini e felini condividano la stessa natura. Voglio bene a tutti loro e anche loro ne vogliono a me. Sono nati a casa mia, nella mia cantina e ho dato loro il nome della bottiglia sotto la quale si rifugiavano per non farsi prendere. Mi sono sempre rimasti attorno, chi più chi meno, ma si sa, i gatti sono fatti così: spiriti liberi che non puoi rinchiudere in una bottiglia come faresti con del buon vino».[7]

L'argomento introdotto da Carmela catalizzò la conversazione fino alle porte di Taranto.
Anche Emilio adorava i gatti e ne aveva due, dalle spiccate attitudini artistiche.
Il maschio, Vincenzo, a detta sua sin da piccolo si era mostrato interessato alla musica classica, usando accoccolarsi tra le gambe di sua madre ogni volta che lei si metteva all'ascolto delle opere del compositore etneo, delle quali era appassionata e che aveva ispirato loro il nome per il cucciolo.

---

[7]*Morbidi effluvi* di Francesco Fràncica

La femmina, invece, partecipava attivamente alle letture di Emilio, collocandosi sempre tra lui e il libro, cosicché l'avevano chiamata Marguerite, in onore della loro scrittrice preferita.
E Carmela, ascoltandolo, annuiva e sorrideva senza il minimo dubbio che le mirabolanti imprese feline raccontate dal ragazzo potessero essere frutto di un affetto fantasioso.
Il cartello stradale che indicava l'uscita per Manduria la sorprese alquanto.
«Ma siamo quasi arrivati!» esclamò stupita.
«Siamo stati fortunati, non abbiamo trovato traffico. Dovremmo essere lì fra un'oretta».
«Ho dimenticato di dirle che il mio amico abita fuori città».
«Quindi è il produttore del glorioso Primitivo?».
«Sì, anche se sarebbe più corretto dire che si tratta di due fratelli. Figli dello stesso padre...».

L'amore di un padre
Adelmo Garofalo si alzava prima del sole. Il suo viso increspato dal tempo mostrava due gote rosse, di lato a un naso a patata, sopra a un sorriso sincero. Il suo cappello di paglia gli faceva compagnia da cinquant'anni, non serviva ad altro tant'era consumato. Ogni mattina si lavava la faccia con due manciate d'acqua, dopo essersi infilato la camicia a quadri, sopra la canottiera bianca. Bianca, si fa per dire.
Saliva sul trattore e percorreva i filari della vigna, quei dieci ettari dall'anima rossa. Nell'aria solo il fruscìo dei raggi del sole che si arrampicavano all'orizzonte e accompagnavano il bofonchio stanco del motore.
Per lui quel vino era un figlio. Lo seguiva con amore in tutti i passaggi della sua crescita. Aspettando con pazienza fino al suo invecchiamento, dentro la sua culla di rovere e nel suo letto di vetro. Non ha mai pensato al guadagno che poteva portargli; la sua soddisfazione era vederlo diventare maturo.
Passavano momenti magici insieme: ogni giorno, a pranzo e a cena, lui lo versava nel bicchiere, lo respirava, lo faceva roteare lentamente sulle pareti di cristallo, lo degustava, lasciandolo fluire in gola e tuffare

nelle membra.
Lo chiamava, in confidenza, "figliolo", orgoglioso del suo animo nobile.
La vita in campagna era perfetta, tutto funzionava con il giusto equilibrio.
Una volta all'anno arrivava un giovane rampante con la sua macchina sportiva ultimo modello. Vestiva in modo elegante e ricercato, prediligendo gli abiti sartoriali, e aveva il sorriso spensierato di chi non conosce il sacrificio.
Guardava tutti dall'alto al basso, pronto a calpestare chiunque per i propri interessi.
Aveva gli occhi neri come Adelmo, ma non il suo sguardo, che si era perso crescendo. Col tempo aveva dimenticato l'amore per la brama di denaro.
Con gesti meccanici passava in rassegna il frutto del duro lavoro di Adelmo, annusava il vino per intuire l'odore dei soldi, scegliendo quello che gliene avrebbe portati di più.
Poi, con le sue mani fredde, che sapevano solo prendere senza dare nulla, dava una pacca sulla spalla a suo padre mentre gli porgeva un arido contratto, sul quale l'uomo avrebbe posto una firma difficile da leggere.
«Ci vediamo pa'» gli diceva quando era già fuori dalla porta.
Un'ombra di tristezza velava il viso di Adelmo, mentre salutava la nuvola di polvere sollevata dalle ruote dell'auto nel vialetto.

«Era Vito quel ragazzo?».
«Eh già, era lui, ha fatto soffrire molto suo padre» sospirò Donna Carmela.

Rimase il suo primogenito a consolarlo. Quel giorno, Adelmo poggiò il cappello e la camicia a quadri, pensando che il suo primitivo sarebbe morto con lui. In cantina non rimanevano molte bottiglie e lui era troppo stanco.
Si abbracciarono ancora una volta e suo figlio gli tinse le guance e la punta delle orecchie, riuscendo a strappargli un sorriso anche

nell'ultimo istante.
Dopo una vita vissuta insieme, anche la morte sembra dolce accanto a chi ci ha donato amore.[8]

«Quindi, se ho ben capito, il suo amico ha deciso di seguire le orme del padre solo dopo la sua morte?».
«Purtroppo sì. E devo dirle che si trascina ancora molti rimpianti».
«In effetti, succede spesso: si capisce l'importanza di certe cose solo quando non ci sono più».
«Nel suo caso non credo sia stata la perdita del padre a cambiarlo quanto, piuttosto, l'incontro con Nella. Sua moglie».
«Le donne sono sempre più sagge degli uomini».
«La ringrazio, a nome del genere cui appartengo, per la stima, ma il merito non è mai di una persona in particolare, ma di ciò che si prova. Perché l'amore è il principio della comprensione profonda. Mi ascolti ancora un attimo».

La voglia di vino
Rosina era una povera donna che viveva di stenti, insieme a suo marito Giacinto, uno scansafatiche che soleva bighellonare insieme a quattro amici scalmanati, nella locanda del porto di mastro Peppino, sin dalle prime luci dell'alba, prima che le barche uscissero al largo.
Peppino, da taccagno qual era, si faceva pagare a caro prezzo quella sciacquetta di "mennavacca" appena appena tinta dal taglio con il primitivo di Manduria, per cui della misera paga da spazzino di Giacinto rimaneva ben poco.
Avevano cinque bambini piccoli da sfamare, tutti maschi, perché Rosina, ostinatamente, sperava di rimanere incinta, prima o poi, di una femmina.
Ogni mattina, sulla via per andare al mercato, era solita passare dalla rimessa di Marietta che, avendo un gran cuore, le chiedeva di tendere

---

[8] *L'amore di un padre* di Silvia Lodi

lo zinale per riempirlo con i doni della sua terra: patate, pomodori, fave secche, una bracciata di rape, cicorie o un cavolo. Farle visita era un modo per rimediare la minestra del giorno.
Quella mattina frizzante di fine ottobre, Rosina trovò Marietta affaccendata con suo marito nella vendemmia. Si fermò sull'uscio per scambiare due chiacchiere con lei, e osservò con attenzione l'uomo sollevare con sforzo le cassette colme di uva per svuotarle nel torchio. L'annata era stata calda e asciutta, e a quel punto della stagione i grappoli erano quasi passiti, disidratati dal sole. Mentre lui girava con fatica la manovella del torchio, Marietta, con un tridente di legno, rimescolava le vinacce e il nettare d'uva purpureo che confluivano nel tino sottostante.
Quanto avrebbe voluto assaggiare un goccio di quel mosto! Quasi le sembrava di assaporarne la dolcezza in bocca. La presenza dell'uomo la mise in imbarazzo, e non osò chiederne un sorso alla sua benefattrice.
Salutò i due, mentre Marietta, con occhio ammiccante, le fece cenno di passare più tardi per la consueta donazione quotidiana, lontana dagli occhi del marito.
Circa nove mesi dopo, Rosina diede alla luce il suo sesto figlio. Pregò tutta la gravidanza affinché fosse una femmina. Il bastone della sua vecchiaia. E una femmina nacque. La levatrice passò la bambina al padre, nel frattempo che terminò il suo lavoro su Rosina. L'uomo, benché già un po' intorpidito, ebbe un guizzo di lucidità, sobbalzando alla vista della bimba.
«Madonna Incoronata del Santissimo Sacramento, cos'ha?!» esclamò scioccato.
«Una voglia» rispose impassibile la donna. «Forse di vino, almeno così sembrerebbe dal colore».
«Ma si schiarirà?».
«Può darsi, ma non credo».
Quel corpicino, un bocciolo appena nato, era stato deturpato da un angioma che, come un rivolo di mosto, scorrendo lungo il corpo, le aveva prepotentemente impregnato il lato sinistro del viso, del collo e tutto il braccio, fino all'estremità delle dita.

Rosina si ricordò del giorno della vendemmia. La voglia non esaudita del mosto era esplosa in quell'ammasso di cellule appena formatosi che lei, ignara, portava in grembo.
La bambina crebbe timida e schiva al mondo, per vergogna del suo aspetto. Non si guardava mai allo specchio e usciva pochissimo, solo per andare a scuola, ritornando di corsa a casa, il suo rifugio sicuro dallo scherno dei suoi coetanei.
Si ritirò presto dagli studi, come accadeva spesso a quei tempi, per aiutare sua madre nel cucito, e in poco tempo divenne molto più brava di lei, essendosi dedicata alla sartoria con tutta la passione che non poteva riversare su altro.
Una volta Rosina prese una commessa da un ricco rappresentante di vini della zona che le ordinò un vestito. Di solito era lei a recarsi dai clienti, ma quel giorno accadde il contrario. Sua figlia, come al solito, si nascondeva, rimanendo a cucire dietro una tenda. Il giovane la scorse e rimase incantato, incuriosito e disorientato da quella insolita bellezza, perché la ragazza, nonostante la bestia tatuata sulla sua pelle, era bellissima.
Lei arrossì anche se, a causa di quella voglia, lui non se ne accorse.
Rosina studiò quello scambio di sguardi e, a lavoro completato, mandò la figlia a consegnargli l'abito.
Il giovane, vedendola da vicino, rimase quasi senza parole: oltre alla sua bellezza, lesse sul volto della ragazza il simbolo della passione di suo padre e gli sembrò un segno del destino.
Vinto dall'emozione, riuscì solo a presentarsi: «Mi chiamo Vito. Vito Garofalo», prendendo la delicata mano della ragazza tra le sue per portarla alle labbra.
«Io sono Nella» rispose lei, abbandonando le sue insicurezze.
Il vino era riuscito ad aprire i loro cuori, come è solito fare con tutti, e l'Amore aveva fatto il suo ingresso.
Sul viso di Nella, il ritratto del loro futuro.[9]

Il vento del Tavoliere aveva iniziato a soffiare sulle nuvole non

---

[9]*La voglia di vino* di Maria Antonietta Colonna

troppo dense, regalando lo spettacolo di un cielo quasi estivo. Emilio, dopo aver ascoltato, si chiedeva se anche a lui mancasse proprio l'amore per comprendere, tra i mille sentieri in cui spesso si sentiva smarrito, la direzione da seguire per dare una svolta alla sua vita.
Oltrepassato il centro di Manduria, Emilio e Carmela si diressero verso la campagna, alla ricerca della contrada in cui si trovava la dimora dei coniugi Garofalo. Giunti all'ingresso, un cancello in ferro battuto, si ritrovarono su una stradella lunga e tortuosa che correva sotto un florido pergolato di uva bianca e portava in un ampio spiazzo dinnanzi alla casa, dove due bimbetti piuttosto in carne si azzuffavano dietro a una palla.
In basso v'erano quattro grandi aperture dall'apparente destinazione non domestica. In mezzo a queste, una piccola fessura conteneva la scala che portava al piano di sopra, attorno al quale, per tutta la sua estensione, girava un balcone pieno di fiori.
Non passarono che pochi istanti da quando una voce quasi strozzata dalla gioia chiamò Carmela dalla balaustra a quando, rotolando per gli stretti gradini, si materializzò una donna minuta ma allo stesso tempo solida, con le braccia spalancate per un caloroso saluto: «Carmela mia!».
Dopo avere abbracciato anche Emilio con l'affetto che si riserva a un gradito ospite, la donna li invitò a salire.
In cima alle scale, Vito li aspettava con gli occhi umidi per accoglierli in casa. Era appena tornato dal cimitero dove, di tanto in tanto, si recava a colloquio con Adelmo, al quale offriva i propri rimorsi, nella speranza di un cenno di perdono.
Nel salone, davanti alla tavola apparecchiata di tutto punto, affollata di ogni ben di Dio, Nella continuava a rammaricarsi.
«Ma perché non mi avete avvisata prima, avrei preparato altro, onorandovi degnamente».
«Nella, va benissimo così, dobbiamo tenerci leggeri per il viaggio. Filippo Olivieri ci aspetta per stasera».

«Ha ragione Donna Carmela, e poi sembra tutto buonissimo» commentò Emilio, adocchiando un piatto colorato di cornetti e pomodorini fritti.
«Non è vero, le verdure fanno schifo. Non le voglio» intervenne uno dei due bimbetti che si erano seduti a tavola, indicando sprezzante ciò che a Emilio aveva invece fatto venire l'acquolina in bocca.
«Gianne', non si dice "fa schifo", a nonno» lo rimproverò Vito, «dobbiamo sempre ringraziare il Padre eterno per il cibo che possiamo portare a tavola, e poi lo sai che non si butta niente, che tanti *creatur* muoiono di fame».
«Non ti incarica' Vito, mica li butto: se avanzano faccio una frittata per domani» si intromise Nella.
«Vuoi un poco di braciola?» chiese al bambino che scosse la testa in segno di diniego.
«Gianne', ma che tieni oggi che non hai appetito? È buona, vedi tuo fratello che ha già finito».
«Io voglio il pasticciotto».
«Quello dopo, come dolce. Adesso vieni qua» disse avvicinandosi con la sedia e afferrando la posata per imboccarlo «fai il bravo e mangia tutto, che la nonna ti racconta una favola».

Uvalandia
Uvalandia era una cittadina ridente, con il terreno di colore verde chiaro, situata nel mezzo tra la collina est e la collina ovest.
Gli insetti utili svolgevano la mansione di vigili urbani nelle vie del vigneto. Nella parte alta di Uvalandia c'era il quartiere dell'uva americana, quello dell'uva francese e quello dell'uva italica.
La signora talpa, che abitava nella parte bassa di Uvalandia, se ne stava nel suo buco tutto il giorno, indaffarata a pulire il terreno umido e, ogni tanto, quando sentiva dei rumori sospetti, tirava fuori la testa e guardava in giro.
Quel giorno sentì la sirena degli insetti utili provenire dall'alto. Era in atto uno sgombero.
«Che cos'è uno sgombero?» chiese Francesco che, pur avendo

già finito il suo piatto di pasta, si era messo all'ascolto.
«Uno sgombero è quando c'è un problema, tipo un'alluvione, e la gente se ne deve andare da un posto per evitare pericoli» rispose nonna Nella.
«Un'evacuazione, come quella che ci hanno fatto fare a scuola per esercitazione».
«Esatto, come quella; era in atto un'evacuazione».

«Non potete stare qui» disse l'insetto utile al capo famiglia dei Vespa.
«Siete dei razzisti» rispose il Signor Vespa. «Desideriamo diventare cittadini di Uvalandia alta, avere una casa e lavorare. Nulla di più. Pagheremo le tasse come tutti. Qual è il motivo di questo sfratto?».
«Non potete impollinare in nessun quartiere, rovinerete i frutti. Ci sono delle regole ben precise da rispettare».
«Ah, sì?» esplose di rabbia il Signor Vespa. «Allora spiegatemi come mai la famiglia Lombrico può rimanere nel quartiere americano e noi no. Li ho visti, sa? Distesi e beati sulle foglie del vigneto».
Il vigile urbano utile scattò nel sentire quell'informazione pericolosa. Agì con prontezza, e chiamò la centrale.
«Agente Coccinella, c'è un'urgenza di sgombero nel quartiere americano. Mandate subito una squadra speciale degli agenti utili».
«Sì, signore».
«Agente Coccinella?».
«Mi dica».
«Si ricordi di dargli il mandato speciale».

«Cos'è il mandato speciale?» chiese, questa volta, Giannetto.
«Un compito molto delicato» rispose Vito «come quello che do a voi di travasare il vino».
«Quindi anche noi siamo degli agenti?».
«Speciali, anzi, specialissimi» confermò sorridendo il nonno.

«Lo stampo subito, signore».
«Ottimo».
L'insetto utile ritornò a parlare al signor Vespa: «Ho trovato una

sistemazione per lei e la sua famiglia. Nella parte bassa di Uvalandia c'è il quartiere dei fiori, lì troverete la vostra casa e potete lavorare e impollinare quanto volete».
«Il quartiere dei fiori? D'accordo».
La famiglia Vespa si allontanò senza tante storie e gli insetti utili continuarono con le ronde quotidiane, sperando di non incappare in altri insetti clandestini. A Uvalandia qualsiasi insetto era ben accetto, purché rispettasse le leggi. I giganti al potere venivano spesso a controllare i vigneti. Ogni tanto arrivavano insieme alla nebbia ramata, o di zolfo, ma gli abitanti dei quartieri si chiudevano nelle loro abitazioni e, passata quella tempesta, uscivano nuovamente. C'era rispetto reciproco, ma la cosa più importante di Uvalandia era il risultato di quel lavoro: un buon vino. Di ottima qualità. E brindarono tutti felici e contenti.[10]

Alla fine del racconto, Giannetto aveva mangiato fino all'ultimo boccone, come del resto avevano fatto tutti gli altri commensali e, impaziente, era andato a prendere il vassoio con i dolci, sui quali si avventò avidamente.
«Perdonatemi, sono bravi bambini, ma mi fanno disperare per mangiare», si scusò Nella con gli ospiti, mentre si allontanava verso la cucina per preparare la moka.
Emilio era perplesso, non riusciva a comprendere tale preoccupazione, vista la stazza dei bambini, mentre Carmela sospirò rammaricata.
«Ricordo che quando i miei nipoti erano piccoli gli raccontavo anch'io tante favole. Adesso che sono cresciuti, vogliono solo storie di fantascienza e io non ne conosco nemmeno una».
«Forse sarebbe ora di avviarci» fece notare Vito quando finirono di gustare il caffè, rivolgendosi ai suoi ospiti che, concordando con il padrone di casa, salutarono con affetto Nella e i bambini.

---

[10]*Uvalandia* di Valeria Bukowski

Arrivati alla macchina, Carmela cedette a Vito il posto davanti, dichiarando di aver bisogno di stendere un po' le gambe.

PARTE SECONDA

Dalla Puglia alla Toscana

«È crollata» commentò Vito.
«Ha retto bene, però. Consideri che siamo in viaggio dall'alba!».
«Sarai stanco anche tu, e poi ti avrà fatto una testa così con le sue storie».
Emilio sorrise con garbo.
«Sono abituato a fare le ore piccole, anzi mi definirei un animale notturno. La signora Carmela è stata una compagnia molto piacevole. Adoro i racconti e, dilettandomi di scrittura, ogni storia può darmi uno spunto».
«Ragazzo, se cerchi ispirazione, c'è qui l'uomo giusto al posto giusto. Posso dartene quanta ne vuoi. Mio nonno mi ha raccontato centinaia di storie. Pensa che in paese lo chiamavano *"u' cantastorjə"*».
«Le ascolterò volentieri, anche se temo che il genere "racconti della tradizione" non sia molto in voga tra i lettori di oggi».
«E che vogliono leggere, questi?» domandò Vito, tra lo stranito e l'offeso.
«Cercano emozioni forti, thriller, horror, addirittura splatter».
«Splatter?».
«Sì, è un genere nuovo, che ha preso molto piede nel cinema. Non so se ha visto i film di Quentin Tarantino. Anche i libri vanno forte. Il protagonista è il sangue: in abbondanza, a flutti e ovunque».
«Il vino allora è perfetto! Lo sai che il vino fa buon sangue?».

Il vino fa buon sangue
Bevevano il loro vino rosso. Annata 2005.
«Ultime gocce di un vino magico» disse il Fante, ammirando il liquido dentro il bicchiere.
«Pura vita» osservò Gorgo.
«Ogni anno diverso, ogni anno speciale, è magia» aggiunse Ruga,

bevendo tutto d'un fiato.
«Lo sento scorrere in me quando lo bevo, sento fluire vita» chiuse Smilzo.
Quattro amici, riuniti per bere gli ultimi litri di vino prodotti nel 2005 e per programmare la vendemmia del 2006. Il decimo anno. Un decennio di proficue vendemmie. Dieci anni durante i quali le loro quattro vite si erano sviluppate ognuna per conto proprio. Dieci anni nei quali si erano sempre ritrovati. Fine settembre, primi di ottobre. Puntualmente, ogni anno tutti e quattro insieme, come lo erano sempre stati, da bambini, da adolescenti, da adulti, da uomini. Sarebbe stato di nuovo il turno del Fante, cosi come lo era stato nel secondo e nel sesto anno. Per lui, si trattava della terza volta, ma l'emozione era la stessa della prima. Gorgo aveva proposto di inserire una donna nella squadra. Smilzo sembrava d'accordo. Il Fante e Ruga erano contrari, senza se e senza ma. Quello che facevano, lo facevano bene, erano in perfetta sintonia, una donna avrebbe potuto rovinare tutto, mandando gambe all'aria la loro armonia.
Con le donne sai dove inizi, ma non sai mai dove potresti andare a finire.
«Niente donne, Gorgo» disse a muso duro.
Poi votarono. Tre voti contro, uno favorevole; mozione di Gorgo bocciata. Anche quell'anno la squadra dei vendemmiatori sarebbe stata completata da un quinto uomo. Un uomo era più adatto per quel lavoro. Lo è sempre stato. Negli anni passati, nove uomini erano stati scelti, altri nove avevano preceduto il Grigio.
Il Grigio si era appassionato ai lavori in campagna e gestiva una rivendita di generi alimentari. I figli, ormai cresciuti, gli davano una mano; così gli rimanevano delle ore libere da dedicare alla cura di un piccolo orto e, talvolta, si prestava come bracciante agricolo. Fu Ruga a prendere il primo contatto. Non avevano regole a riguardo: ogni anno, ciascuno si metteva al lavoro. Quella volta fu Ruga a essere il più veloce, reclutando il Grigio come quinto uomo.
La squadra era al completo, la vendemmia sarebbe stata proficua e il vino che ne avrebbero ricavato, come sempre, sarebbe stato di qualità unica. Erano convinti che per ottenere un prodotto speciale, occorresse

lavorarci con abnegazione, lasciarci sudore e sangue. La loro vigna era vecchia, produceva poca uva ma ottima.
Dieci braccia agitate tra le viti, cinque paia di forbici a recidere grappoli maturi e pregni dai tralci, cesti pronti ad accogliere l'uva, trattore pronto ad alloggiare i cesti. Erano dei bravi contadini, dei diavoli.
Entrarono in azione una volta riempiti tutti i cesti: restava solo un grappolo, prezioso. Il Grigio sorrise. Fu l'ultimo dei suoi sorrisi. Smilzo, silenzioso come faina, gli fu alle spalle. Ruga sosteneva il sorriso del Grigio, lo teneva calmo. Smilzo balzò, Gorgo arrancò e il Fante con loro. Si avventarono su di lui. Ruga sorrideva, procedendo lentamente verso il trattore, per salire sul rimorchio a recuperare il coltello e la bacinella bianca. Grigio lanciò un urlo, il primo di una lunga serie, inutile come un ombrello in mezzo a un uragano. Nessuno di loro parlava, non lo facevano mai quando erano a quel punto della loro vendemmia.
Grigio minacciava, chiedeva spiegazioni, implorava. Si agitava. Era quello che volevano: avrebbe rimescolato ben bene il sangue.
Il loro ingrediente segreto.
Il sangue fa buon vino.[11]

«Se mi dice che è successo davvero, temo che non berrò mai più un bicchiere di vino».
«Ma no, *uagliò*, sono storie di cantina, di quelle che si raccontano in paese, attaccandosi all'ultimo pettegolezzo, aggiungendo la fantasia che un paio di bicchieri di rosso sanno ispirare».
«Beh, comunque, ha fatto centro: è proprio il genere che va per la maggiore. Solo, forse, l'ambientazione è un po' troppo tradizionale, soprattutto volendo mirare a un pubblico giovane. I ragazzi di oggi, quelli di città, non hanno mai messo piede in una vigna. Non credo siano capaci di immaginare altro dalla realtà patinata che viene loro offerta da cinema e televisione».

---

[11]*Il vino fa buon sangue* di Walter White

«E se vuoi pure il cinematografo, *mò* ci pensa Vito. Prova a seguirmi e immagina insieme a me».

Drusia
Intravedo a malapena i contorni dentro un'immagine sfocata.
La piscina è colma di un liquido rosso bordeaux che straripa dal bordo e scorre sul prato inglese intorno alla vasca.
Le nubi in cielo non promettono niente di buono. Qualche lampo illumina la scena.
L'inquadratura si delinea. Abbottono gli occhi per vedere meglio.
Un corpo galleggiante sembra abbracciare a piene mani tutto quel rosso brillante.
La ragazza ha solo degli slip color fragola che si confondono con il porpora dell'acqua.
È prona, immobile. Coricata sul ventre come se dormisse.
Un urlo di terrore squarcia il silenzio. Il sottofondo musicale della scena diventa ritmico e sincopato come un cuore che batte, sempre più forte.
L'aria è pregna di un odore fruttato e soave.
L'occhio di una macchina da presa fa un primo piano su una enorme bottiglia di vino Bordeaux della Maison Paul Dubois 1966. Una pregiata collezione che ben conosco.
L'anno corrisponde alla data di nascita di Mosè, medico e viticoltore, che sparge passione in affari con una Deuxième Cru Classé della regione di Bordeaux.
Lì ogni vino ha il nome di un castello che svetta leggero nell'aria come una mongolfiera.
Ogni château è la residenza del vigneron, è la cantina, è il vigneto.
Negli ultimi tempi rincorre l'annata 1966 come un'ossessione.
Infinite, ordinate, spettacolari file di Barolo, Barbaresco Gaja, Barbera d'Asti, Amarone, Dolcetto Amaro, Pennanera, Chianti Classico, Cabernet avvolgono il perimetro della vasca olimpica. Tutte categoricamente bottiglie del 1966, tutte ciclopiche.
Inizia a piovigginare, gocce minute e rade di pioggia, e pianto; poi un lieve vento smuove le foglie dell'albero di arancio.

Il corpo senza vita è di Drusia, gazzella veloce, fluttuante nella piscina che trabocca di vino Bordeaux.
La telecamera corre da un'immagine all'altra come fosse sulle montagne russe, inghiottita da una curva parabolica.
Lei così saltellante e piena di brio si è suicidata? È stata assassinata?
In un flashback appare Mosè, il suo nervosismo e un caratteraccio schifoso, il dottore. I bambini non comprendono i suoi sbalzi d'umore.
La moglie lo osserva muta, placidamente sospettosa. In fondo spera che la tradisca con Drusia, se questo può servire a renderlo più sereno.
Ora che Drusia è morta, tira aria di disfatta.
Chi ha potuto fare un gesto così orribile?
In casa, abitano solo Mosè e la sua famiglia, di cui, in qualche modo, faceva parte anche Drusia la tata.
Che qualcuno la detestasse solo perché adorava il Fragolino? Il vino proibito? Il vino della discordia? Ottenuto da semplice mosto insipido aromatizzato con sciroppo al gusto di fragola?
Il Fragolino piace a chi è ai primi approcci con gli alcolici e preferisce le sensazioni dolci.
Piace a Drusia e ai bambini che ci pucciano i biscotti.
Forse Mosè in un impeto d'ira...
Le immagini si susseguono senza un senso apparente.
Drusia che beve, e ride, scuotendo i capelli biondi. Poi Mosè e sua moglie che litigano: lei urla, lui guarda dalla finestra la tata che sorveglia i bambini col bicchiere in mano.
E improvvisamente, è buio. Mosè esce, cammina verso Drusia.
La moglie dorme, un sonno agitato, il suo. Si dimena, suda e trema. Mosè è ormai alle spalle della ragazza.
La moglie spalanca gli occhi, sente Drusia che urla «Nooo!».
Proviene dalla piscina, la donna si alza, madida di sudore e corre all'esterno.
Sotto il pergolato, il "no" urlato da Drusia ha fallito: il bambino si è versato addosso il succo d'arancia, mentre facevano colazione.
Drusia ha due giorni di riposo e sta preparando la sacca, agguanta il bikini rosso fragola e chiede sorridendo «Le piace, signora?».
«È bello, Drusia! È perfetto per te che ami le fragole. E il Fragolino...».

«Certo, il Fragolino» risponde, mentre vagola per casa alla ricerca delle ultime cose da strizzare nel borsone.
Mosè è in aereo, lo sguardo impenetrabile fisso nel vuoto.
La donna guarda dalla finestra della cucina verso il giardino.
Il sole fa riflettere il profilo delle arance nell'acqua che si tinge magicamente di un azzurro piscina.[12]

«Un sogno?».
«Esatto, ma lo si capisce solo alla fine».
Emilio sorrise pensando che, se avesse fatto il regista, Vito avrebbe avuto ancora più successo di quello conquistato grazie al suo Primitivo.
«Dove siamo?» chiese Carmela, affacciando due occhietti sbarrati, per il brusco risveglio, che sembravano quelli della moglie di Mosè.
«Abbiamo superato Salerno» rispose timidamente Emilio decelerando. In realtà, mentre lei dormiva, con il tacito consenso di Vito, aveva aumentato la velocità di marcia ed erano già arrivati all'area di servizio di Torre Annunziata dove Carmine li stava aspettando.
Vito decise di gustare un caffè e fumare una sigaretta mentre Carmela ne approfittò per un passaggio veloce alla toilette.
Al suo ritorno, fu la prima a conoscere il nuovo ospite, un marcantonio dai lunghi capelli neri raccolti in una coda.
«Signora Giumarra, io sono Carmine e non so davvero come ringraziarla».
La donna era intenta a schermirsi, minimizzando il proprio merito, quando sopraggiunse Vito che Emilio presentò come "il maggiore produttore internazionale di Primitivo".
«Allora è lei l'autore di quel capolavoro?» chiese Carmine a Vito, mentre si accomodavano sui sedili restituendo a Donna Carmela il posto d'onore.

---

[12]*Drusia* di Roberta Paola Fornari

«Noto con piacere che ha buon gusto. In effetti è tale, frutto di un lavoro preciso e certosino».
«Per carità, non vorrai tormentare questi ragazzi con il tuo teorema dell'1\100\1000?» lo redarguì Donna Carmela.
«Ma no! La prego, continui, che significano questi numeri?» chiese Emilio incuriosito.
«Sono le proporzioni della "regola madre": il peso dell'acino deve essere intorno a 1 grammo, quello del grappolo di circa 100 e la quantità di uva presente su di un ceppo non deve superare il chilogrammo» spiegò Vito, con aria professorale, «d'altronde, chi fa il vino è un po' come uno stregone. Guai a improvvisare, non potrebbe realizzarsi l'alchimia che lo rende magico».
«Ha proprio ragione: la settimana scorsa, alla festa di fidanzamento di un mio caro amico, ho visto con i miei occhi suo fratello Pasquale subire una vera e propria trasformazione per effetto del vino...».

Tintilia
Guardava sul tavolo l'ultima bottiglia di vino rimasta ancora stranamente piena e in piedi.
Era l'unico ancora seduto al posto che gli era stato assegnato dall'inizio di quel banchetto.
La musica gli giungeva allegra e rumorosa dal patio dove si erano trasferiti tutti gli amici a cantare. Le voci scomposte intonavano tarantelle e i tamburelli ritmavano con energia i passi di danza.
"Che ci faccio ancora qui?" pensava.
Piatti accatastati disordinatamente, pesche abbandonate nei bicchieri di vino fra i tovaglioli spiegazzati, posate sparse sulla tovaglia macchiata.
Si girò a guardare Mena, bella col vestito a fiori rossi che ballava la tarantella con suo fratello e a ogni salto mostrava le cosce scurite dal sole d'agosto e la linea del seno, strizzata nel corpetto bianco e scollato, che ondeggiava a ogni passo.
«Avvoca', che fai lì da solo? Vie' qua» lo invitò lei.

«Sì Pasqua', vie' a balla'» aggiunse ridente suo fratello.
Sono stati sempre molto diversi sin da bambini. I genitori si sposarono per procura, per intercessione del sensale che, mostrando una foto aveva detto: «È la figlia d'Nducc, che è jut' a n'America a fa sold».
Un matrimonio di "interesse" che si è rivelato più saldo di una roccia evangelica e dal quale erano nati due gemelli eterozigoti: Enzo, il mio amico, moro e scuro e sempre sorridente come il padre, e Pasquale, gracile, biondo e serio come la madre.
Il primo, che a trent'anni conosceva tutti i segreti della viticoltura, ha riportato lustro al vitigno autoctono, la Tintilia; Pasquale, invece, ha pagato lo scotto di essere astemio; il vino non gli piaceva proprio.
Da bambino, quando il padre li portava a vendemmiare, non sopportava il caldo, i moscerini del mosto, il ribollire dei tini, mentre suo fratello si divertiva a scagliargli addosso i chicchi d'uva rincorrendolo fra i filari delle viti.
Così era diventato l'Avvocato: preciso, ordinato, profumato, occhialuto e pallido.
Durante la cena, Enzo e Mena annunciarono a sorpresa le loro nozze: gli amici approfittarono subito della notizia per dare fondo al vino buono delle cantine e fra un brindisi e l'altro l'allegria si amplificò contagiando tutti tranne Pasquale, che era rimasto da solo al tavolo e, in silenzio, cercava le forze per trovare un rimedio all'irrimediabile.
Così, iniziò a bere da quella bottiglia rimasta intatta e tutta per lui: prima un bicchiere, poi un altro e un altro ancora.
«Pasqua', vieniii!» lo incitò la futura cognata dalla pista.
A quel punto, come sotto l'effetto di un incantesimo, si alzò di scatto, allentò la cravatta, sganciò i bottoni di colletto e polsini. Sembrava che sentisse un gran caldo.
«Sì, ballo, ballo. Che bello il ballo, che belli siete, auguri, auguri! Che bella sei...».
Barcollava a passi di tarantella, con una risata disperata in gola.
Si avvicinò a Mena, le cinse la vita mentre danzava e, in una giravolta, le stampò un bacio vinoso sulle labbra.
Poi, stramazzò a terra.
«Pasqua', hai bevuto? Tu?» gli chiese sorpresa Mena.

«T' s'mbriacat Pasqua'?!» rideva Enzo.
E lui, ancora sotto effetto della pozione magica, rispose sognante «Sì, sì... M' send 'mbriac e finalmente sincero».[13]

Carmine, come al suo solito, più che raccontare aveva recitato, facendo largo uso di toni teatrali e mimica facciale, tanto che a Carmela, quando ebbe finito, scappò un applauso.
«È straordinario il suo modo di esprimersi! Mi è proprio sembrato di vederlo, povero Pasquale...».
«E poi, i vini molisani sono concorrenti di tutto rispetto. Lei è di quella zona?» chiese Vito.
«No, sono napoletano verace, ma il teatro mi porta a viaggiare molto».
«Quindi è un artista anche lei. Come noi…» commentò Vito «Lei sa che il vino è padre di tutte le arti, vero? Pensi a quanti spunti ha dato a poeti, pittori, scultori e scrittori» concluse strizzando l'occhio a Emilio, che rispose con un sorriso dallo specchietto retrovisore.
«Concordo in pieno, signor Garofalo. Pensi che anch'io, una volta, l'ho fatto».
«Possiede anche lei un vigneto?» domandò Carmela, sempre più affascinata da quel ragazzo che sembrava avere mille e più risorse.
«No, purtroppo. Non possiedo alcuna ricchezza, a parte il mio cuore e le sue passioni. L'ho fatto, nel senso che sono stato io, personalmente, il vino. E anche uno dei più apprezzati».
Carmine era riuscito a monopolizzare l'attenzione di quella esigua seppur autorevole platea.
Emilio, che conosceva a memoria la breve *pièce* teatrale con la quale l'amico, tre anni prima, era stato incaricato di intrattenere i visitatori del castello Falletti, pensò di approfittare per far salire il motore di qualche centinaio di giri, certo che Carmela

---

[13]*Tintilia* di Annamaria Belmonte

sarebbe stata troppo ammaliata dall'innato talento di Carmine per poterlo notare.
Così, appena il suo amico incominciò, si portò alla spaventosa velocità di 130 chilometri orari.

Tre nasi sono quel che ci vuole per il Barolo
Sono un tipo giusto io, di quelli che come li incontri ti viene da dire: «L'ho trovato, è lui che cercavo, ora non lo lascio più, son mica matto. Sarà lui il protagonista delle mie cene invernali, a lui dedicherò la cacciagione più raffinata, con lui soltanto potrò assaporare quell'ottimo grana padano che aspetta da un po' di essere assaggiato».
E invece lei che fa? Armeggia in cucina di notte, saranno le ventitré; spazza per terra, passa lo straccio e poi apre il frigo. Ne toglie un involto di carta bianca. Che le sarà venuto in mente di preparare in questo sabato sera di fine novembre? Dall'involto appare un pezzo di carne e, nelle mani della signora Adelaide, magicamente, un coltellino. Sembra un chirurgo mentre lo incide con mosse precise e sapienti. Poi di nuovo al frigo e da questa mensola non riesco a vedere quello che toglie da là dentro, ma dopo un po' la faccenda mi è chiara e non mi piace per niente.
Ho capito perfettamente che dovrò passare la notte abbracciato a quel pezzo di carne sanguinolenta, a confondere i nostri umori nella stessa terrina.
Perché sono un Barolo e qualcuno, in un tempo lontano, ha deciso che il brasato al Barolo è la cosa più buona che ci sia. Non ne dubito, ma ammetto di sentirmi un tantino svilito con tutta la cura che ci hanno messo per farmi risultare perfetto. E poi ho una storia di tutto rispetto, ho avuto a che fare anche con Cavour, io, e Cesare Pavese di me ha detto "Tre nasi sono quel che ci vuole per il Barolo". E scusatemi se è poco. Sono un vino di grande stoffa e quel manzo lì non avrà avuto nemmeno un nome, solo carne da macello.
Eccola che s'avvicina. Avrei voglia di buttarmi giù dalla mensola e sparpagliarmi sul pavimento, ma mi rassegno e resto immobile mentre quella mi prende per il collo.
Una notte da incubo con il manzo analfabeta e la cipolla che non fa che

litigare con il sedano per decidere chi dei due dà più sapore. E poi al mattino sono finito in padella con il manzo ubriaco, ma dopo aver fatto arrossire la cipolla. Che soddisfazione! Un po' di me se n'è tornato nell'aria e poi ancora al buio a bollire con quel pezzo di carne che diventava sempre più tenero, sempre di più.
E i complimenti che non si è presa a tavola! Tutti i parenti in estasi davanti a un pezzo di carne che aveva il colore e il sapore della mia anima e meno male che almeno se ne sono accorti.
«Delizioso il connubio brasato e Barolo, non c'è altro al mondo di più buono» ha dichiarato soddisfatto il fratello avvocato, ormai alla terza porzione.
In tavola c'era mio cugino, di qualche anno più vecchio e che non mi ha manco riconosciuto, e anche per lui grandi apprezzamenti e quando di me non è rimasto che il ricordo, la signora Adelaide ha offerto a tutti del formaggio grana padano e tutti ancora in estasi a commentare quant'era buono il grana col Barolo. E a quel punto il nipote ingegnere ha iniziato ad annusare mio cugino e poi a dire: «Sento il profumo di viola, mmm, la vaniglia si intuisce».
«E il Goudron, non lo senti il Goudron?» avrei voluto chiedere se ne avessi avuta la capacità, ma tanto nessuno mi avrebbe sentito e poi forse è stato anche meglio perché in fondo Goudron vuol dire catrame e ne sarebbe nata una discussione sul perché un vino debba odorare di asfalto caldo. Mah!
Forse è per questo che Pavese diceva che per il Barolo ci vogliono tre nasi. Un naso a parte solo per l'asfalto caldo, ché con il suo odore forte c'è il pericolo che copra vaniglia e rosa e, visto che ci siamo, un naso a testa così non si fa torto a nessuno.
Tre profumi, tre nasi.
Non fa una piega.[14]

Da Salerno fino all'area di servizio Flaminia est, dove Carmine aveva già trovato il passaggio di una sua amica in transito da

---

[14]*Tre nasi sono quel che ci vuole per il Barolo* di Cristiana Pivari

Civitavecchia a Roma, fu un susseguirsi di plausi e ringraziamenti, intercalati dalla citazione di una serie di premi e menzioni ricevuti da Carmine per questa o quella interpretazione, dei quali decantava un'importanza pari agli Oscar hollywoodiani o ai David nazionali.
Donna Carmela, come aveva previsto Emilio, dimenticò il contachilometri e, solo dopo aver salutato Carmine, si stupì della velocità con cui erano arrivati a Roma.
«Che giovanotto simpatico, il tempo è davvero volato in sua compagnia».
«Fra meno di tre ore, dovremmo essere a Siena».
«Davvero?» esclamò stupita Carmela. «Devo avvisare Filippo, gli avevo detto che saremmo arrivati a notte fonda. Non vorrei fosse impegnato, so che all'ora di cena va a fare visita al padre».

PARTE TERZA

In Toscana

Padri e figli
«Sarà tutto molto semplice, vedrai».
Il conte Ottavio Olivieri degli Aquilini, seduto su una poltrona che aveva visto tempi migliori, guardava Giovanni, l'ultimo degli uomini rimasti al suo servizio.
Il salone dell'antica magione era immerso nel buio, rischiarato appena dalla luce fioca che proveniva dal camino di granito: al centro dell'architrave c'era il blasone di famiglia, con un naso adunco circondato da tralci di vite. La brace prodotta da un ceppo di noce bruciava scoppiettando a ritmi regolari. Il freddo era intenso e Giovanni, chiuso in un pastrano di panno grigioverde, seduto a fianco del camino, guardava il conte con aria sconsolata.
«Ma mio signore, ci saranno di sicuro dei sistemi di allarme, a prova di ladro».
Il vecchio conte si alzò con fatica e, dall'alto dei suoi due metri di ossa e nervi, guardò Giovanni, non più di un metro e cinquanta di grasso disossato.
«Ladro... Giammai dovrai utilizzare questa parola in mia presenza, ma stai certo che tale appellativo ben si adatta invece a quello che ti ostini a chiamare signore. Usurpatore!» disse il vecchio, il viso rivolto verso il soffitto a cassettoni, come a voler negare la realtà che lo circondava, rifugiandosi nel ricordo di tempi passati.
«E rammenta che tutto qua intorno, boschi, colline, acque e vigneti, cantine, è sempre appartenuto alla mia famiglia, da tempi immemorabili. Fino a quando il gran farabutto non ci ha messo le mani sopra».
Il conte si girò e, da una mensola a lato del camino, prese una bottiglietta da cui versò, in un calice di cristallo, tre dita di vino, color giallo paglierino, sbiadito, senza cuore e memoria. Lo accostò alle labbra e, con una smorfia di disgusto, lo trangugiò.
«So per certo che il mascalzone non ha nessun sistema di allarme e,

addirittura, non chiude neppure la porta della cantina a chiave, convinto, come è, di essere padrone di tutto ciò che lo circonda. Fidati! E comunque ormai ho deciso: bando alle ciance, è il momento di agire» tagliò corto il conte.
«Come mi ordina, signore», rispose l'uomo aprendo la porta dell'ampio salone per fargli strada verso l'uscita.
La luce della luna filtrava tra gli antichi filari, le foglie delle viti viravano al rosso, pronte a lasciare per sempre quelle piante generose, ormai stanche.
Il conte e Giovanni si muovevano nel silenzio della notte. Una bruma leggera li nascondeva. In lontananza l'ingresso della cantina, ricavata in una grotta, appariva come la bocca di un essere mitologico che riposava con le fauci spalancate. I due si muovevano con circospezione, solo il richiamo di un uccello notturno accompagnava i loro passi.
«Eccoci» disse a voce alta il conte una volta entrati nella cantina, osservando altezzoso quello che lo circondava, le enormi botti di rovere, i grandi tini che aspettavano la vendemmia, le bottiglie che, in grande quantità, riposavano in nicchie scavate nella roccia.
«Maledetto!» urlò il conte, alzando le braccia al cielo come a invocare una giustizia superiore. Giovanni si guardava intorno con aria smarrita, preoccupato per quella rabbia. Poi il conte sembrò calmarsi, il respiro divenne regolare, profondo.
Il profumo che saturava l'aria era la sintesi di ciò che li circondava, la terra, l'acqua, il sole, che riscaldava quelle colline, e la nebbia, che spesso le celava. Neve, insetti e sudore di chi tra quei filari passava una vita. Ed era tutto questo che confluiva in quel liquido antico, misterioso e profumato, dalle mille sfumature del rosso, che invecchiava nelle bottiglie su cui si depositava la polvere del tempo, come a voler proteggere un fiore delicato che, una volta sbocciato, avrebbe restituito immagini, sapori, profumi e piacere, con grande generosità.
Il conte lasciò il centro della sala e si avvicinò, con passo incerto, verso le nicchie dove erano adagiate le bottiglie. Sembrava un generale in rassegna del suo esercito. Ogni tanto si fermava e, con cura, ne prendeva una, la osservava, muovendola con delicatezza, la innalzava

verso la luce fioca di una lampadina per intuire, come in un gioco, quello che avrebbe potuto essere il suo aroma.
«Tieni Giovanni, riponi questo nettare» diceva ogni volta il conte, passando la bottiglia al suo aiutante di campo.
Giovanni lo seguiva, pronto a rimettere a posto le preziose bottiglie.
«Ecco, finalmente! Un'annata davvero speciale questa» disse il conte. Si era fermato, guardava con occhi acquosi una bottiglia il cui contenuto era celato da un leggero strato di polvere. L'aveva riconosciuta subito dall'etichetta, una riserva speciale, non più di 200 bottiglie, che la sua famiglia produceva per uso privato. Almeno fino a che il vassallo non l'aveva mandata in rovina.
«Prendi subito quello» disse con tono imperioso, indicando un decanter *appoggiato su uno scaffale.*
Giovanni, guardandosi intorno, prese la brocca e la consegnò al conte, che nel frattempo si era seduto al grande tavolo, nel centro della cantina, tranquillo e rilassato. Continuava a osservare la bottiglia, la girava con lentezza, attento a non disturbare ciò che riposava al suo interno.
Giovanni ora lo guardava con tenerezza, la preoccupazione di poco prima sembrava svanita: anni di vicinanza gli permettevano di partecipare alla sua gioia.
Il conte, officiante di un rito laico, prese da una tasca della giacca di tweed un cavatappi dalla spirale fine di colore nero. Con cura l'appoggiò al tappo di sughero e, con le mani ossute, dalla pelle diafana, iniziò a spingere, ruotandolo lentamente. Estrasse poi il tappo e, quasi con distacco, se lo avvicinò al naso, importante, adunco, che aveva sempre contraddistinto i maschi della casata. Iniziò quindi a versare il vino nel decanter. *Si riappropriava, con quel semplice gesto, della sua storia, di secoli di sapienza e amore per la terra, di sacrifici e speranze, di sconfitte e vittorie, del tempo, di sé.*
Giovanni rimase ancora per un attimo a osservarlo mentre vagava pacificato nel suo universo, che riviveva grazie a quel vino.
Poi si voltò verso l'ingresso della cantina e fece segno a un naso adunco, importante anch'esso, che fino ad allora era rimasto semi nascosto dietro la porta, di aspettare, evitando di farsi vedere.

Lasciò il conte alla sua degustazione e gli si avvicinò.
«Lasci stare, per stasera è meglio che non la veda, non si preoccupi Conte, tra poco lo porto a letto, vada pure».[15]

Filippo, anche se a malincuore, accettò il consiglio di Giovanni. Era stato l'uomo di fiducia del padre, prima ancora di diventare il suo braccio destro e parlava con cognizione di causa.
Dei tanti peccati di cui si era macchiato in vita sua, quello nei confronti del padre era stato il peggiore, visto il prezzo altissimo che questi aveva dovuto pagare.
Il medico di famiglia non si era mai pronunciato, ma la diagnosi non aveva importanza. Si trattasse di Alzheimer, di demenza senile o della manifestazione di un inconscio sentimento di avversione, poco cambiava, perché Filippo si sentiva colpevole, per la leggerezza con cui aveva dilapidato la fortuna della sua famiglia.
Attraversò il cancello che separava l'abitazione del padre dalla sua.
Mentre rientrava in casa, udì squillare il telefono.
Sbuffò, pensando che fosse Gigliola, sua moglie; aveva insistito molto per incontrarlo.
Sosteneva di volergli "parlare", ma lui non ne aveva alcuna voglia.
Sentendo la voce di Carmela che gli annunciava il loro imminente arrivo, gli sembrò un segno del destino.
Scosse la cordicella cui era legato il batacchio della campanella, per chiamare il suo maggiordomo.
«Edoardo, riferisci ad Angelina di preparare la taverna per le degustazioni».
Filippo era stato parecchie volte a trovare Vito e avendo saputo da Carmela che avevano pranzato lì, immaginò non potessero gradire molto più di un tagliere di salumi e formaggi, giusto un

---

[15] *Padri e figli* di Manrico Gallotti

accompagnamento alle bottiglie più pregiate della sua collezione, che avrebbe stappato per suggellare la sua scelta.
«Come desidera, Conte, se non c'è altro».
«Avevo prenotato un taxi per il San Domenico: disdicilo».
Avrebbe brindato con i suoi amici alla fine di una farsa durata troppo tempo, dell'illusione di un amore tanto grande da compensare la mancanza del suo.
«Sarà fatto».
Filippo guardò svogliatamente l'orologio, un introvabile Patek Philippe Calatrava in oro bianco che gli aveva regalato proprio Gigliola per il loro decimo anniversario, non potendo presagire che sarebbe stato l'ultimo e, senza provare alcun rimorso, la immaginò seduta da sola, in uno degli angoli più appartati dell'esclusivo ristorante di Siena.

Sorsi e rimorsi
Primo bicchiere. Il cameriere mi lascia nel mio imbarazzo con una buona bottiglia di Amarone e due bicchieri di cristallo. L'ho ordinato per sfregio al posto del tuo Chianti, lo ammetto. Per dimostrarti che non sei l'unico. Solo uno è stato riempito, il mio. Il ristorante è al completo, sono quasi tutte coppie, è un posto rinomato per atmosfera e privacy. Un brusìo discreto fa da sottofondo.
Secondo bicchiere. Il cameriere è venuto a chiedermi se gradisco un antipasto mentre aspetto che il mio ospite arrivi. Gli ho detto che non ho fretta e gli ho indicato il bicchiere. Lui l'ha riempito con garbo e ha lodato la mia scelta. Ha detto che è uno dei migliori vini veronesi, che richiede una grandissima qualità delle uve e che i suoi grappoli maturi vengono raccolti a mano, una produzione minuziosa e quasi artigianale. Poi si è allontanato portando il suo sapere al tavolo vicino. Sento che parla di alcuni bianchi siciliani, consigliandoli in abbinamento alle pietanze ordinate.
"Sei in ritardo di quaranta minuti", dico al bicchiere vuoto senza muovere le labbra. "Lo so che è una tortura per te incontrarmi, ma potresti ascoltare la mia versione dei fatti prima di incriminarmi?".
Terzo bicchiere. «Lei ha buon gusto in fatto di vino», mi dice il

cameriere versando con savoir faire *il liquido di un color rubino intenso, il cui profumo ricorda la frutta passita e le spezie.*
«Non in fatto di uomini, a quanto pare», rispondo asciutta.
Si attarda a pulire il tavolo, il tovagliolo sempre appeso al braccio. Quando ha eliminato tutte le briciole immaginarie, visto che non ho toccato cibo, si sente in obbligo di dire qualcosa dopo la mia uscita, forse non proprio opportuna.
«L'Amarone è un vino da meditazione» afferma, e si ritira con molta più discrezione di quanta non ne abbia avuta io.
Ma io ho già meditato abbastanza e adesso vorrei parlare. Lo faccio col tuo fantasma, visto che non ci sei. Potrei raccontarti di tutte le notti che mi hai lasciata sola, di tutte le volte che ho dormito con il cellulare sotto il cuscino per paura di non sentire il telefono, che non ha mai squillato. "Ti ricordi il mio ultimo compleanno? Ti ho giustificato con i miei amici e ti ho aspettato fino all'alba, ma quando sei arrivato, due giorni dopo, la rabbia era già sbollita e ho fatto finta di credere alla frottola del volo cancellato".
Quarto bicchiere. Il cameriere si è presentato. Si chiama Mario. L'orologio fa le 21,30, di sua iniziativa, mi ha servito una tagliata di manzo con rucola e grana. Il piatto ha un aspetto delizioso, ma io lo guardo tra le righe e cerco di trovarvi un messaggio: il rosso della passione, il verde della speranza, il bianco della purezza. Faccio scorrere la forchetta sulla carne, sposto le scaglie di grana, gioco con qualche foglia di rucola che poi spingo in bocca svogliatamente. Deglutisco e annaffio con un lungo sorso.
È aromatico, suadente, con un finale lungo e persistente. Mi emoziona questo nettare capace d'infiammarmi le gote e rendere svogliata la mente.
"Dove sei? Se mi vedessi adesso ti sembrerei ridicola, una donna matura, brilla di vino e di speranza. Per un po' mi sono illusa che venissi, che avrei potuto spiegarti quello che è successo e ottenere il tuo perdono, ma ormai è chiaro che concluderò la serata da sola".
Mi riempio di nuovo la bocca, e il suo sapore pieno e fruttato mi lascia una scia amarognola in bocca che ben si addice a questa triste messinscena.

Quinto bicchiere. Alla fine ho accettato una tarte tatin *di frutti di bosco, Mario dice che bisogna dare il giusto onore all'ultimo bicchiere di vino. Tutti i clienti sono andati via, solo ora me ne accorgo, e vedo il personale muoversi per la sala con passo felpato per non disturbare la mia cena. Immagino si siano scambiati alcune considerazioni sul mio conto, devo sembrare patetica, ma non leggo segni di disapprovazione o compassione nei loro sguardi discreti. Sporco il tuo calice con le poche gocce di vino rimasto nella bottiglia e poi mi godo questa vibrazione che passa dal tuo bicchiere al mio mentre brindiamo. "Siamo mai stati felici? Penso che tu mi abbia amato come si fa come un mobile della casa, forse di un certo valore, ma senza anima".*
«Ti ho tradito, lo ammetto» mormoro, scolando le ultime gocce dal mio bicchiere «ti ho tradito perché pensavo che il dolore si potesse curare con il piacere, ma non è così che funziona».[16]

E mentre Gigliola Ferrara, terza moglie del conte, masticava sorsi e rimorsi al Ristorante San Domenico, la "delegazione enologica del sud Italia" era giunta alla tenuta. Così la definì Filippo, forse per celare, con il tono ironico che gli era solito, l'emozione. Era parecchio tempo che non vedeva i suoi amici e inoltre Carmela, a causa della sua idiosincrasia per gli aerei, non era mai andata a trovarlo e averla come ospite lo rendeva felice. Aveva capito da tempo come nell'amicizia la distanza fisica non avesse alcuna importanza se compensata da una passione comune, capace di nutrire l'affetto anche in sporadiche occasioni d'incontro. Lui, Vito e Carmela, pur conoscendosi da più di trent'anni, si erano visti, in tutto, non più di una decina di volte, ma non avevano mai perso il filo che li legava, grazie a lunghissime telefonate e, soprattutto, alle obsolete lettere. Il grado di intimità che si era instaurato tra loro era tale che Filippo li considerava come fratello e sorella.
«Immagino che debba ringraziare questo giovanotto per il

---

[16]*Sorsi e rimorsi* di Antonella Perilli

miracolo: l'apparizione di Ma-Donna Carmela in mezzo alle campagne di Siena!» disse accogliendoli all'ingresso del casale.
«Ti presento Sant'Emilio Frenda», rispose Carmela a tono.
«Piacere di conoscerla e complimenti, non so come lei abbia fatto a reggere un viaggio con questi due Matusalemme», disse stringendo la mano al ragazzo.
«*Mè*, sta parlando il giovanotto»! si fece avanti Vito, che il conte salutò con un forte e caloroso abbraccio.
Per Donna Carmela ci volle più tempo. Non aveva potuto partecipare al funerale di Federico, e Filippo, nella stretta, provò a trasmettere tutto il conforto che non le aveva offerto in quell'occasione.
«Venite. Entrate. Se volete darvi una rinfrescata…».
Carmela accettò volentieri, desiderando cambiarsi d'abito prima di cena e si allontanò accompagnata dalla domestica Angelina.
Vito ed Emilio, invece, dichiararono di non sentirne il bisogno.
«Allora, se a Emilio non dispiace, faremo un giro della residenza».
Entrati nell'atrio, il ragazzo notò subito, appeso sopra l'antica *consolle*, un oggetto rudimentale e piuttosto macabro, poco consono all'ambiente elegante nel quale era collocato.
Filippo, accorgendosene, si sentì obbligato a fornire una spiegazione.
«Sì, è proprio quello che sembra: una mannaia da boia. È un vecchio cimelio che ho acquistato a peso d'oro da un collezionista durante un viaggio nella capitale, molti anni fa, affascinato dalla storia di colui cui è appartenuta».
E così, mentre con i suoi ospiti continuava la visita della dimora, cominciò a raccontare.

Ultimo sorso
Mastro Bino sedeva a un tavolo, nell'osteria della Ripa Vecchia, di fronte a una brocca di vino quasi vuota. Vi era arrivato percorrendo a

passo svelto le viuzze del rione, coprendosi con il bavero un viso che la gente conosceva fin troppo bene. Si era scelto un posto in ombra, lontano dalla porta, ed era perso nei suoi pensieri. Sollevò una mano e l'oste, colto il gesto, gli rispose con un cenno del capo.
Mentre aspettava, scolò l'ultimo sorso, apprezzando la sensazione di calore che gli diede, scendendogli ormai tiepido in gola. Sbocconcellò del pane, dalla ciriola intonsa, posata accanto al piatto vuoto del formaggio.
L'osteria, sprofondata in un locale angusto sotto il piano stradale, mezzo grotta e mezzo cantina, con le pareti incrostate d'umido del fiume, pronto a inondarla a ogni piena, era affollata già a quell'ora di perdigiorno, carrettieri e donnacce. Tra la gente di malavita e i miserabili, però, riconobbe i volti sbarbati di nobili e borghesi e perfino i riccioli acconciati di un paio di belle signore di Parione.
Il motivo di quella strana e audace mescolanza di ceti era uno solo: il vino.
Mezzadro a Velletri, il fratello del padrone rimediava per lui le botti del migliore. Robusto, forte, sapido sulla lingua e leggero nello stomaco. In cambio, si diceva che il burino ricevesse, oltre a moneta sonante e merce di dubbia provenienza, soffiate sull'orario e sull'itinerario di qualche ricco carico, in procinto di percorrere le strade tortuose del contado velletrano. Giusto in tempo per permettere a bande di malviventi di tendere un agguato.
Le doti di quel vino erano celebrate fin fuori le mura e scenderne a bere un bicchiere all'osteria della Ripa Vecchia era diventata una moda tra i rampolli delle famiglie benestanti.
La caraffa di terracotta dozzinale colma di velletrano atterrò sul tavolo scuro, imbrattato da generazioni di sozzure, con un tonfo sordo di mazzuolo.
«Con questa sono tre, mastro Bino!» rise l'oste. «Spero che non dobbiate lavorare più tardi. Se vi dovesse tremare la mano, qualcuno dei vostri clienti potrebbe lamentarsi!» sghignazzò, cercando una risposta nei suoi occhi.
Lui abbassò lo sguardo. Era stanco, ma aveva ancora voglia di bere, si versò un altro bicchiere e chiuse gli occhi.

"Maledetto Napoleone!" era stato il grido levatosi dalla platea. Doveva trattarsi di un ubriaco o di un folle. Il Papa era in esilio e parlare così dei nuovi arrivati poteva costare caro.
Rivide la luce incerta d'autunno che bagnava il palco, all'alba. Poca gente attorno, distratta, passanti mattinieri. Lui in piedi, accanto al ceppo, come tante altre volte.
Il condannato saliva la scala di legno a testa alta, senza esitare, precedendo le guardie.
Bino sentiva il mormorio delle sue labbra oranti.
L'uomo che non aveva piegato le ginocchia davanti ai francesi, si genufletteva per un'ultima preghiera. Poi, rialzatosi, rivolse un sorriso alle guardie, come fosse là per ricevere un premio: forse per lui era così.
Spogliato dell'abito del suo ufficio sacro, malmenato e insultato come tanto tempo prima il suo Signore, gli era stata lasciata solo una croce di legno, da tenere appesa al collo che stava per essere reciso, invisa a chi intendeva affermare il dominio della Ragione sull'Amore.
«Padre…» gli aveva detto Bino, indicando il ceppo.
L'uomo aveva annuito.
«Prendete l'ultimo bajocco che ho in tasca, e bevetene uno buono alla mia salute» gli aveva poi sussurrato, prima di chinarsi, porgendo a Bino una moneta calda del suo corpo.
I loro occhi si erano incontrati un'ultima volta e il boia aveva scelto.
Le sue braccia sollevarono l'ascia, come faceva sempre; la fecero roteare in aria, producendo un mortifero sibilo, prima di abbassarla.
Stavolta, però, l'arma terribile discese obliqua, sanguinaria variazione sul tema.
Via la testa del soldato francese, che rotolò giù dal palco, divelta assieme al colbacco. Poi, trattenendola a fatica con le sue braccia forti, fece deviare la lama a mezz'aria, spazzando di rovescio. L'altra guardia sventrata, il panciotto bianco della divisa lacerato assieme a carne, muscoli e budella, che srotolarono fuori dal ventre aperto come un'orrida pajata umana. Per ultimo, toccò all'ufficiale, lesto, ma non abbastanza, a impugnare la sciabola. Un altro fendente di traverso, dal basso, e la faccia del francese sparì in una nuvola rossa, di sangue e di

cervella.
«Padre, fuggite!» aveva gridato Bino, sentendo le urla della gente inorridita e pure, gli era parso, un grido d'esultanza e qualche applauso.
Il condannato era saltato dal palco ed era corso via, facendo rimbombare i sampietrini sotto le suole degli zoccoli da recluso, sparendo nei vicoli attorno al Campo.
Pure lui era scappato, lasciato l'orrido strumento del suo mestiere, alla ricerca di un improbabile rifugio verso il fiume.
Quando Bino riaprì gli occhi, l'oste lo stava squadrando incuriosito, forse per la sua presenza là, a quell'ora strana. O forse la voce si era già sparsa.
Sentì il rumore degli stivali che scendevano la scala di legno, accompagnati da tintinnio di fibbie e alamari. I soldati comparvero nella sala uno a uno, armati e guardinghi.
Bino abbassò gli occhi nel bicchiere e lo sollevò, come per un brindisi.
Assaporò lento quell'ultimo sorso. Lasciando che il vino di Velletri gli accarezzasse le gengive e la lingua, godendo del suo aroma e del pizzicore genuino, prima di riempirsene le guance. Se avesse chiuso ancora gli occhi, di certo avrebbe rivisto con la mente le colline dolci dei Castelli, la casa bassa di contadini dove era nato, la piccola vigna, avara e faticosa, suo padre al lavoro.
«Allons-y!» gridò il sergente agli altri, avanzando tra i tavoli.
Trattenne ancora un momento quel sapore dolce amaro in bocca, e poi ingoiò, alzandosi in piedi con fragore di sgabelli rovesciati.
«Viva il Papa! Viva Gesù Cristo!» gridò, guardando, oltre le teste dei commensali attoniti, le bocche dei moschetti rivolti al suo petto.
Il frastuono degli spari rimbombò sotto le volte basse, in un inferno di fuoco e fumo.
Bino cadde all'indietro, oltre il tavolo, finendo con la schiena contro il muro. Le sue gambe scalciarono, rovesciando la brocca. E il vino, tributo di vita unito a quello di morte, si versò, mischiandosi al suo sangue, restituiti entrambi alla terra cui appartenevano.[17]

---

[17]*Ultimo sorso* di Marco Modugno

Rapito dal racconto, Emilio non avrebbe saputo dire quante stanze avesse visitato né su quali piani.
Erano saliti e scesi più volte lungo la maestosa scala di marmo ricoperta da una passatoia in velluto bordò.
Non era riuscito a contare saloni e sale da pranzo. Gli erano rimasti impressi il giardino d'inverno e l'enorme sala giochi, in cui, oltre che dal tavolo da biliardo, la sua attenzione era stata catturata dall'angolo per il poker dove gli sembrò di rivedere il conte la sera della fatidica partita della quale gli aveva raccontato Donna Carmela.
«Ecco qui, questo è il mio rifugio», disse il conte sul finire del giro, aprendo loro la porta dello studio.
Emilio rimase impressionato dall'altezza delle librerie che si stagliavano da terra fino a quasi toccare il soffitto a volta, piene di una curiosa alternanza di libri e bottiglie.
Vito, che già conosceva il posto, si diresse subito verso una zona della stanza.
«Vediamo un po' le novità del settore Puglia...» disse e, sbirciando tra le file degli scaffali, ne notò uno di recente allestimento.
Mentre Emilio scorreva con lo sguardo gli altri settori, contraddistinti da etichette serigrafate in bronzo, riportanti il nome delle varie regioni d'Italia, quello di Vito si soffermò incuriosito su un volume visibilmente nuovo.
«È di un autore sconosciuto ai più» precisò Filippo, «penna intensa e poetica, con un retrogusto amaro, proprio come il vino. Un tesoro, tutto da scoprire, a mio parere».
«Mi piacerebbe leggerne qualche pagina» dichiarò Vito.
«Puoi farlo mentre io accompagno Emilio nella sua camera».
Fatto un cenno ai due che uscirono dallo studio, Vito, sedutosi su una delle accoglienti poltrone della stanza, nell'angolo dedicato alla lettura, dopo averne studiato qualche attimo la copertina, iniziò a sfogliare le prime pagine del libro.

[Ormai sono troppo vecchio e cinico per cercare di distinguere i vizi dalle virtù.
Preferisco starmene immobile su questo scoglio e sprofondare i piedi nella sabbia, col culo intirizzito e gli alluci viola, ma ho ancora del vino nella bottiglia e non mi rassegnerò facilmente al suo fondo vuoto. I miei occhi di alcolizzato si ostinano a scrutare il mare. Aspetto che sul Mediterraneo soffino i profumi di spezie orientali e che filibustieri si arrendano docili a un esercito di garze non più sterili e guanti di lattice.
La superficie mi rassicura, si muove quel tanto che basta a spingere l'acqua a bagnarmi le caviglie, ma io so che a poche centinaia di metri i ventri filamentosi delle meduse giocano tra i capelli dei morti. Tra pochi sorsi vuoterò la bottiglia e le affiderò da buon naufrago il mio messaggio d'amore che avrà parole di sale su una ferita aperta. La mia mente stordita può immaginare tutto, vola a pelo d'acqua e ripercorre rotte conosciute, attraversa gli oceani e parla lingue incomprensibili, immagina intarsi di luce a Tangeri e città di mattoni rossi dimenticate dalla luce, il caldo africano e il gelo del nord. La mia mente confusa rifiuta la realtà, né vuole immaginarla. Non accetta che il tempo e lo spazio siano fatti di orologi e autostrade, in lei non ci sono frazioni di secondi o chilometri da percorrere, tutto è indivisibile come i toni della luce del giorno, dai bagliori dell'alba al bianco della calce sul picco del sole, alla dorata disperazione dei crepuscoli. Nella mia mente si sono finalmente estinti i ritmi di catene di montaggio come i costi standard da raggiungere e gli autobus delle 7,30 da prendere. Ho abdicato all'aria condizionata, ai regali di Natale e alle nozze d'argento. La mia realtà è una lama affilata che separa il giorno dalla notte, la vita dalla morte. Ho provato a pregare, ma mi sono accorto che quelle parole appena sussurrate somigliavano a un vagito di neonato o peggio al pianto finto di una prefica a pagamento. Il vento sussurra tra i cespugli alle mie spalle e rompe un silenzio che invita alla fuga, così immagino di poter percorrere cento chilometri in un'ora senza il peso dei bagagli, ma con l'inquietudine di una carta di credito dal peso di pochi grammi. Fuggire per non sentire nelle narici il sapore acido delle alghe che stagnano con lo scirocco o il tanfo dei brefotrofi che questa

gente venuta dal mare si porta addosso come una seconda pelle. L'olezzo di fosse comuni mi sembra un'alternativa accettabile dato che sono cinico, mi dolgo persino per ogni annuncio di nascita nel campo profughi e resto indifferente alla morte, a qualsiasi morte. So che le nascite e le morti si contano ormai a sei zeri: si nasce e si muore a milioni. Non ho Padri da glorificare e nego il pane quotidiano, non mi interessa rimettere debiti e la vita eterna per me suona come una minaccia. Ogni tanto la luce si rompe sull'acqua in mille schegge che mi accecano e capisco che mezzogiorno è vicino, come la fine della quarta bottiglia, così mi spiego questi lampi che nonostante tutto non osano manifestarsi. Sembrano tenui come i bagliori serali delle lampare dei pescatori, come i frammenti della mia memoria. Una barca ormeggia di là dal molo e porta con sé il rumore di onde possenti venute da profondità abissali. Più lontano l'orizzonte mischia mare e aria in una soluzione di lontananze apparenti.

Ora l'aria è più densa e mi sembra di percepire odori conosciuti, annuso l'incenso della funzione serale e la fragranza delle mandorle cotte nel miele bollente, addirittura ne sento il sapore, sento questo dolce ambrato sciogliersi in bocca.

Ho difficoltà a stare dietro a tutti i cambiamenti delle mie cento coscienze, ma almeno i cinque sensi non mi hanno tradito, percepisco i gusti dell'infanzia. Riconosco che alcune cose non sono capace di spiegarmele. È vero che le mie attese erano altre, così pure le regole, ma poi ho finito per fottermene delle regole. La mia coscienza si è corrotta lentamente senza che me ne accorgessi, mi è scivolata via senza tragedia, l'alcol è il buio che ormai esiste, mi fa tremare le mani e la mia bocca da leone è costretta a ruggire con la ferocia di chi vorrebbe piangere. Pronuncio parole dure e indifferenti, ma non so mai se le mie gioie sono false o sincere e se la sofferenza è sufficientemente ipocrita – e questo rende il presente definitivo – perciò mi vanto di aver inventato il moto perpetuo dell'immutabilità. Ho spesso dato la colpa allo scirocco e all'aria umida e tremante sugli indecifrabili fiori di pietra che assediano le facciate delle chiese e dei palazzi di Lecce, sfondo della labilità della mia mente. Ho venduto l'anima al diavolo per non avere memoria e ho provato a trasformare la morte in leggenda, ma

inutilmente. Anfiteatri, chiese, musei sono rimaste morti fastidiose da non visitare, come un funerale senza lacrime da celebrare in un supermercato dove paghi due e compri tre e la convenienza è la regola. I ricordi senza memoria dopo due bottiglie di vino sono come offese remote, di quelle che non lasciano traccia, simili al primo bacio o a brandelli di una Storia estranea che non riesco a sentire mia. Sono arrivato alla conclusione che anche la prigionia, per quanto alcolica possa essere, ha una sua quotidianità alla quale mi sono adattato per istinto animale; mi nutro di erbe amare e succhio strani animali bavosi che trovo nei muretti a secco. Per ubriacarmi mi basta un quarto di bottiglia, a patto che si tratti di vino dozzinale perché, può sembrare strano, ma io bevo solo quello e sono un frequentatore di bordelli, i pochi che sopravvivono: li posso addirittura trovare a orecchio durante i miei sproloqui che iniziano con c'era una volta, nei quali farnetico di un Santo che salvò la città dalla peste e racconto di lei come un marito innamorato, ma non so dire se ne parlo con amore o con odio. Vorrei essere tanto cinico da farlo con amore, ma non giurerei sul risultato; così racconto di glicini e limoni tra arabeschi di luce e di pietra e rami di fico selvatico tra le ali amputate di angeli orribili e di foglie di ortica, cresciute tra ruderi di Roma e seguo processioni senza preghiere e senza rabbia, processioni indifferenti…].[18]

«Ho fatto preparare per lei la stanza di quando ero ancora scapolo. È piccolina, ma ritengo sia una delle più belle. Dalla finestra si gode il panorama dei colli ed è illuminata dalla luce del sole per gran parte della giornata. Spero sia di suo gradimento».
Entrando, Emilio ebbe la prova della teoria della relatività, considerando che quella che il conte aveva definito come piccolina era, in realtà, almeno il doppio di qualunque camera nella quale avesse alloggiato in vita sua. Malgrado non gli

---

[18]*In vino menzogna* di Antonello Giurgola, tratto da *Negroamaro*, edito da Edizioni Città Futura di Lecce.

mancassero le conoscenze lessicali, non riuscì a trovare che il più abusato e banale tra gli aggettivi per respingere la preoccupazione del conte.
«È bellissima» disse, posando il suo zainetto su una cassapanca antica ai piedi del letto.
«Quello è il bagno» aggiunse il conte, indicando una porta interna sulla destra.
«Grazie» rispose Emilio, ormai preda di un'improvvisa povertà di linguaggio.
«Faccia con comodo, ci vediamo nella taverna fra una mezz'oretta».
Rimasto solo, Emilio si tuffò sul letto per testarne la morbidezza.
Materasso e cuscino erano soffici e profumati e il ragazzo chiuse un attimo gli occhi ripensando alle tante sorprese che quel viaggio gli stava regalando. Dimentico della stanchezza, che pure avrebbe potuto legittimamente avvertire, si sentiva carico di energie e di ispirazione.
Il conte e quella casa, ma anche Vito e sua moglie, sembravano personaggi di un romanzo d'appendice. Donna Carmela, poi, una vera eroina, con il suo grande amore per il vino e con la sua profonda solitudine, vissuta con compostezza e dignità commoventi.
Aprì lo zainetto per prendere il tablet.
Gli era venuta l'ispirazione per un racconto. Un regalo per lei e per i suoi nipoti.

Piaceri universali
Kritos entrò nelle stanze reali. Zira gli andò vicino.
«Dunque?».
«Un altro viaggio inutile. Non troverò mai un motivo di entusiasmo, la mia pelle da re non brillerà».
Zira posò le tre dita affusolate sul braccio del marito che s'illuminò per un istante.
«Il prossimo pianeta si chiama Terra. L'aspetto è bello, ha più colori di

Tailos, e pare che gli abitanti riescano a trovare motivi di allegria con facilità».
Due fasi dopo, re Kritos era in viaggio. Retor, lo stratega, gli esponeva i piani. Sarebbero atterrati davanti al Burj Khalifa, l'edificio più alto, quindi probabile residenza del capo della Terra.
Mentre discutevano, la navicella vibrò violentemente.
«Un'avaria! Proveremo un atterraggio di emergenza» tuonò il comandante.
Dopo molti scossoni e stridii, l'astronave si fermò.
Aperto il portello, l'occhio del re fece un giro a 360°: quasi tutto era verde, con sfumature e forme tanto diverse che mai avrebbe immaginato. Anche loro su Tailos avevano una specie di vegetazione, ma meno rigogliosa e con tonalità meno intense. Si soffermò a guardare alcune piante che parevano abbracciate. In file ordinate, salivano lungo assi di legno e, come gemme incastonate in un diadema, a gruppi, pendevano ovunque grosse perle rosso scuro.
Retor lo riscosse da quella visione: «Sire».
Kritos ruotò l'occhio: «Per una volta che avevo un accenno di emozione! Che c'è?».
«Guardi lì» disse concitato indicando dietro di loro.
Un umano con uno strano arnese li fissava a bocca aperta.
«È armato» avvertì Retor.
Due alieni in uniforme accorsero dalla navicella e si pararono davanti al re.
Passati alcuni secondi di totale immobilità il contadino si grattò la fronte ed esclamò «Per tutti i diavoli!».
«Dove siamo?» chiese Retor.
«Nella mia terra».
I quattro sussultarono. «La sua Terra?» gridò Retor incredulo. «Vuoi dire che qui è tutto tuo?».
L'uomo guardò la casa, il recinto degli animali, la vigna e, stringendosi nelle spalle, confermò «Eh, sì! Non sarà il massimo ma io ci sto da re».
Kritos superò le guardie: «Dunque siamo tra pari. Posa quell'arma e parliamo in pace».

Il contadino guardò stupito la zappa che aveva in mano, poi la infilò nel terreno e "disarmato" si avvicinò.
«Io sono Kritos, sovrano di Tailos» il re fece scorrere le mani lungo la tunica, secondo il saluto tradizionale.
L'uomo sollevò le sopracciglia e disse con lo stesso tono solenne: «Io sono Beppe, detto il Tonto» pulendosi le mani sui pantaloni sporchi.
«Che vi è capitato?».
«Un incidente, i nostri esperti sono già al lavoro».
D'un tratto, l'uomo sussultò.
«Non devi avere paura» lo rassicurò Kritos.
«Sì, invece. Lo stufato brucia! Venite».
Gli alieni, incerti, lo seguirono.
Si sedettero intorno a un tavolo e Beppe distribuì il pasto.
«No» lo fermò Retor. «Noi non mangiamo».
All'unisono estrassero dalla tunica una capsula e l'infilarono nell'apertura simile alla bocca.
«Ah, capisco, pillole dimagranti. Ecco perché siete così pallidi. Senza offesa, per carità, ma non avete una bella cera...».
«Pillole dimagranti? Bella cera? Re Tonto» disse Kritos «ma hai capito da dove veniamo?».
«Non proprio, ma nella mia terra sono tutti benvenuti».
In quel momento entrò uno dei tecnici, la navicella era riparata.
Beppe intervenne: «Prima di ripartire, riposatevi. Il fienile è fresco e comodo».
Era la prima volta da quando aveva intrapreso la sua odissea interstellare che Kritos veniva accolto senza ostilità.
«Ma» rispose titubante, «non ho trovato quello che cercavo, nessuno stimolo o sorpresa. Credo sia meglio andare».
«Un momento, almeno assaggiate il mio vino» insistette l'uomo.
«Noi non mangiamo» ripeté Retor.
«Non è cibo, è un sorso di salute» disse mescendo il vino.
Kritos guardò incantato quella piccola cascata di liquido rosso raccogliersi nel bicchiere spruzzando piccole gocce tutt'intorno; poi, rivolgendosi a Retor dichiarò deciso: «Non so cosa sia ma devo provarlo».

Bevve un primo sorso chiudendo l'occhio, timoroso. Nella bocca esplosero gusti mai provati, odori di fiori mai sentiti, sapori di frutti sconosciuti. Tutti si univano alla perfezione e quell'armonia si diffondeva in ogni parte del suo corpo. Quando lo riaprì, la sua pelle era rilucente come conviene ai re di Tailos.
«Non riesco a credere che esista una cosa talmente buona!» esclamò.
Beppe riempì il bicchiere più e più volte a lui e agli altri.
Dopo aver bevuto e riso molto, Kritos e i suoi si accommiatarono con la promessa di tornare e una piccola scorta di fiaschi in cambio di un prezioso monile.
«Re Tonto» disse Kritos sull'uscio dell'astronave «se dai ai tuoi sudditi ciò che hai dato a me, il tuo popolo è il più felice dell'Universo e tu sei un grande re».
Poi la navicella si alzò in volo e sparì in pochi secondi.
Beppe si grattò la fronte, riprese la zappa e borbottò: «Sanno volare, ma non hanno mai provato del vino genuino... Ah, la gente di città!».[19]

Quando ebbe finito di rileggere il racconto che aveva scritto per i nipoti di Donna Carmela, Emilio guardò l'ora sul cellulare e si rese conto di essere in ritardo.
Erano quasi le dieci, doveva raggiungere gli altri anche se non aveva la più pallida idea di dove si trovasse la taverna.
Per fortuna, uscendo dalla stanza, incrociò il maggiordomo che si offrì di accompagnarlo.
Scendendo le scale fino al piano seminterrato, si ritrovarono nell'ampio locale, arredato con sobrietà e illuminato da una luce soffusa che si concentrava solo sul grande tavolo in legno.
«Emilio carissimo, temevamo si fosse addormentato» lo accolse il conte, che insieme a Vito stava sorseggiando il vino da un bicchiere colmo fino all'orlo.
«Mi ero un po' perso, per fortuna ho trovato un accompagnatore».

---

[19] *Piaceri universali* di Ada Tufano

«Edoardo. Il mio fido e caro amico Edoardo! Vieni, Edo brinda anche tu con noi a questa memorabile sera!».
Il maggiordomo prelevò timidamente un bicchiere dal vassoio per porgerlo al conte perché lo riempisse.
Questi, accorgendosi che la prima bottiglia era già vuota, ne stappò un'altra.
«Propongo un brindisi» disse il conte sollevandola in aria.
Servì i suoi ospiti e, dopo un assaggio piuttosto abbondante, incrociò il suo bicchiere con i loro esclamando «Viva la libertà!», tracannandone in pochi secondi il contenuto.
Emilio ed Edoardo lo seguirono con più lentezza senza comprendere bene il senso di quell'inno.
Vito, invece, con quel briciolo di lucidità che gli restava dopo tutti gli assaggi cui Filippo lo aveva indotto, capì.
«Non mi dirai che anche con Gigliola...».
«Sì, Vito, per la terza volta, firmerò il mio divorzio, tornando a essere un uomo libero. È proprio il caso di festeggiare» disse, versandosi ancora da bere. «D'altronde, non sono mai stato tagliato per i legami stabili. È più forte di me, ma non riesco a rinunciare alle mille occasioni che l'universo femminile offre. Ricordo ancora quella sera al residence Aretusa di Marzamemi».

Cenetta intima
Avevo organizzato la serata, nei minimi dettagli. Fin dal primo pomeriggio, mi ero dilettato nell'arte culinaria, rispolverando vecchie ricette che credevo perdute per sempre nel dimenticatoio della memoria.
Alla fine, però, avevo optato per un menù molto semplice scartando, quasi con perversa lucidità, i cibi elaborati, quelli che richiedono una digestione difficile e lenta. La scelta era caduta su qualche stuzzichino, un piccolo contorno di verdure, assaggini di formaggi, degli involtini cotti al forno e conditi con delle spezie che avevano un non so che di afrodisiaco. Avevo preparato tutto in maniera certosina, con l'immancabile candela al centro tavola che, con la sua fiamma, avrebbe

riscaldato i nostri cuori. Dulcis in fundo, una bottiglia di buon vino rosso. Avevo scelto per l'occasione un pregiato vino locale, un Cerasuolo di Vittoria, rosso come la lava dell'Etna e dal sapore fruttato.
L'ultima volta, mi aveva dato buca: «Amore, mi hanno chiamato dall'ufficio. Mi dispiace...».
Per cui, capirete che avevo un certo arretrato da smaltire!
Era un commissario della squadra mobile, un tipo davvero tosto. Irresistibile con quella folta chioma costretta dentro il berretto e quell'aria marziale.
Purtroppo, prestava servizio a Siracusa, anche se i nostri incontri, forse perché sporadici, erano piuttosto incandescenti.
Seduto sul divano, guardavo l'orologio appeso al muro con impazienza. Controllai ancora una volta che tutto fosse perfetto. Il vino c'era, i bicchieri pure ma... il cavatappi?
Schizzai dal divano come una molla. Rovistai tra i cassetti dell'angolo cottura del bilocale che avevo prenotato per il weekend e, non trovandolo, mi precipitai fuori, diretto al ristorante del residence, dove riuscii ad averne uno in prestito.
Mentre tornavo in fretta verso la nostra alcova, passando dalla reception, notai una donna.
Dopo aver preso la chiave del suo appartamento, si girò nella mia direzione: indossava un abito corto che lasciava scoperte due gambe chilometriche e una camicetta bianca molto, molto aderente.
La vidi cercare il telefono nella borsa, con l'ansia di chi aspetta qualche notizia importante.
Quando rispose, potei ammirare anche il suo sorriso fiducioso, un fiore effimero che appassì subito.
«Ma come?» la risposta piegò le sue labbra rosee in un broncio irresistibile. «Va bene, allora ci vediamo domani».
Quando chiuse, alzò su di me uno sguardo di fuoco. Rabbia, desiderio di vendetta, passione?
Mi sembrò di leggervi un po' di ciascuna di queste emozioni.
Si diresse svogliatamente verso il suo alloggio e io accorciai il passo per seguirla, appurando che si trovava proprio nello stesso corridoio

dov'era il mio. Solo un paio di porte ci separavano.
Rientrai nel mio appartamento, giusto in tempo per estrarre dalla tasca il cavatappi e riporlo sul tavolo, quando squillò il cellulare.
Mi sentivo stranamente euforico.
«Tesoro, quando arrivi?».
«Amore, mi hanno chiamato dall'ufficio. Mi dispiace…».
La stessa identica frase, già sentita due settimane prima. Cominciavo a odiare il suo lavoro!
Crollai sul divano, ammutolito, incantandomi sulla tavola apparecchiata. Non mi resi conto del tempo che passava, fino a quando una strana idea prese forma nella mia mente. Erano ancora le dieci...
Come prima, schizzai dal divano, afferrai la bottiglia di vino e i due calici e attraversai il corridoio.
Non sapevo come si chiamasse e nemmeno come presentarmi. Ma si sa, la fortuna aiuta gli audaci. Il mio dito pigiò con sicurezza sul campanello. Mi rispose subito, come se fosse dietro la porta ad aspettarmi
«Chi è?» chiese con voce voluttuosa.
«Sono io» dissi come se fossi atteso.
Mi aprì. Indossava l'accappatoio e questo bastò: andai dritto al sodo.
«Ho una cenetta pronta e dell'ottimo vino da degustare in compagnia». Non mi rispose, ma i suoi occhi si illuminarono, un sorriso prese forma sul suo viso, mentre l'accappatoio sembrò quasi allentare la presa intorno al corpo. Lo sguardo diventò ammiccante, complice, sensuale. Alzai verso l'alto la bottiglia di vino e poi i calici per un cin cin quando sentii l'ascensore fermarsi al piano.[20]

«Il commissario?» chiese Emilio che, durante il racconto, aveva vuotato già due volte il bicchiere.
«Sì, era riuscita a liberarsi e aveva deciso di farmi una sorpresa. Che si trasformò in un blitz, con tanto di interrogatorio e ipotesi di reato!».

---

[20]*Cenetta intima* di Franco Manna

«Tu con una "sbirra" non ti ci dovevi proprio mettere!» commentò Vito, scatenando l'ilarità generale.
«Che vuoi che ti dica? Quando la conobbi, non sapevo che lavoro facesse. E poi, di fronte a una bella donna, la ragione latita. Correggetemi se sbaglio» disse il conte in cerca di conferme.
Vito annuì, di donne non aveva molta esperienza. Era innamoratissimo di Nella, verso la quale era riconoscente per averlo fatto riconciliare con le sue origini. L'unico suo rammarico era che suo padre Adelmo non fosse vissuto abbastanza per conoscerla.
Emilio, invece, che con la sfacciataggine di chi è già brillo si stava versando ancora da bere, avvalorò l'affermazione del conte.
«Direi che è completamente annullata!».

La carnivora astemia
Credete ai colpi di fulmine? Io no, almeno non ci credevo finché non l'ho vista.
Non so cosa mi fosse piaciuto in lei; sono stato con ragazze più belle, più simpatiche, più intelligenti, eppure…
Mi chiese una banale informazione, un'anonima indicazione stradale. Ma la sua voce!
Una doccia calda nel più rigido inverno, una bibita fresca nell'afa estiva.
Balbettante le risposi che l'avrei accompagnata io. Il suo sorriso mi percorse come una scarica elettrica, attivando tutti i miei recettori sensoriali come fossero lampadine su un albero di Natale.
Il tempo con lei volò, come i nostri passi sull'asfalto. Parole, sorrisi e sguardi si intrecciarono con naturalezza.
«Che fai stasera?» le chiesi senza rendermi conto che ci stavo provando e, dopo qualche ora, mi ritrovai con la tavola imbandita e le mani tremanti ad aprirle la porta del mio squallido appartamento di studente.

Un bacio di circostanza, un "ciao" imbarazzato e cominciai a sognarla: la immaginai all'ombra delle canne in un ristorante in riva al mare, il pareo sbandierato dalla brezza le scopriva il ventre piatto e le lunghe gambe; la vidi seduta che si rinfrescava la pelle accaldata dal sole con la brina depositata sul bicchiere di vino bianco, un attimo prima di berlo a occhi chiusi. Nella mia mente un'immagine rincorreva l'altra in un delirio fantastico: una baita di montagna, il crepitìo della legna che bruciava nel camino, la luce del fuoco rifratta in mille colori dai calici di cristallo, il vino rosso che, come il mare notturno, rifletteva scintille di luce e di passione; poi, il vento che spingeva silenzioso una barca verso un orizzonte arancione, mentre le bollicine di un prosecco accompagnavano il profumo di salsedine, gli spruzzi del mare e il suo sorriso.

Lo stesso che mi mostrava mentre mi ero incantato a osservarla.

«Tutto bene?» mi chiese compiaciuta. Sapeva perfettamente cosa significasse il mio sguardo sognante. Avrei voluto bere una bottiglia intera per acquietare quella paura che mi attanagliava, come facevo quando ero ai primi approcci: ma non ero più un ragazzino.

Le risposi di sì, mentre la facevo accomodare a tavola. Ammirò gli antipasti che non avevo mai curato con tanta passione. Dal cucinino il profumo della carne invase il soggiorno.

«Non dirmi che hai preparato l'asado?».

«Certo!» le risposi mentre, come se fossi un cameriere, le versavo il vino.

Un Merlot dal costo indecente, che decantava nell'apposito contenitore da più di dieci minuti.

«No!» affermò con decisione, frapponendo la mano fra il vino e il bicchiere. «Sono astemia».

Un brivido mi gelò: "Astemia no!", imprecai dentro di me. "Era quasi meglio fosse stata vegana".

Bloccai il polso, ma una goccia rosso sangue cadde dal decanter *e le scivolò sulle dita scuotendomi profondamente. "Chi se ne frega se è astemia".*

Le presi la mano e gliela baciai, come fosse una principessa dinnanzi al suo re, e raccolsi con le labbra quell'unica goccia di vino: il sapore

della sua pelle mischiato a quello del Merlot mi inebriò. La fissai dritto negli occhi. Sentii il suo respiro accelerato, vidi le guance arrossate, percepii il desiderio. Mi avvicinai all'orecchio e le sussurrai: «Vorrà dire che sarai il mio calice».

«E sapete lei che fece?».
Il conte era talmente desideroso di conoscere il finale che non volle azzardare nessuna ipotesi.
Vito, invece, proiettando sul genere femminile la ritrosia di Nella, provò a indovinare.
«Ti mollò uno sganascione?».
Emilio sorrise sornione scuotendo la testa.
«Niente affatto».

Mi strappò il decanter *dalle mani, riempì quasi mezzo calice e lo fece fuori. In un solo sorso!*[21]

«Alla faccia dell'astemia!» concluse Vito.
«Le donne sono capaci di qualsiasi finzione pur di conquistare un uomo» aggiunse il conte.
«Veramente quello fu solo l'inizio: da allora, il vino divenne la nostra passione comune» precisò Emilio.
«Puoi ritenerti fortunato, ragazzo mio. È un'ottima base per un rapporto duraturo, e Vito può darti conferma di quanto sia importante avere al proprio fianco la persona giusta» continuò Filippo dando un'occhiata all'orologio.
Era intenzionato a riportare la conversazione su toni più sobri, considerando che, a breve, sarebbe arrivata Donna Carmela.
Emilio annuì, non voleva smorzare l'ottimismo del conte, rivelando che quella storia era già finita.
Vito invece, sembrava non voler chiudere quel capitolo, senza dire la sua. Era una questione di orgoglio maschile. E anche se

---

[21]*La carnivora astemia* di Carmine Del Mondo

in realtà Nella era stata la prima donna importante della sua vita, decise di improvvisare, impastando ricordi lontani ma reali con quel po' po' di fantasia che di certo non gli mancava.
«Essere scapoli ha, però, i suoi vantaggi. Ricordo quando facevo ancora il rappresentante... Una volta, mentre mi trovavo a Torino per una fiera, mi sedetti al ristorantino di fronte all'albergo in cui alloggiavo di solito».

Nina
Erano i primi giorni di settembre e, sotto quel pergolato d'uva fragola, il profumo degli acini quasi maturi mi avvolgeva come se mi avessero immerso in una bottiglia di Cari. Guardai l'orologio. Ero in anticipo. Sentivo una certa ansia. Mi capitava tutte le volte che la aspettavo. Io e la mia commercialista eravamo soliti vederci in quel locale fuori città, per non dare nell'occhio.

«Non so se mi spiego» disse Vito, cercando conferma che l'insinuazione fosse stata abbastanza chiara.
Il conte ed Emilio trattennero le loro legittime perplessità: sembrava loro strano che un tarantino avesse scelto una professionista piemontese per curare la propria contabilità.
Edoardo, invece, sembrava impassibile, quasi assente.

Allentai un bottone della camicia, come se potesse servire a qualcosa.
In quell'istante arrivò una cameriera. Una che non avevo mai visto. Aveva una camicia bianca, dei jeans neri e delle scarpette da ginnastica, anche queste nere. Avrà avuto una ventina d'anni. Vista l'età, avrei fatto bene a starmene zitto e buono.
Con un sorriso appena abbozzato mi disse "buongiorno". I capelli castani le scendevano sulle spalle senza una piega voluta, ma le davano un senso di sbadataggine praticamente irresistibile. Mi vennero in mente le parole di un mio caro amico: "Ricorda che una bella donna non lascia mai nulla al caso. L'avessi capito prima avrei evitato oceani di guai".

Lei mi scrutò un po' seria e mi parve di leggere i suoi pensieri. Sicuramente era stata messa in guardia sul mio conto dalla proprietaria del locale.
Proprio in quell'istante, quest'ultima si affacciò dalla finestra della cucina che dava su questo dehors *e mi lanciò uno sguardo carico di disprezzo genuino. Aveva in una mano un paio di forbici e nell'altra una tinca. Infilò la forbice nel ventre del pesce e, sempre guardandomi con la calma dell'odio, lo squartò con un taglio secco che mi fece sobbalzare. La cameriera se ne accorse e si voltò verso la sua datrice di lavoro. Questa rimise il muso dentro la cucina.*
Avevamo avuto una storia, diversi anni prima, io e quella donna. Non dirò nulla in proposito.

Vito bevve con teatralità, sbirciando l'atteggiamento dei suoi ascoltatori per cercare di capire se avessero qualche sospetto sulla veridicità di quanto stava raccontando.
Il loro sguardo complice lo rassicurò un tantino, pur rimanendo il dubbio che esso rappresentasse un tributo alla discrezione piuttosto che il segno della loro credulità.

Se non che finì con questa sua frase: «Di tutti i fetenti, io ho trovato il più fetente di tutti». E una sbattuta di porta talmente forte che, per molto tempo, mi sembrò di sentir vibrare le lamiere della mia auto.
Guardai la ragazza come si guarda un quadro.
Arrossì, e io mi sentii avvampare.
«Mi porti del Freisa di Chieri che è bello, vivace e leggero» le dissi.

«Ottima scelta!» commentò Filippo proponendo tacitamente di onorarla con un altro sorso.

«Vuole anche qualcosa da mangiare?».
«Secondo lei io potrei mangiare una pietanza preparata da una strega che mi odia?».

A quel punto rise così di gusto che il suo seno cominciò a scatenarsi in una tarantella indemoniata che mi ipnotizzò. La megera si riaffacciò, ci vide e la chiamò per spezzare quell'incantesimo.
Lei si voltò di scatto e corse verso l'interno dell'osteria. Vorrei dirvi che rimasi lì a pensare agli occhi dolcissimi e un po' tristi di quella ragazza che forse voleva ridere in quel modo da molto tempo, ma purtroppo rimasi incantato da quel culo che correva. Correva come se non avesse mai fatto altro che correre.[22]

«Vito!». La voce autorevole di Donna Carmela, che era entrata nella taverna, a metà del racconto, in compagnia di Adelina, provocò un sussulto generale. «Si può sapere che vai blaterando?».
«Carmela, non ti abbiamo sentita» intervenne Filippo in soccorso all'amico «vieni, siediti a bere qualcosa con noi».
«Grazie Filippo, ma sono venuta solo a dirvi che mi sento un po' indisposta, probabilmente per la stanchezza, preferisco andare subito a dormire. Ci vediamo domani mattina», concluse allontanandosi con Adelina.
Dopo l'uscita di Donna Carmela dalla taverna, sul volto di Vito fu come se di colpo fosse risalito tutto il vino bevuto fino a quel momento.
Il rossore e lo sguardo basso, di chi è stato smascherato, rivelarono la verità.
Emilio sorrideva bonariamente: d'altro canto aveva già avuto prova della fervida immaginazione del signor Garofalo.
Il conte provò a rimediare all'imbarazzo inclinando la bottiglia verso i suoi ospiti per proporre un altro giro ancora.
Edoardo coprì con la mano il proprio bicchiere in segno di rifiuto, e piantando nel vuoto uno sguardo vacuo, cominciò a rimestare ricordi, mettendo in fila parole e rimpianti che, forse per la prima volta, confessava a se stesso.

---

[22]*Nina* di Antonio Viora

«Grazie, ma non ho un buon rapporto col vino».

Il vino rubato

A volte si torna coi pensieri a cose che fanno torcere lo stomaco per la malinconia, per i momenti felici che sono passati e per il dolore che punge l'anima.

Leonardo è stato il mio primo amico e il migliore per molti anni. Ci conoscemmo in un pomeriggio di luglio, avevamo undici anni. Io ero in cortile a catturar passerotti e lui, al di là del cancello, si fermò a guardare.

Dopo poco eravamo insieme a costruire un'improbabile trappola, composta da una ciotola, un legnetto, un pezzo di filo da cucito bianco e delle briciole di pane. Non catturammo nulla. Abitavamo in un quartiere in costruzione, fu il primo ragazzino che conobbi, la sua famiglia venne a viverci qualche mese dopo di noi. Tutti i giorni il nostro obiettivo era imbarcarci in avventure che rendessero memorabili le nostre vacanze estive. Passavamo gran parte del tempo scorrazzando in bici nelle campagne, quando avevamo spiccioli si andava in centro per comprare un pacchetto di Muratti Ambassador e, quando si riusciva, una bottiglia di gassosa al Bar Sport. Nei giorni di pioggia stavamo in casa, a volte da lui e altre volte da me. Fu una mattina piovosa di fine estate che conoscemmo quel nuovo sapore. Mio padre in quel periodo usava comprare vino in damigiana, da imbottigliare, era uno stupendo Barbera, arrivava dalle colline dell'Oltrepò Pavese. In cambio del nostro aiuto per sciacquare le bottiglie oppure riporle in cantina, ci lasciava bere una caraffa di vino mischiato alla gassosa.

Fu subito cosa da grandi per noi e si giocava a imitare i vecchi del bar giocando a carte. Di lì a poco stabilimmo un appuntamento fisso: mentre mio padre era al lavoro e mia madre impegnata con le telenovelas *in salotto, entravamo di soppiatto in cucina per bere i nostri bicchieri di vino, privi di gassosa ormai. Quando potevamo farlo senza il rischio di venire scoperti, razziavamo una bottiglia tutta per noi, correvamo come folli verso le bici e pedalavamo, come se non ci fosse un domani, verso le campagne. Avevamo un posto nostro, dove*

avevamo costruito una 'Base' sotto gli alberi con vecchie coperte, rami e pezzi di plastica trasparenti, di quelli che si usano per le coperture di rustici o per costruire piccoli ripari sulle porte d'ingresso. All'interno della capanna avevamo tutti i nostri comfort: sigarette, giornaletti zozzi, pistole spara elastici e da poco un apribottiglie che avevamo barattato in cambio di quindici Muratti con 'Penna', un bullo di quartiere di tre anni più grande di noi.
Sono passati più di trent'anni da quelle giornate. Torno spesso in quel piccolo paese, di Leonardo ho lentamente perso le tracce.
Vecchi amici mi hanno detto che la sua casa è stata venduta e nessuno sa dove viva.
Caro Leo, ti ricorderò per sempre, sorridente mentre versi il vino rubato nei bicchieri di plastica seduto sulla Saltafoss gialla, e felici brindiamo al goal di Tardelli.[23]

L'allegra spensieratezza interrotta dalla visita di Donna Carmela, sembrava ormai perduta. Il vino, come sempre succede, aveva traghettato ciascuno, dopo un temporaneo stato di euforia, verso gli strati più profondi della propria coscienza, portando a galla le emozioni e i sentimenti che la ragione nasconde.
La compagnia decise di sciogliersi e ciascuno si ritirò nella propria stanza.
Il conte sentiva un improvviso bisogno di riflessione. Sdraiatosi sul letto, chiuse gli occhi per allontanarsi dallo stato di veglia e lasciò che pensieri e immagini ripescate dalla memoria invadessero la sua mente.
Vito, invece, fece appena in tempo a poggiare la testa sopra il cuscino, prima di cadere in un sonno sereno e privo di sogni.

---

[23]*Il vino rubato* di Ivi Sanchez

Edoardo si attardò ancora qualche minuto nella taverna per rigovernare, continuando a pensare a quel ragazzo insieme al quale aveva scoperto l'amore e la sua diversità.
Emilio, da animale notturno qual era, malgrado la stanchezza del viaggio e il vino, riuscì a trovare la forza che solo una grande passione è capace di dare e, arrivato nella sua stanza, accese il tablet, cui collegò la mini tastiera, e cominciò a scrivere ispirato dalle tappe emotive che quel viaggio gli stava regalando.

A Notte fonda

Donna Carmela, al contrario di quanto dichiarato ufficialmente, era più inquieta che stanca e, uscendo dalla taverna, maturò un sospetto che covava da quando era arrivata.
Si sarebbe aspettata di trovare Gigliola e la sua assenza la indusse a chiedere spiegazioni alla domestica.
«La signora ha fatto le valigie due settimane fa, dopo una lite terribile con il conte. Non sa quanto sono dispiaciuta per lui» aveva risposto questa, rivelando un sincero affetto per Filippo.
«Non sono mai stati una coppia molto affiatata» si era sentita in dovere di consolarla Carmela, alla quale Gigliola non era mai stata troppo simpatica. Anzi, a dire il vero, schietta per carattere, persino con Filippo non esitava a chiamarla "la strega", prendendo spunto dalla sua professione di farmacista e sostenendo che la sua bellezza, immune al passare del tempo, fosse frutto di un maleficio.
«Lo so signora, lo so. Ma sono preoccupata per il conte. Andando avanti con gli anni è come se crescesse dentro di lui il bisogno dell'affetto che solo la famiglia può dare. E lui, invece, è completamente solo. La vigna, che pure ama con tutto il suo cuore, non può bastare. E la sua spavalderia, le assicuro, è solo di facciata. Sono al suo servizio da molti anni e ho imparato da piccola a guardare nelle profondità degli animi più duri, come era anche quello di mio nonno.

Romagna e Sangiovese
La cucina profumava di pomodorini sfrigolanti, la pentola piena d'acqua bolliva sul fuoco e la nonna, riccioli neri e scamiciato a fiori, continuava a sporgersi dalla finestra, lo sguardo rivolto a est. Quella scena si ripeteva tutti i santi giorni e io, come sempre, me ne stavo accoccolata nel mio angolo in attesa del segnale. «Lo vedo!» gridava a un tratto, spezzando la tensione che saturava l'aria. Ed eccoci scattare entrambe sull'attenti. Come piccoli soldati di un esercito fantasma, cominciavamo a muoverci all'unisono, ognuna presa dalle sue

specifiche mansioni culinarie, fino a quando il nonno Gigin, dopo quindici minuti esatti, faceva il suo ingresso trionfale e si sedeva a tavola, la pasta fumante nel piatto e un bicchiere colmo del suo Sangiovese appena stappato. Poche parole tra una forchettata e l'altra ci aggiornavano sullo stato della vigna, se aveva piovuto troppo o troppo poco, se il sole aveva colorato a sufficienza quei chicchi prelibati, se anche quell'anno la vendemmia avrebbe dato i frutti sperati.
«Daj da magne' ma cla' burdela t'an ved cla' e' pela e os!» sentenziava col suo vocione baritonale. Poi se ne andava così come era arrivato, lasciando noi e la stanza orfani della sua presenza.*
Era un padre-padrone il nonno Gigin, un uomo tutto d'un pezzo che aveva conosciuto la guerra e la fame, che aveva percorso migliaia di chilometri su un vecchio camion comprato con le cambiali e aveva perso il sonno e la gioventù pur di non far mancare nulla alla famiglia. Sulla soglia dei settant'anni, portava con dignità i segni del tempo e della fatica. Il suo viso, sempre corrucciato, a dire la verità, mi metteva una certa soggezione, ma quando col trattore mi portava alla vigna di San Rocco, affacciata sul mare, in mezzo a quei filari e a quegli orizzonti chiari potevo vedere la tenerezza riempirgli le fessure del volto e dell'anima.
Quel giorno, nel settembre del mio ottavo anno di vita, ci fu finalmente il grande annuncio: l'uva era matura e l'indomani si poteva procedere alla vendemmia. Io e la nonna, piene d'entusiasmo, lavorammo senza sosta per preparare tutto l'occorrente fino a quando, la sera, seduta sul grande letto di mogano con gli occhi sgranati e le orecchie spalancate, la ascoltai raccontare fantastiche storie sul vino, mentre lei si sistemava con grazia i bigodini sulla testa avvolgendoli in una sottile retina di stoffa. Fu una notte magica, piena di batticuori e quando, infine, spuntò l'alba, riuscii a svegliarmi giusto in tempo per veder arrivare un brulicare di gente festosa e colorata.

---

*NdA: Da' da mangiare a quella bambina, non vedi che è tutta pelle e ossa?

C'erano lo zio Fredo con il suo enorme naso e il suo buonumore, le cugine gemelle che parevano riflettersi in uno specchio e poi Vanni, secco secco e lungo lungo e ancora, come una gemma incastonata nella pietra, la cara zia Maria, tutta seno, sedere e sorriso, ché gli uomini non sapevano dove guardare prima.
Il giorno vide l'aria riempirsi di risate e di voci allegre che intonavano "Romagna mia".
Poi la sera, quando il cielo si fece rosso come succo d'uva, ci ritrovammo in cortile intorno a una grande tavola ricca di salumi, formaggi e piadina, per brindare al miracolo della natura che ci faceva tornare ogni anno lì, fratelli, cugini e amici. Il nonno Gigin si metteva come sempre al centro, il calice di Sangiovese alzato. Lo accostava prima al naso per sentirne il delicato profumo di viola e poi alla bocca per assaporare il gusto intenso e tannico di quel liquido scuro e vitale che gli scendeva in gola e gli illuminava lo sguardo.
Lo sguardo di chi sa, di chi ha capito, che in fondo la vita non è altro che amore.[24]

«Gli occhi del conte dicono la stessa cosa. Con l'unica differenza che lui l'amore non lo ha mai trovato».
Carmela aveva ascoltato commossa il racconto di Adelina, che la aveva accompagnata fino alla sua camera.
Quando si erano salutate, non più estranee bensì alleate per uno scopo comune - "dobbiamo stargli vicino" era stata la loro conclusione - Carmela aveva improvvisamente messo a fuoco uno dei motivi della sua inquietudine.
Era il primo viaggio che faceva senza marito al suo fianco e avrebbe dovuto affrontare senza il suo sostegno un'occasione importante, qual era l'inaugurazione del festival internazionale del vino.
Non era abituata a parlare in pubblico e, le poche volte in cui lo aveva fatto, aveva potuto fruire dell'effetto ansiolitico degli

---

[24]*Romagna e Sangiovese* di Rosaria Marchini

occhi chiari di Federico che la incoraggiavano dalla platea.
Il sabato a venire, invece, avrebbe avuto dinnanzi solo estranei pronti a giudicare ogni sua parola e forse finanche la sua marcata inflessione. Non aveva idea di cosa dire: non sapeva da dove iniziare e soprattutto dove approdare.
Come avrebbe potuto spiegare a spettatori di estrazione così eterogenea cosa significa, nel profondo, essere un produttore di vino?
Dubbi e pensieri le impedivano di prendere sonno facendola sentire persino accaldata.
Si alzò dal letto e si avvicinò alla finestra per prendere un po' d'aria.
Spalancò gli scuri e affacciò naso e occhi sulle foglie argentate di luce lunare della campagna circostante.
Lo sguardo accarezzò i filari di vite, con l'affetto che si riserva ai figli degli amici più cari, seguendo il viale che li collegava con il palmento fino a quando, in prossimità della grande porta in legno, si bloccò incredulo.
Qualcosa si muoveva, con fare furtivo, diretto all'ingresso della cantina.
Carmela strizzò gli occhi per mettere a fuoco ma, per quanti sforzi facesse, non riusciva a distinguere più di un'ombra, pur essendo ormai certa dall'andatura che si trattasse di una persona.
Allontanandosi per un attimo dal davanzale, prelevò gli occhiali "da lontano" dalla borsa e li inforcò.
La porta della cantina si stava già richiudendo, lasciando intravedere di spalle la chioma corvina di chi stava entrando.

Come una scarpa vecchia
Il tempo si era messo al brutto, così come i pensieri che affollavano la sua mente. D'improvviso pareva essersi incurvata e l'espressione contrariata rimarcava le rughe agli angoli del naso e delle labbra.
"Come una scarpa vecchia" pensava, mentre il taxi si allontanava dal ristorante. E nello stesso momento, ebbe la visione delle scarpe coi

cinturini che aveva indossato per ballare con Ramon.
Quanti errori, quanti ripensamenti e prese in giro.
La passione iniziale si era trasformata in rabbia contro un uomo freddo, interessato solo al suo vino e ai suoi "svaghi", mentre lei si agitava per tenere in piedi quel matrimonio fallimentare.
Se si fosse degnato di concederle quell'ultimo incontro, avrebbe saputo quanto la avesse oppressa la maternità mancata, e come si fosse sentita inutile agli occhi del suocero invadente. Se li ricordava bene gli sguardi pieni di disprezzo del vecchio, già molto prima che manifestasse la demenza. E del perché, quindi, s'era andata a cercare quel maledetto corso di tango. Un'idea condivisa con Anna, amica dai tempi dell'università.
Così, due volte alla settimana, percorrevano insieme il tragitto in auto, una trentina di chilometri, immerse nel paesaggio che scorreva tra filari di viti a perdita d'occhio contro un cielo spesso adornato da nuvole bianche come cuscini d'angora. Tanto tempo a ridere e spettegolare, la sensazione d'essere un po' Thelma e Louise, pronte a liberarsi da una vita agiatamente noiosa. Vuota. E dopo qualche mese di frequenza lei s'era scoperta tanghèra nell'anima, dalle unghie dei piedi fin alla punta dei bei capelli corvini e mossi. Adeguata anche nell'aspetto, dunque, o almeno così le aveva fatto credere Ramon, il maestro di ballo, oriundo argentino, bello e sensuale. La faceva roteare sulla pista per afferrarla poi tra le sue braccia, come fa un gaucho con le bolas per catturare la preda.
E lei si era lasciata acchiappare felice, dimenticando la propria inadeguatezza, s'era sentita il sangue, fino a quel momento inerte, scorrerle nelle vene, il cuore che pulsava per l'ansia, le farfalle nello stomaco. Era stata una passione in cerca di riscatto, durata giusto il tempo di una camera d'albergo e della telefonata anonima che aveva riferito tutto a chi di dovere.
"Come una scarpa vecchia", ripeté ancora tra sé e si sentì sull'orlo di una crisi di pianto.
Scomparso Ramon, troppo vigliacco per affrontare la situazione, era rimasto il disprezzo di suo marito; la richiesta di separazione e il rifiuto di dialogare, come ancora quella sera aveva dimostrato.

«Buffone» le uscì dalle labbra, mentre il taxi fermava all'indirizzo che aveva dato. L'autista la guardò irritato.
«Non dicevo a lei» precisò dopo aver pagato la corsa.
«E ipocrita» aggiunse scendendo dall'auto, ripensando alle carte del divorzio che si era premurato di farle inviare dall'avvocato di famiglia, con tanto di addebito di colpa a suo carico. Come se le tante scappatelle che si era concesso lui durante il matrimonio fossero legittime.
Buffone e ipocrita, come tutto il genere maschile.
«Credevi che non lo sapessi? Ma ora mi paghi anche questa, te la faccio vedere io la scarpa vecchia».
La sferzata d'aria fresca aveva ormai spazzato via gli effetti del vino bevuto in solitudine.
Entrò nell'appartamentino dove Anna la ospitava.
«Qui puoi stare quanto vuoi, lo usavano i miei per riposarsi quando avevano il turno di notte» le aveva detto l'amica mostrandole la porta di comunicazione col negozio.
«E comunque potrebbe restarti comodo se per caso ti venisse il mal di testa...» aveva aggiunto con un sorriso ironico.
La voglia di piangere si stemperò in un risolino nervoso. Mai nessuna frase era stata più profetica.
Quella porta le sarebbe servita, come no, altro che per il mal di testa. E anche gli studi di chimica e l'esperienza fatta prima di sposarsi nello stabilimento farmaceutico Martini.
Nonostante l'agitazione, si preparò con calma. Indossò dei leggings neri e la felpa col cappuccio, le scarpe da ginnastica, prese infine lo zainetto e s'infilò nel retrobottega adiacente, frugando rapida tra i banchi, scegliendo con sicurezza le sostanze di cui aveva bisogno. Era lucida, il senso di sbandamento che l'aveva accompagnata per la prima parte della serata era passato. Per ultimo afferrò delle siringhe monouso e, prima di uscire, si infilò i guanti di pelle.
L'auto era parcheggiata poco distante, vi entrò e depositò lo zainetto pieno sul pavimento del sedile accanto al guidatore. Mise in moto e partì. Gocce fangose schizzarono sul cruscotto appena ebbe lasciato la provinciale asfaltata, mise in funzione il tergicristallo e si concentrò sulla strada.

Quando fu nei pressi della tenuta notò le luci fioche che provenivano dalle finestre e, più avanti, oltre il cancello spalancato, l'ingresso delimitato da fiammelle che tremolavano nei vasetti di coccio.
«Che bella accoglienza» ironizzò, consapevole che tutto quell'apparato non era destinato a lei, ma ad altri ospiti. E di questi, chiunque fossero, non le importava nulla.
«Sì, sì, brinda pure, maledetto, solo questo sai fare!» esclamò mentre imboccava la via per il palazzo a fari spenti.
Nel vino verità e menzogne, nel vino gioie e dolori, nel vino, dunque, anche la sua vendetta.
Gigliola percorse alcune centinaia di metri e parcheggiò infine in un vialetto laterale. Scese e proseguì a piedi, zainetto in spalla, finché non arrivò all'ingresso della cantina. Per un istante ebbe timore che l'avessero chiusa a sua insaputa con un lucchetto. Invece no, le bastò sfilare il ferro incastrato tra le due asole della vecchia porta di legno e tirare, con tutte le sue forze, il pesante battente. Apparve la scala di pietra per buona parte immersa nel buio della discesa, ma lei la imboccò con sicurezza.
Niente le avrebbe impedito di mettere mano alla famosa riserva.[25]

---

[25]*Come una scarpa vecchia* di Lidia Del Gaudio

Il mattino seguente

Filippo, come ogni mattina, si era alzato molto presto. Per quanto tardi potesse andare a letto, non riusciva a dormire oltre l'alba.
Nessuno dei suoi ospiti era sveglio e, scendendo, aveva notato anche l'assenza di Edoardo, di solito all'opera sin dalle prime luci del mattino. Solo Adelina era già indaffarata in cucina.
Il vino doveva avere esercitato il suo potere soporifero in chi, evidentemente, non era molto abituato a bere.
A lui, invece, che alle grandi bevute era avvezzo, aveva regalato le solite note di malinconia che lo avevano accompagnato durante il sonno e, al risveglio, avevano tinto di grigio i suoi pensieri.
Quella mattina, passeggiando per la campagna alla luce del crepuscolo, Filippo si ritrovò a parlare con se stesso e con i suoi più grandi rimpianti.

Ottobre
L'aria che si respira sa di pioggia, l'autunno si fa sentire. Raccoglie il vento tiepido di un'estate ormai finita. È tornata la stagione inizio della metamorfosi, ridipinge con sfumature tenui un quadro che perde lentamente i suoi colori accesi.
Anche ieri sera la mia casa era piena di gente. Gli amici di sempre mi hanno dato più conforto di quello che avrò nelle lunghe serate di inverno, quando rispolvererò qualche vecchia fiamma che non ho ancora cancellato dalla rubrica. Sono controverso, lo so. Amo la solitudine e nello stesso tempo mi fa paura pensare di restare solo.
Mi piace circondarmi di persone allegre, sentire il suono delle risate, ascoltare le loro storie, ma ogni tanto, nel bel mezzo di una festa, capita che io senta il bisogno di allontanarmi e utilizzo la scusa di dovere andare in cantina a prendere altro vino. Mi sento solo anche tra la gente, un'inquietudine mi agita da molto tempo. Da impenitente Don Giovanni quale sono, so di non meritare la pace, ma ultimamente la mia malinconia si è fatta più pungente.

Nella penombra, il pensiero percorre i sentieri nostalgici dei ricordi, ci sei tu nella mente. Ripenso alla mia mano che accarezza il tuo profilo, gli angoli della bocca, mentre dormi un sonno tranquillo che quieta e dà respiro in quell'ottobre che non potrò mai dimenticare.
Era l'età in cui non aspetti più l'amore che ruba il sonno. Gli anni non erano più quelli della spensieratezza.
Trascinavo una vacua esistenza in un mondo patinato e finto, nella convinzione che la vita fosse una sola e andasse vissuta ogni giorno come fosse l'ultimo. Così passavo i miei giorni facendo a pezzi i sogni.
Avevo ereditato già da qualche anno le terre in cui da generazioni la mia famiglia produceva il Chianti migliore della Toscana. Com'era in uso nella mia nobile casata, era dovere di ogni erede maschio partecipare alla vendemmia nella grande tenuta di famiglia. Nostro nonno ripeteva sempre che avremmo dovuto conoscere il lavoro per la produzione del vino come ogni bravo viticoltore.
Ricordo con tenerezza il ragazzo che sono stato, che aspettava un amore che non arrivava.
Passavano gli anni, donne senza importanza entravano e uscivano dalla mia vita senza lasciarmi nulla. Non avere figli rendeva fragile ogni desiderio di dedicarmi completamente ai poderi; non avrei avuto eredi e tutto il lavoro sarebbe andato perso. Intristito da quella condizione, avrei voluto abbandonare tutto. E forse, quella sera in cui a un tavolo verde fui sul punto di farlo, non fu un semplice gioco del destino.
Mi aggiravo svogliatamente per la vigna, ormai immune all'allegria della vendemmia cui partecipavo per dovere, quando ti vidi.
Stavi lì in mezzo alle viti, tagliando i grappoli con le tue scarpe consumate e l'eleganza di una farfalla. I capelli raccolti in un fazzoletto e il sorriso che trasmetteva un'allegria contagiosa. Per un attimo mi sembrò ti accorgessi di me pur non sapendo chi fossi. I tuoi occhi dolci guardarono l'uomo, senza vedere il conte. E fu abbastanza.
Non eri prevista Ines, sei arrivata quando pensavo che non fosse più lecito chiedere. Non sapevo niente di te, né da dove venivi, né quanto saresti rimasta, ma avevo la sensazione che ci fossi sempre stata. Che mi fossi appartenuta in un'altra dimensione: quella dell'anima, che

non conosce confini. Ma io, accecato dal riflesso di me stesso, non ero riuscito a trovarti in quella del corpo, avido tiranno che perseguiva solo la soddisfazione dei suoi bisogni.
Parlavi con un accento slavo, venivi da Vranduk, un piccolo villaggio sulle rive del Bosna, a sud di Zenica, martoriata allora da una guerra fratricida. La tua casa era stata distrutta dai bombardamenti, ma non era quello il problema, dicevi, con lo sguardo lineato da atrocità indicibili che volevi dimenticare. Per questo eri fuggita in Italia: dalla tua sofferenza era sbocciata una immensa voglia di vivere che traspariva nella tua voce cristallina. Ascoltavo incantato i tuoi progetti e la tua speranza. Una e grande: quella di poter vivere in pace. Ripensavo a quando ero stato in visita nella tua città in occasione delle olimpiadi invernali e mi dannai per non averti cercato, per non aver percorso quelle strade tenendoti per mano, per non averti difeso.
Non ci lasciammo un attimo per tutto il tempo della vendemmia, insieme portavamo i cesti carichi d'uva, dividevamo il pane, l'aria, il sole e le nuvole. Il cielo era il nostro tetto, i campi la nostra casa. L'amore improvviso trasformava ogni cosa. Era il rifugio dove le nostre anime si ritrovavano. Fu così ogni giorno fino alla fine del raccolto, avrei fermato il tempo se ne avessi avuto il potere. Dovevi andare, non riuscii a strapparti né un luogo né un motivo, ma ci saremmo rivisti.
«Ti raggiungerò ovunque» giurai quella notte.
Non sapevo ancora che sarebbe stata l'ultima. Rimanemmo sdraiati nel fienile a parlare fino a che il buio ci avvolse e il desiderio cancellò le ultime incertezze. Ci abbracciammo stretti fino a scioglierci l'uno dentro l'altra e mi persi nell'odore intenso della tua pelle. Tenevi le mani sulla mia nuca. Il soffio leggero delle tue labbra mi rivelò il tuo piacere che accogliesti con il sorriso che si riserva a un ospite inatteso. Liberai anch'io in un sussulto la mia voglia di averti, di entrare dentro di te per sempre. Ti amai come nessun'altra nella mia vita.
Lungo il viale che porta al vigneto, la mente vola. Mi sembra di vederti, ti saluto e ti vengo incontro di corsa.
«Ciao tesoro».
Gli stessi capelli, le stesse gambe, gli stessi tuoi occhi. Ma non sei tu,

lo capisco con una struggente tenerezza, mentre mi abbraccia.
«Ciao papà…».
Nostra figlia, bella come te.
Se il destino mi desse un'altra occasione, sarebbe qui, ora che sei la mia nostalgia.
Ma un rumore mi riporta al presente e il sogno svanisce: la porta si apre ma tu non ci sei.[26]

«La colazione è pronta in veranda, signor Conte» disse Adelina come se nulla fosse.
«Bene» si riprese Filippo mentre la domestica si allontanava.
Emilio, invece, lo salutò con un sorriso un po' stentato. Sentire il conte parlare da solo, con un figlio che non aveva mai avuto, lo aveva turbato.
«Buongiorno Dottor Frenda, come sta, ha dormito bene?
«Poco, ma magnificamente».
«La quantità è relativa: ci siamo salutati verso mezzanotte, e le assicuro che sei ore per molti sarebbero un lusso».
«In realtà, sono andato a dormire molto più tardi».
«Soffre di insonnia?».
«Non proprio. Più che altro di raptus creativi. L'ispirazione per scrivere mi viene sempre a notte fonda».
«Non sapevo che lei fosse uno scrittore».
«Non lo sono, infatti. È la mia passione ma non credo potrà mai trasformarsi in una professione».
«Io, invece, penso che solo quando si tratta di questo, di pura passione, esiste qualche possibilità di diventare uno scrittore. La professionalità è nemica assoluta del genio. Le parlo per conoscenza diretta».

Io, Hank e Zorba il greco
Era la torrida estate del 1980 quando fresco del mio secondo e

---

[26]*Ottobre* di William Tomasello

burrascoso divorzio, avevo deciso di recuperare le energie psicofisiche concedendomi una vacanza a Creta, a bordo dello yacht sul quale mi ero rifugiato girovagando attraverso l'Egeo in cerca di pace.
Dopo due settimane in cui avevo percorso in lungo e in largo l'isola, mi ero spostato a Candia.
Reduce dalla visita alla tomba di Nikos Kazantzakis, mi ero diretto verso il porto vecchio, trovando ristoro in una bettola dove si godeva un po' di frescura, mista a un tanfo di salmastro e ammuffito particolarmente gradito alle mosche svolazzanti controluce. All'interno, solo un vecchio bancone e un oste sbuffante con un tovagliolo legato al collo; sarà stata la suggestione della tomba di Kazantzakis o cosa, ma pareva il sosia di "Zorba il greco"!
Nella penombra non si scorgeva nessuno, eccetto un vecchio che ragionava da solo fumando in un angolo.
Mi ero appena seduto a un tavolino, quand'ecco risuonare una voce che sembrava avercela con me. Guardai Zorba, ma lui era intento a versare il mio Raki ghiacciato. Mi girai e, tra le volute di fumo del suo sigaraccio, vidi due occhi furbetti d'un azzurro senza fine che cercavano di scardinare i miei.
«Hi straniero, che ci fai in questo letamaio?» mi disse con voce arrochita, non solo dal tempo, in uno slang americano molto strascicato.
In quel momento, arrivò Zorba col bicchiere e mi fece un segno inequivocabile con un dito che si avvitava e svitava sulla tempia.
«Americani tutti pazzi…» borbottò sommesso tornando al bancone.
Intanto, quello insisteva.
«Se sei qui, devi averci un buon motivo, lo so bene. Offrimi un litrozzo di Malvasia locale e vieni a sederti; io e te abbiamo da dirci un sacco di cose».
Lo guardai appena e mi voltai come se niente fosse, facendo un cenno per chiedere il conto.
«Ma chi è?» chiesi all'oste.
«Non lo so… lo chiamano "l'Americano". Viene qua tutti i giorni da oltre un mese. Rimane in quell'angolo a delirare e sacramentare, manco ce l'avesse col mondo intero. Qualche volta, poi, scrive o

imbratta fogliacci che ripiega nei pantaloni. Arriva sempre verso ora di pranzo e vengono a riprenderlo a notte fonda, quando è ubriaco fradicio e dorme oramai sul tavolo; una riccona del posto con una Mercedes Pagoda rossa e il suo autista. Mi pagano 30 dollari americani al giorno per farlo pranzare e dargli da bere, ma non mangia quasi nulla! In compenso è una vera spugna».

Mi voltai a guardarlo e lui mi fece l'occhiolino invitandomi a sedere con una mano. Aveva il viso gonfio, come un vecchio pugile al quale le avessero appena suonate per bene, segnato da solchi profondi, evidenti anche attraverso la barba ispida e brizzolata, finanche sotto agli occhi ridotti a poco più di una fessura.

«Allora pennellone? Hai finito di guardarmi come una checca vanesia? Non ti starai mica già innamorando di me? E questa Malvasia arriva o no?».

Feci un cenno verso il bancone. Mi incuriosiva. Presi una sedia e m'avvicinai. Puzzava di vino e sudore, l'odore aspro dell'umanità e del disincanto.

«Benvenuto straniero, questa topaia è a tua disposizione. Fa' come se fossi a casa tua e mettiti pure comodo, perché voglio raccontarti una storia che neanche immagini!».

Si versò un bicchiere tracannandolo d'un sorso, ripulendosi le labbra con la manica della camicia.

«Lo vedi questo?» indicando il vino «mi ha allungato la vita di almeno 20 anni! L'unico vero viatico alle brutture della vita. Lì fuori son tutti cadaveri e non se ne accorgono. La gente è il più grande spettacolo del mondo, e non si paga il biglietto. Ma questa è un'altra storia. Fino a oggi la mia unica ambizione era quella di non essere nessuno, mi sembrava la soluzione più sensata. Non pensi?».

Non mi diede il tempo di rispondere e continuò.

«Oggi forse la vedo diversamente. Creta è un'isola magica, e io lo ignoravo!

È qui che ho scoperto chi sono veramente! Sono nato qua e non lo sapevo. Hai mai sentito parlare di Dioniso? Ti risparmio la storiella di Zeus e della moglie gelosa che fece morire Semele, la sgualdrina che le aveva rincoglionito il marito. Ma siccome lei era incinta, quel

grand'uomo di Zeus, per salvare il feto prematuro di lei, decise di farselo cucire dentro una gamba, in modo da tenerlo al sicuro fino alla nascita.
Ma come se le sognavano queste cose i greci? Non c'è paragone con questi microcefali che scribacchiano oggi, salvo qualcuno!» e via un altro bicchiere seguito da un… da una… insomma, da un rumoraccio.

Un rutto? Domandò Emilio che cominciava a farsi un'idea su quello strano personaggio.
Il conte confermò a denti stretti.
«Pensi che in certi paesi è buona educazione farli, perché significano che si è gradito ciò che si è mangiato e bevuto. Siamo noi occidentali a essere imbrigliati in un arcaico quanto formale senso del decoro».
«Potrebbe avere ragione» concluse il conte che, però, a certe licenze non si sarebbe mai abituato. «Comunque, devo ammettere che quell'uomo, per altri versi, era un vero principe».

«*Insomma, Dioniso il bastardello al nono mese nacque, e il fedifrago per evitare la rabbia di sua moglie Hera, lo fece nascondere in un posto noto solo a lui e a Hermes, sotto la tutela di certe ninfe figlie di Atlante. Ma lassù come quaggiù, le voci corrono veloci; così Hera scoprì il raggiro e chiese ai Titani, che già avevano il dente avvelenato con Zeus, di accoppare il giovanetto. Questi tanto fecero e tanto tramarono, finché non lo acchiapparono con l'inganno e lo sbudellarono, per poi ridurlo a pezzi e cucinarselo, bruciandone le ossa. Sì, hai capito bene! Rimase solo la testa, il cuore e il suo sesso! Nessuno dei Titani se lo volle pappare! Tu lo avresti mangiato?».*
Feci di no col capo.
«*E attenzione! Adesso viene il meglio! La sua testa fu portata a Zeus da Atena, assieme al cuore ancora pulsante, mentre dai resti bruciacchiati nacquero per incanto tanti tralci di vite che cominciarono a moltiplicarsi sulla terra.*
E quel vecchiaccio schifoso sai che fece? Per tutta risposta mangiò il

cuore del figlio e per la rabbia incenerì i Titani con le sue folgori. Quindi, pensò bene di andarsene a letto con nientepopodimenoché? Sua figlia Persefone, come se non bastasse, anche moglie di suo fratello Ade! Bella porcata, vero? Questa rimase incinta, e così Dioniso poté rinascere a nuova vita. Ma Hera, che non si faceva passare la mosca sotto il naso, appena scoperta la cosa, lo fece impazzire. Seguirono, quindi, anni di un suo girovagare senza meta in preda al delirio. E fu così che un giorno, nel corso del suo peregrinare attraverso boschi e terre lontane, il giovane strinse per caso con la mano un grappolo dei frutti della vite, scoprendo un liquido gustoso, dolce e inebriante, appunto il vino, di cui non seppe fare più a meno e che divenne non solo la sua bevanda preferita, ma anche quella di tutte le creature del bosco: satiri, centauri, ninfe, e poi le sacerdotesse e quanti divennero seguaci di Dioniso, che assurse al rango di divinità dell'Olimpo. Così ebbero origine i riti orgiastici, o baccanali, in cui il vino e la poesia, tra canti, danze e sesso sfrenato, la facevano da padrone. Ti è piaciuta la storia?» e si attaccò alla brocca bevendo una lunga sorsata. Lo guardai bere e ne approfittai per provare a fuggire.
«Caro amico, adesso per me s'è fatta davvero ora di andare» gli dissi.
«Chiamami pure Hank, Hank zampe d'elefante...».

«Nooo, non ci posso credere!» esclamò Emilio in totale visibilio.
«Quell'Hank?».
«Proprio così, ma le confesso che lo capii solo dopo un po' di tempo. Ovviamente, lo conoscevo, avevo letto anche i suoi libri ma non sapevo del suo soprannome. Eppure, avrei dovuto intuirlo da quello che mi raccontò subito dopo».

Accettai di offrirgli un altro litro di vino e due bicchieri di scotch per liberarmi di lui, anche sperando gli dessero il colpo di grazia. Intanto lui seguitava a parlare...
«E vuoi sapere che fine fece il sesso di Dioniso? Una vecchia strega lo trovò ancora saltellante a terra, così, approfittando del trambusto, lo acchiappò e, con un rituale magico, lo usò per generare un uomo che soddisfacesse le sue voglie. Da allora, costui si reincarna

periodicamente in maschi dissoluti, proprio come la divinità, dediti alla poesia, al sesso e al vino, capisci?».
«Gran bella storia» provai a chiosare.
«Gran bella storia un cazzo! Ragazzo mio, ma lo capisci o no? Sono io Dioniso! E sai perché sono qui a raccontartelo? Perché l'anima libera è rara, ma quando la vedi la riconosci, soprattutto perché provi un senso di benessere quando le sei vicino. E io l'ho capito vedendoti, e ho voluto rivelarti il mio segreto».
Lo guardai negli occhi azzurri sempre più socchiusi, sembrava inerme, ma a quel punto mi parve che la follia stesse superando il livello di guardia. E io desideravo solo scappare.
«Adesso devo andare Hank, cerca di riguardarti e non esagerare. Si vive una sola volta, non giocarci troppo!».
«Lo sai qual è il problema di chi beve? Se succede qualcosa di brutto si beve per dimenticare; se succede qualcosa di bello si beve per festeggiare. C'è sempre un buon motivo per bere».[27]

«Lo so che il mondo si divide su Bukowski: alcuni lo amano, per altri, invece, era solo un vecchio ubriacone, ma a me fece solo una gran tenerezza» concluse il conte sulla soglia del giardino d'inverno dove Adelina aveva apparecchiato per la colazione e Carmela e Vito si stavano già servendo.
«Scusateci se non vi abbiamo aspettato, ma pensavamo di doverci affrettare per la partenza» si giustificò Carmela. «Dovremmo essere a Merano per le 16,30: abbiamo l'incontro preliminare con gli organizzatori».
«Avete fatto benissimo» la rassicurò Filippo «tra l'altro io al mattino non prendo altro che un caffè. Completate pure insieme a Emilio. Dirò a Edoardo di caricare in macchina i bagagli e le bottiglie della mia riserva. Ho deciso di portarle per l'inaugurazione: voglio onorare degnamente la madrina della cerimonia» disse rivolgendosi a Donna Carmela che ne fu

---

[27] *Io, Hank e Zorba il greco* di Nazareno Anniballo

lusingata, pur sentendo crescere dentro di sé un'ansia nera, come la notte appena trascorsa.
Agitata da sogni talmente inquietanti e privi di senso da provocarle continui risvegli, era rimasta per la maggior parte del tempo in quel limbo della coscienza in cui il confine tra le dimensioni si perde, dove il colore di quella chioma corvina che camminava furtiva sembrava essere sfumato.
Alla luce del giorno, Carmela non avrebbe saputo dire con certezza se essa fosse appartenuta alla realtà o piuttosto al mondo della sua immaginazione.

PARTE QUARTA

Dalla Toscana al Trentino Alto Adige

Alle 10,30 l'auto di Donna Carmela aveva lasciato la tenuta Olivieri per partire alla volta di Merano.
Il tempo era peggiorato durante la notte: dopo una pioggerella innocua, le nuvole promettevano un temporale come Dio comanda e, superata Bologna, la nebbia aveva già steso il suo manto sulla pianura.
Carmela si irrigidì sul sedile, afferrando la maniglia come se fosse il suo ultimo appiglio prima di cadere nel vuoto.
«Madonna, Carme'» disse Vito che si accorse della tensione dell'amica «e rilassati, cosa mai può succedere a questa velocità?».
«Quando la visibilità è così ridotta, il rischio di incidenti aumenta vertiginosamente» rispose Carmela.
«Rallentando ulteriormente, però, diventeremmo noi stessi il pericolo» intervenne il conte. «Se Carmela preferisce andare più piano, dovremmo lasciare l'autostrada e prendere la statale. Se siete d'accordo potremmo uscire alla prossima. Sono ancora le 12, arriveremo comunque in orario anche facendo la vecchia strada».
Carmela accolse con entusiasmo la proposta di Filippo, Vito concordò senza particolare interesse, mentre Emilio inghiottì le sue obiezioni: il suo non era un viaggio di piacere e la generosità dei suoi datori di lavoro non gli consentiva alcuna protesta, anche se, da quando si erano immessi sulla A1, la stanchezza aveva cominciato a farsi sentire, così come le ore che aveva sottratto al sonno per scrivere.
Le palpebre gli si facevano sempre più pesanti anche perché, contrariamente a quanto accaduto il giorno prima, nessuno sembrava in vena di chiacchiere e il silenzio nell'abitacolo rendeva l'atmosfera conciliante.

Forse, però, un percorso alternativo rispetto a quello autostradale lo avrebbe aiutato a restare sveglio, pensò mentre imboccava lo svincolo per Finale.
«Mi sembra di aver sentito parlare di questo paese» disse Carmela.
«Probabilmente per via del terremoto che lo colpì qualche anno fa» continuò Filippo «il centro storico fu distrutto e ci furono anche delle vittime».
«Non riesco a capacitarmi di come, malgrado i progressi della scienza in ogni campo, non si riesca ancora a evitare disgrazie simili» commentò Emilio, cresciuto con la paura delle scosse che l'incessante attività dell'Etna provocava con cadenza quasi regolare.
«Eppure» intervenne Vito «a volte l'uomo più semplice arriva dove la scienza si arrende. Durante un viaggio, io e Nella abbiamo sentito con le nostre orecchie una storia incredibile. Eravamo arrivati ad Atri…».

Petrucc' lu 'nduvine
Il paese non era di quelli che hanno una grande fama. Sì, aveva origini medievali, ma era poco valorizzato, e i restauri, negli anni addietro, non erano mai stati molto curati.
La chiesa romanica era pericolante e l'antica torre medievale, annessa al palazzo vescovile crollato durante la guerra, era ormai abitata solo da pochi piccioni e qualche pipistrello.
Aveva, però, due grandi risorse: una bella spiaggia a pochi chilometri, sotto la collina, e i suoi vigneti. Questi, tutti curati da piccoli agricoltori, rispettavano un'antica tradizione che voleva le uve bianche esposte a Nord-Est e le rosse a Sud-Ovest. Nessuno ne conosceva il vero motivo ma il Trebbiano e il Montepulciano delle sue terre erano i migliori della regione.
Poi c'era Petrucc', "lu 'nduvine".
Nessuno sapeva quanti anni avesse né da dove fosse arrivato. Per tutti era così, da sempre. Viveva in una specie di baracca, appena fuori dall'abitato, nel bosco in cima alla collina. Dicevano che comparisse in

paese ogni mattina, di buon'ora, e si prestasse a qualsiasi lavoro gli fosse proposto: tagliava la legna, riparava gli attrezzi di campagna, faceva piccoli lavori in casa, ripuliva i camini, dava una mano nelle potature delle vigne, nella vendemmia. Tutto quello che gli capitava, insomma, ma solo di mattina.
Già, perché ai dodici rintocchi dell'orologio della torre comunale si presentava all'osteria, sedeva al solito tavolo accanto al camino e spendeva quel che aveva racimolato in una zuppa di verdure, un tocco di pane e un fiasco di vino, rigorosamente rosso, che lo accompagnava fino a sera, quando se ne tornava nel suo rifugio per ricomparire il mattino dopo.
Dire che fosse un tipo di poche parole era un eufemismo: sentirlo parlare era un evento che accadeva, a caso, una o due volte l'anno e, quando lo faceva, quelle poche parole circolavano in tutto il paese e tutti si affannavano alla ricerca del significato nascosto dentro di esse. Il suo nomignolo, "lu 'nduvine", non aveva a che fare con la sua passione per il vino, ma col fatto che gli fosse riconosciuto una sorta di potere divinatorio: le sue parole contenevano arcani presagi.
Come quella volta che disse: «Li zocch bianche accide li zocch nire»; era vicina la vendemmia e tutti si preoccuparono per la sorte dell'uva nera. Quella stessa notte una improvvisa grandinata investì la parte meridionale delle colline e andò distrutto gran parte del Montepulciano.
Elargiva queste vaghe premonizioni sempre di sera, qualche attimo prima di lasciare il suo tavolo all'osteria, ed era per questo che a quell'ora si riuniva sempre un capannello attorno Petrucc', gli si offriva l'ultimo bicchiere e lo si interrogava su varie questioni quasi fosse un oracolo. Ma lui non si pronunciava se non quando le sue parole potessero avere un fondamento di verità.
Venne così la sera in cui, al cospetto del solito convivio, Petrucc' si guardò attorno e, con aria triste, disse: «La vign se ne va 'n campan». Era la fine di settembre e potete ben immaginare lo sconforto e lo scompiglio che quella divinazione portò in paese.
Ci fu chi azzardò trattamenti antiparassitari dell'ultim'ora, chi stese chilometri di reti antigrandine, chi pensò di anticipare la vendemmia

e salvare il salvabile.
Interrogarono Petrucc' ogni sera affinché desse maggiori dettagli, ma lui restò muto, come sempre.
Passarono i giorni senza che nulla accadesse, fino al momento della vendemmia che si rivelò ottima sia per qualità che per quantità. E quando anche l'ultimo grappolo fu pigiato e la predizione smentita, andarono tutti all'osteria felici di poter trasformare la sibilla in un cialtrone.
Non fu un periodo sereno per Petrucc'; di lavori giornalieri per lui ce ne furono sempre meno.
Fino al giorno in cui si diffuse la notizia che la signorina Rosalba, secondogenita del Marchese Della Vigna, era rimasta incinta e sarebbe andata in sposa, in matrimonio riparatorio, all'ingegner Mario Campana, giunto da poco in zona per la costruzione dell'autostrada.
Spinte dal soffio del senno di poi, le bandiere della fiducia tornarono a sventolare dalla parte dell'oracolo spodestato che, quella sera, poté godere di gloria, cibo e vino a volontà.
Uscendo dall'osteria, malfermo sulle gambe, si voltò indietro e sussurrò, strascinando le sillabe: «Sonano li campane senza lu campanare». Era il 12 gennaio 1915; il giorno dopo una scossa di terremoto, fece oscillare il campanile al punto di far suonare le campane, sconvolgendo la quiete del paese. Da quel momento la reverenza tributata a Petrucc' si trasformò in una vera e propria forma di adorazione.
Lo cercarono nella sua baracca, nei boschi, tra i filari delle vigne per giorni, desiderosi di conoscere il futuro che misteriosamente sapeva vedere ma, da quel giorno, nessuno più lo vide.
Oggi il centro storico del paese è stato restaurato, l'antica torre è sede di un museo, la spiaggia è piena di turisti per tutta la stagione, i suoi vini hanno il marchio DOC e sono esportati in tutto il mondo. Se vi dovesse capitare di passare di lì, fermatevi a gustare la miglior cucina tipica all'osteria "Da Petrucc' lu 'nduvine".[28]

---

[28]*Petrucc' lu 'nduvine* di Errico Tentarelli

Carmela guardò fuori dal finestrino e rimase in silenzio a seguire il lento scorrere all'indietro dei filari di alberi spogli tra la nebbia e la pioggia, man mano che la macchina avanzava. Il colore giallastro del cielo le fece tornare in mente una cosa che ripeteva Cecè quando, sulla vigna del Solazzo, un cielo simile minacciava quella pioggia che sporca di sabbia i vetri e le foglie delle viti.

Tempu di terremotu
Diceva la zia con solennità. Fino a quel giorno del terribile gennaio del millenovecentosessantotto in cui la profezia si avverò.
Quel bussare forte alla porta del massaro non prometteva nulla di buono. L'orologio della cucina segnava le quattro e mezzo del mattino.
«Donna Cecè, Donna Cecè» ripeteva a voce bassa Tano che, all'epoca, era poco più di un ragazzo.
«San Crispino, arrivo! Che fu? Che fu?» diceva la zia mentre correva sbattendo le pantofole rumorosamente sul pavimento di cotto.
Carmela si era nascosta sotto le coperte. Il cuore le batteva forte e la certezza dell'arrivo di una brutta notizia la terrorizzava. Chi lo sa, magari nascosta lì sotto, tutto si sarebbe rivelato un brutto sogno. E forse sarebbe sparito come certi mostri che si aggiravano sotto il letto o dietro le ante dell'armadio grande che le stava di fronte.
E invece no. La zia aprì i tre chiavistelli della porta della cucina, tolse il "marruggio", la lunga sbarra di ferro che chiudeva l'uscio, e fece entrare il giovane Tano trafelato.
«Che è successo, che fu?».
«Mi chiamò ora ora mia sorella da Palermo, signora, e mi disse che ci fu un terremoto terribile da quelle parti. E mi disse pure che Montevago, il paese dove abita Antonio, è stato distrutto».
Antonio, il fratello piccolo di Cecè, era stato l'ultimo ad andarsene. Anche lui aveva rifiutato la vita di campagna al Solazzo e, come spesso succede, era finito a vivere proprio in campagna. Aveva conosciuto a Palermo una bella ragazza, figlia di un ricco possidente di Montevago, ed era andato ad abitare in un grande baglio, dove però era libero di coltivare la sua grande passione per il disegno e la pittura. L'anno

prima le aveva spedito un invito a una sua mostra. La zia conservava quell'invito tra le sue cose più care. Quelle che non voleva che nessuno vedesse.
Il resto della nottata Carmela lo ricordava come un incubo. La linea telefonica era interrotta; rosari recitati uno dietro l'altro, con le altre donne, sempre col telefono vicino. Le lacrime in silenzio di zia Cecè nel chiuso della sua stanza, con l'illusione che nessuno la sentisse. Guai se qualcuno la avesse vista piangere di paura e di dolore. E poi le notizie da un telegiornale in bianco e nero che parlava di centinaia di morti in quella Valle cui la tv cambiò per sempre il nome, da Belìce in Belice, di migliaia di sfollati. E i nomi di paesi sconosciuti, Gibellina, Santa Ninfa, Salaparuta, Vita e, purtroppo, Montevago. Inutili anche i tentativi di avere notizie tramite il maresciallo dei Carabinieri. La situazione era troppo confusa e non esisteva un elenco dei morti e dei dispersi. Solo il giorno dopo, mentre fuori pioveva a dirotto e il cielo nero sembrava riflettere l'umore di chi abitava dentro il baglio, uno squillo del telefono fece sobbalzare zia Cecè.
«Pronto, Nenè, sei tu! Sia lodato Gesù Cristo. Come stai, come stai?». L'incubo era finito. Dopo quella telefonata la zia si era chiusa nella sua stanza. Ancora adesso, dopo tanti anni, quel ricordo la faceva commuovere. E una lacrima finiva prima o poi per rigarle il viso.

«Vi ho mai raccontato del Cretto?» chiese, imponendosi il contegno che la compagnia consigliava.

Era il primo pomeriggio del 2 novembre di dieci anni fa.
Io e Federico, dopo la visita ai nostri defunti, decidemmo di andare a portare un fiore sulla tomba di Antonio, morto qualche mese prima, all'improvviso. Anche se non era proprio mio zio e lo avevo visto solo un paio di volte nella mia vita, sentivo per lui un legame speciale.
Andammo a trovare sua moglie, una donna piccola e molto graziosa, ma che mostrava molti più anni di quanti ne avesse. Stava seduta in poltrona e quando le chiesi di quella notte, abbassò lo sguardo.
«Non la so raccontare» disse.

Mi morsi le labbra per quella domanda impertinente. Gli occhi di quella donna raccontavano il terrore di una notte passata al buio sotto il tetto crollato della sua casa, abbracciata alla figlia neonata, senza avere notizie di suo marito e di suo padre che, ma lo avrebbe scoperto dopo, scavavano a mani nude proprio sopra di lei. Chissà l'emozione quando aveva sentito l'accento del nord di quel vigile del fuoco che gridava il suo nome. Chissà che calore la mano che la tirava fuori da quella tomba. Chissà che sapore i baci di suo marito che in lacrime la aspettava lì fuori con le mani insanguinate e le unghie spezzate.

La visita si protrasse fino al pomeriggio, ma chiesi lo stesso a mio marito di fare una piccola deviazione per andare a vedere la tanto celebrata opera dell'artista umbro Alberto Burri.

Ne avevo sentito parlare in TV e quella gigantesca tomba di cemento gettato sopra i ruderi irrecuperabili della città di Gibellina mi aveva incuriosita.

Quando chiedemmo al benzinaio le indicazioni per raggiungerla, l'uomo si era appoggiato al finestrino della macchina e, dopo qualche breve spiegazione, ci aveva guardati negli occhi ed era diventato serio. «Io non ci vado più da quando tanti anni fa ci ho sentito le voci dei morti».

Quel lugubre avvertimento non ci spaventò e, nonostante l'ora fosse piuttosto tarda e il sole tramontasse dietro le colline segnate dallo scacchiere dei campi di grano e dei vigneti, ci avviammo nella tortuosa strada che va da Santa Ninfa verso la vecchia Gibellina.

Appena arrivati, restammo stupiti per l'assenza di parcheggi davanti alla più grande opera di land-art del mondo. Le erbacce selvatiche erano caoticamente ammucchiate davanti alle viuzze che salivano verso la ripida collina dell'antico paese.

Dopo averle aggirate, quella distesa gigantesca di blocchi di cemento separati dalle antiche strade, che riproducevano esattamente le vie dell'originario abitato, mi fece balzare il cuore nel petto. Federico restò a bocca aperta. Il sole colorava il grigio cemento di rossastro e l'infinita solitudine di quello spazio della memoria si apriva davanti a noi come un tremendo monito sulla caducità delle cose terrene.

Cominciai a inerpicarmi su per quelle stradine, guardandomi intorno come se fossi una turista in una città vera. Per un attimo vidi lenzuola stese sui balconi e donne che parlavano appoggiate sui muretti delle case. E muli coi basti carichi di legna che passavano accanto a loro. E uomini silenziosi con le loro coppole scure che, con lo zappone in spalla, risalivano quella stradina. Accelerai il passo per scacciare quelle immagini.
«Ma guarda che scherzi fa la suggestione» pensai tra me e me. Mi voltai indietro per cercare con gli occhi Federico, ma non vidi nessuno. Probabilmente anche lui era perso nel suo personale viaggio. Mi trovai in un quadrivio e davanti a me si apriva la vista sulla sottostante valle, brulicante di una macchia scura di terreni incolti. Sullo sfondo, il buio della notte sembrava avanzare.
Fu in quel momento che sentii qualcosa. Non erano voci. Non erano immagini. Era qualcos'altro che non ho mai raccontato a nessuno. Una sensazione di sospensione del tempo.
Capii cosa volevano dire quegli occhi bassi della vecchia e la sua incapacità di raccontare. Percepii con sgomento quel secondo, quella frazione di tempo infinitesimale che separa il prima dell'evento dal dopo. Lo sguardo attonito mentre vedi la terra che si agita sotto i tuoi piedi, i mobili che crollano intorno a te, i muri che si aprono e i tetti che scricchiolano. Quel momento prima delle urla, delle braccia che scavano, delle gambe che corrono, del fango che ti circonda. Fu come vedere davanti a me la discesa verso l'infinito, con la certezza che non potrai più percorrere la salita dietro di te.
Le gambe mi tremavano, il cuore sembrava fermo.
«Carmela, che fai? Ti sei persa?».
Il volto sorridente di Federico, sempre pronto a prendermi in giro, mi riportò al presente, ma con una nuova consapevolezza.
«Sì. Mi ero persa» gli risposi abbracciandolo forte.[29]

«A me il nome di questo architetto ha fatto venire appetito. Che ne direste di fermarci da qualche parte per un boccone?»

---

[29]*Tempu di terremotu* di Mario Mattia

propose Vito, che in realtà non aveva affatto fame, ma sentiva la necessità di alleggerire l'atmosfera che si era venuta a creare.
Decisero per un'area di servizio attrezzata la cui insegna vantava l'offerta delle tradizionali piadine, in prossimità di Senigallia.
Il conte pretese di farsi carico sia dell'acquisto che del servizio, con l'aiuto di Emilio.
Scelsero quattro diverse farciture chiedendo al barista di dividere ogni piada in quattro piccoli pezzi cosicché tutti potessero assaggiare e portarono al tavolo i vassoi con tutto l'occorrente per la consumazione.
Vito trovò una copia del Misfatto quotidiano, una testata locale che pubblicava articoli di stampo scandalistico, in tema di politica ed economia, e la sua attenzione fu subito attirata dal titolo di uno di questi che sembrava riguardarli in prima persona.

Metanolo, il grande nemico del vino

«Sentite qui» disse Vito, richiamando l'attenzione dei commensali «pare che il nemico numero uno del vino sia il Signor Metanolo… La scoperta dell'acqua calda. E tutti gli altri solfiti, no?».
«Ah sì? E io che ho sempre pensato che fosse la birra» rispose sornione Emilio.
«Tutto e solo naturale, signori miei» sentenziò Donna Carmela con fare ammonitorio.
«Leggi, leggi» – ordinò Filippo – sentiamo cosa scrivono le "penne Nobel" del famosissimo e altisonante Misfatto».
Vito vestì i panni dell'alunno chiamato a leggere il libro di testo dalla maestra e, con enfasi quasi religiosa, cominciò:

«Salute: è stato debellato il grande nemico del vino? Monito degli esperti ai produttori: continuare a puntare sulla qualità, sempre».

«Tutti esperti questi, eh» mormorò Carmela.
«Carme' se continui così finisco di leggere tra tre ore. Siamo appena al sottotitolo» disse Vito sorridendo prima di riprendere la lettura.

«A trent'anni di distanza dallo scandalo che sconvolse l'Italia, torna alla ribalta delle cronache locali e nazionali la questione del vino al metanolo. Ma il Bel Paese questa volta c'entra poco, o meglio, c'entra per una notizia positiva. Ma procediamo per gradi, non etilici!
Quello metilico è un alcol naturale del vino che, se aumentato artificiosamente, provoca danni anche permanenti: più di 25 ml provocano cecità, e man mano che la dose cresce, si può arrivare al coma e persino alla morte. Nel 1986, dopo decessi e avvelenamenti, furono coinvolti nelle indagini il Barbera e il bianco d'Asti, aziende di Taranto, Cuneo e Castagnole Lanze in Piemonte, produttori che per mascherare la scadente qualità delle uve spremute, innalzare illecitamente la gradazione alcolica o addirittura spacciare per vino l'acqua colorata con polverine, avevano aggiunto ai loro prodotti quantità consistenti di metanolo».

«Vai avanti, vai avanti. La storia la conosciamo, il numero dei morti anche, i provvedimenti d'urgenza del Governo e i sequestri di vino italiano in Francia e Germania, 0,30 ml su cento nel rosso, 0,20 nei bianchi e bla bla bla. Cosa c'è di nuovo ora? Salta, vai al dunque. Questi giornalisti sempre prolissi e ripetitivi» polemizzò Filippo.
Vito recepì il legittimo consiglio dell'amico, lesse velocemente l'articolo in silenzio fino ad arrivare al capoverso conclusivo che più interessava i quattro:

«A trent'anni da quelle giornate nere, quindi, si può affermare che il vino italiano, oggi, è di grande qualità».

«Oh, ringraziando il Cielo» sospirò Donna Carmela.
«Fammi finire» proseguì Vito.

«A sostenerlo è un dossier di Coldiretti e Fondazione Symbola. Dall'indagine emerge che il vino prodotto nella nostra penisola, partito da un'economia basata sulla quantità, adesso punta tutto sulla qualità. Il Presidente della Coldiretti Moncalvo, infine, suggerisce alla nazione la linea da seguire per il futuro: "Adesso la nuova sfida è rafforzare e difendere le posizioni acquisite combattendo la concorrenza sleale forte e agguerrita dei produttori internazionali che si concretizza nella vino-pirateria, con contraffazioni e imitazioni dei vini e liquori più prestigiosi, che complessivamente provocano perdite stimabili in oltre un miliardo di euro sui mercati mondiali".

«Fine. Firmato S.C.».
«L'unica cosa sensata che hanno scritto costoro è la dichiarazione del presidente della Coldiretti. Ma dubito che la maggior parte dei lettori riesca ad arrivare in fondo all'articolo. Resterà l'immagine negativa del titolo e delle prime righe. Confermo il Nobel alle penne del Misfatto!» chiuse polemico Filippo.
Emilio si sentì chiamato in causa, quasi ferito da quest'ultima affermazione. Era in contatto con i suoi colleghi di università, alcuni cullavano il sogno di diventare giornalisti e tutti gli avevano, a più riprese, raccontato le difficoltà di affermarsi in un settore spesso dominato dal nepotismo e in continua evoluzione a causa della diffusione di smartphone, tablet e internet.
«Non vorrei contraddirla Filippo, ma mi sento in dovere di difendere la categoria. Conosco storie di gente pagata due euro ad articolo, costretta a rimanere in redazione fino a notte fonda per chiudere il giornale e mandarlo in stampa, di praticantati gratuiti e tanto altro. E poi, alla fin fine, è un giornale di paese, non una rivista di settore. Mica qui sono tutti esperti di vino come lei. Pensi che nemmeno io conoscevo la storia del vino al metanolo di trent'anni fa».

Carmela, Vito e Filippo si guardarono e si lanciarono un cenno d'intesa. Quel ragazzo, nonostante la giovane età, aveva ragione e poi, gli era entrato proprio nel cuore.[30]

[30]*Metanolo, il grande nemico del vino* di Santa Colella

PARTE QUINTA

A Merano

Le tipiche piadine romagnole, preparate con lo strutto, hanno lo svantaggio di non essere facilmente digeribili.
Quando si alzarono dal tavolo del fast food, la pesantezza si mostrò con evidenza nel passo strascicato e nella mano istintivamente poggiata sullo stomaco a indicarne la pienezza.
Per Emilio, il colpo di sonno era in agguato e accettò volentieri l'offerta del conte di sostituirlo alla guida per l'ultimo tratto.
Si accomodò sul sedile posteriore e adagiò il capo sul poggia testa. Chiuse gli occhi, sforzandosi di rimanere vigile, addormentarsi non sarebbe stato professionale.
A un tratto, sentì che l'auto rallentava per poi fermarsi di botto come davanti a un ostacolo. Sbarrò le palpebre, si sporse in avanti e vide un massa bianca che ostruiva la visuale.

Il mostro
Alta tre metri, forse quattro. Incuriosito, aprì la portiera per andare a controllare, in fondo era lui l'autista del gruppo, oltre che il più giovane. Se c'era un problema toccava a lui risolverlo.
Camminando verso l'ostacolo, si sentiva sempre più perplesso. Sembrava avere una strana consistenza. Porosa come un muro ma morbida e piena di rigonfiamenti.
Una piadina! Anzi, una piadona!
Felice di constatare che non aveva paura, si avvicinò ancora con l'intenzione di spostarla, quando due piccole fessure simmetriche apparvero sulla sua superficie.
Iniziò a tremare con forza e parecchia velocità, così elevata che le sue gambe si trasformarono in gelatina. Vera.
Erano due occhi che lo fissavano.
Non era l'assurdità della situazione a turbarlo, quanto il fatto che, più in basso, si stava aprendo un'altra fenditura, molto più grande delle altre.

Un'enorme bocca iniziò a delinearsi velocemente sulla crosta di pane. E spuntarono denti, tanti, troppi. Poi una densa bava bianca attraversò i lati, colando sull'asfalto e schizzando nella sua direzione. Uno schizzo lo colpì sul volto, caldo e vischioso, costringendolo a serrare gli occhi. Non era bava! Era strutto! Non capiva se fosse meglio o peggio perché per quanti sforzi facesse, per quanto provasse, strofinando la manica della camicia sulle palpebre, non riusciva a riaprirli.
Sentiva il mostro che si avvicinava.
Doveva fare qualcosa. Cercò di voltarsi, ma non ci riuscì. Muoversi su due gambe di gelatina era impossibile. Il mostro ormai distava pochi passi da lui. Ma un attimo prima che lo raggiungesse per avvolgerlo come una fetta di speck, sentì che il terreno sotto i suoi piedi si stava aprendo in una provvidenziale voragine che lo inghiottì.
Iniziò a precipitare per un tempo incalcolabile; mentre roteava nel vuoto diretto verso le viscere della terra, cominciò a sospettare che potesse essere solo un sogno, e si sforzò di svegliarsi.
Il risultato fu un tuffo. Era caduto in una pozza d'acqua e stava andando a fondo.
Il respiro gli mancava e cominciò a bere e… No! Non era acqua! Era vino! Un buon rosso Bardolino, peraltro, che gli diede le forze per nuotare. Con poche bracciate, raggiunse la superficie. Era dentro a un bicchiere, di vino ovviamente. Si sentiva stanchissimo ma riuscì comunque ad aggrapparsi al bordo, tirarsi su e uscire, cadendo stremato su un prato.
Si alzò di colpo, tremando all'idea che l'incubo potesse ricominciare, sempre che fosse tale, cosa di cui non era affatto sicuro, visto che non riusciva in alcun modo a svegliarsi.
Si guardò intorno ma, per fortuna, non vide nulla di preoccupante. Niente piadine. Niente bicchieri. Era in un meraviglioso belvedere incastonato tra i monti. Sulla ringhiera un cespuglio colmo di rassicuranti fiorellini viola che scendevano a cascata verso l'esterno. Affacciata, una donna. Di spalle. Bionda. Per istinto, iniziò a camminare verso di lei, felice nel notare come le sue gambe fossero tornate normali. Che strano momento. Più si avvicinava e più la

desiderava; più la distanza che li separava diminuiva, e più il suo cuore aumentava i propri battiti.
Era arrivato e un senso di pace lo pervadeva.
Lei non si voltò. Pur avendolo sentito, ne era certo.
Forse si stava facendo desiderare, un po' come tutte le donne, o forse aveva bisogno di un abbraccio.
Era così, lo sentiva. Lo vedeva dal leggero tremito che la scuoteva, come chi ha sofferto molto nella vita e ha conservato la paura.
Alzò la mano e la allungò verso quei capelli dorati.
Le avrebbe detto tutto con una carezza. Ma appena la sfiorò, la donna scomparve, lasciandolo solo con l'amaro in bocca e un forte odore di Bardolino.
Era disperato, voleva chiamarla ma non conosceva il suo nome e, poi, la voce non gli usciva. Muoveva le labbra ma emetteva suoni impercettibili, doveva sforzarsi, doveva riuscirci.[31]

«Eeehi!»
L'urlo di Emilio fece da sveglia a lui e lasciò tutti gli altri a bocca aperta.
Il ragazzo si guardò intorno con gli occhi ancora annacquati, prendendo con fatica consapevolezza.
«Scusate, ho fatto un sogno tremendo».
«Non ti preoccupare» lo tranquillizzò Donna Carmela, passando dal "lei" al "tu", forte della confidenza che si era ormai instaurata tra di loro, «deve essere stata la piadina. Anche a me è venuta più pesante della caponata fritta. Sono passate già due ore e la sento ancora tutta qui sullo stomaco».
Emilio aveva perso del tutto la cognizione spazio-temporale. Non riusciva a capacitarsi che fosse passato tutto quel tempo e, arrivati all'ingresso dell'hotel presso il quale dovevano incontrare gli organizzatori del Wine Festival, gli sembrò di avere percorso molto più di duecento chilometri, superando i

---

[31]*Il mostro* di Massimiliano Gradante

confini della nazione.
L'insegna dell'albergo riportava un impronunciabile nome in tedesco, così come tutte le altre indicazioni scritte. Mentre raggiungevano la sala dove si sarebbe svolto l'incontro, guardando attraverso le ampie vetrate del corridoio ebbe, inoltre, la sensazione di essere tornato indietro di qualche decennio.
Malgrado la costruzione fosse piuttosto moderna e senza alcun segno di usura, intorno a essa, la fitta coltre di alberi secolari e, ancora più in là, la corona di monti la avvolgevano in un bozzolo silenzioso, dando l'impressione di essere tornati all'epoca ancora immune dal rumore del progresso.
Camminando come un astronauta atterrato sulla luna, raggiunse la sala dove il gruppetto degli organizzatori li attendeva davanti a una tavola imbandita con alcuni vassoi di stuzzichini e, ovviamente, bottiglie di prosecco a profusione.
Emilio, che dopo la pennichella si sentiva un po' intontito, fu ben lieto del brindisi che al loro arrivo aprì le danze e cominciò a sorseggiare quel nettare frizzante, come fosse caffè, ricavandone paradossalmente un effetto corroborante.
Grazie alla pratica costante cui lo aveva sottoposto suo zio sin da piccolo, non correva il rischio di ubriacarsi e, soprattutto, senza saperlo, aveva già suscitato l'attenzione dell'unica donna dell'organizzazione: Irene Franz, inviata speciale della rivista "Il paese delle meravigne".

In vino mendacium
Idea nata dal nulla, stella cadente intravista per caso, senza aver formulato prima un desiderio.
"Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere" diceva Baudelaire, poeta più saggio che maledetto: l'alcol è la chiave per aprire armadi colmi di scheletri.
E quel prosecco era l'ideale. Chiaro, sottile e leggero solo all'apparenza, aroma frizzante, di primavera.
Quanti erano caduti sotto i suoi colpi! Acquaragia che scioglie le mani

di vernice passate dal tempo per cancellare ricordi e segreti. Perché lei, no, lei un segreto non avrebbe mai potuto sopportarlo.
Si vide allo specchio: lo sguardo sveglio. Chi fa il suo mestiere deve averlo, per definizione.
Gli occhiali alzati sulla testa a trattenere i capelli. Prosit!
A Giulio, alla sua collezione di video porno. Nessun perbenismo, ma chi si nutre di quelli non può saper fare l'amore.
Un altro bicchiere a Stefano, che aveva perso la verginità a tredici anni con una prostituta pagata dal fratello maggiore.
Un calice per Franco, a quello schiaffo all'ex fidanzata, anche se lo aveva tradito: "Le donne non si toccano nemmeno con un fiore", diceva nonna Sofia.
E anche a Filippo, che aveva avuto, di nascosto da tutti, un ex. Senza apostrofo.
Dietro quei segreti un'avvilente mancanza di coraggio.
Cadevano come mosche. Bevevano quasi senza accorgersene, anche quelli poco più che astemi, perché quel prosecco non pareva neppure di berlo. E lei continuava a versare e versare, dapprima quando si giravano, poi senza neppure attendere, sapeva cogliere l'attimo in cui mollavano la presa. Ed erano suoi. Perché nessuno resisteva a quel vino.
Poi, quante lacrime, quante pietose scuse, dopo le confessioni.
Oltre al danno, la beffa, perché loro non l'avrebbero mai saputo. Non avrebbero potuto ricordare le verità nascoste che quel vino gli aveva fatto tirare fuori.
E lei sorrideva, e voltava pagina.
I suoi venticinque anni non avevano fretta, l'uomo sincero sarebbe arrivato, quello che sentiva di non doversi vergognare di nulla.
Le dispiaceva aver scartato Alessio ai blocchi di partenza, ma di un astemio non avrebbe mai potuto fidarsi, Baudelaire aveva ragione e, comunque, un uomo che rifiutasse quel prosecco avrebbe dimostrato di non avere buon gusto.
Adesso le sembrava che l'attesa non fosse stata vana. Un angelo nell'aspetto e nei modi, roccia nel carattere.
Stava superando la prova a pieni voti, nessuno sbandamento, dopo tre

bicchieri, sguardo presente, dopo quattro, sorriso gentile mentre si presentava con tono pacato, sorseggiando già il quinto.
Emilio, arrivato dalla Sicilia insieme alla madrina della fiera, con due occhi chiari sotto le sopracciglia scure e una nuvola di ricci in testa. Le lanciava occhiate enigmatiche, misteriose. Sembrava guardare con sufficienza chi stava blaterando palesemente alticcio.
Poteva stare tranquilla: non l'avrebbe mai visto in quell'imbarazzante stato. Mai le avrebbe fatto fare figure meschine per via del vino, perché quel ragazzo dal fascino mediterraneo, l'alcol lo reggeva come pochi altri al mondo.[32]

Erano passate da poco le venti, quando il direttore del Festival proclamò la fine della riunione con grande sollievo di Donna Carmela che non vedeva l'ora di ritirarsi in camera a prendere appunti sulle moltissime idee che quell'incontro le aveva fatto venire in mente per il suo discorso.
Filippo, invece, non si era nemmeno accorto del tempo trascorso, immerso in un vivace alterco sulla notizia del giorno che li riguardava un po' tutti. La maggior parte dei presenti si schierò contro il clamore mediatico suscitato dall'articolo nei confronti di sostanze chimiche comunemente utilizzate per la vinificazione, alle quali Filippo oppose la sua netta contrarietà, sostenendo la possibilità di adottare una tecnica di produzione integralmente naturale, della quale avrebbe fornito prova nel corso dell'inaugurazione della cerimonia, offrendo le bottiglie della sua preziosa riserva.
I saluti furono brevi e spartani, come si conviene alle popolazioni del nord Italia, con pacche sulla schiena e rapide strette di mano.
Solo quelle di Emilio e Irene rimasero attaccate più del dovuto.
«Allora, ti rivedrò domani?» chiese lei, scostando i capelli dietro le orecchie, quasi avesse indovinato l'emozione che avrebbe

---

[32]*In vino mendacium* di Levia Messina

trasformato il "sì" di Emilio in un sussurro.
«Dovrei arrivare in fiera per le nove, la signora Giumarra è un tipo piuttosto ansioso e vorrà essere lì con largo anticipo».
«Allora potremmo fare colazione insieme».
La certezza che non sarebbe mancato molto al loro prossimo incontro diede loro la forza di staccarsi, anche se lo sguardo di Emilio rimase incollato sui lunghi capelli biondi che ondeggiavano sulle spalle esili che si allontanavano verso l'uscita, al punto che lei, come sentendolo, si voltò indietro un paio di volte, prima di sparire dalla sua visuale.
«Colpito o affondato?» domandò sornione Vito che si era accorto di quell'incantesimo.
«Direi tutte e due» rispose Emilio con spontaneità.
«Il fascino delle tedesche!» sospirò Vito indossando di nuovo le vesti dell'uomo vissuto che non era «lo sai che vanno matte per i meridionali? Buttati Emi', che ogni lasciata è persa».
Emilio sorrise per educazione: Irene non era tedesca e lui non era mai stato il tipo da avventure occasionali. Avrebbe trascorso la notte a fare i conti con il proprio passato.

Stagioni
I ricordi appaiono all'improvviso come lampi nell'oscurità. Prima due occhi, poi una sala. La nebbia si dirada, dal buio affiorano gli odori pervasi di suoni e di colori. Un nome nella notte. Nella taverna vino rosso e fragranza di viola. Gli orecchini a cerchio spuntano dai capelli raccolti, il tuo sguardo illumina l'ambiente. La musica riempie gli spazi ed entra nell'anima. Le ore passano veloci tra discorsi folli e risate fragorose. Il bicchiere che tieni in mano è un Sangiovese. Aroma delicato, sapore secco, retrogusto amarognolo. Armonico come la tua danza nel vento. Ritorna nitido il sapore dei tuoi baci. È primavera, stagione di desideri e di promesse, di profumi e di sospiri. Tutto è da scoprire, trovare, assaporare.
Adesso siamo in riva al mare d'estate, il tramonto ci toglie il fiato. Lasciamo gli altri e fuggiamo con una bottiglia di vino bianco tenuta al fresco tra le onde.

Ci fermiamo sotto un albero piegato dal maestrale ma che ostinatamente resiste. Brindiamo. Il sapore è intenso e vellutato, ambrato come il sole, dissetante. Il gusto è intenso ma delicato, come un pensiero triste che leggero svanisce. Passeggiamo mentre le ombre si allungano e si fondono insieme. L'afa del giorno si fa brezza di sera, portando via passione, ardore e vita.
A settembre il tuo volto è diverso: è più serio e sembri più matura nel tuo giovane corpo sinuoso. Sorridi ma nascondi qualcosa. Io ti leggo dentro, l'ho sempre fatto. Una strana espressione ti appare sul viso. Due calici in aria, amore e futuro. Il tuo lo so, è lontano dal mio.
Mi dici che ci sarai sempre ma non reggi il mio sguardo. Le decisioni importanti richiedono tempo. Beviamo. Un vino gradevole, aceto per me. Sull'etichetta ritrovo ricordi del Salento.
Tamburelli, ronde e luminarie. Primitivo sapore di un'amabile nostalgia. L'autunno è arrivato e le foglie rosse riempiono il cielo. La storia volge al termine e rincorre il passato. Solo nell'ombra guardo il mio bicchiere. Liquoroso per dimenticare, carico per non pensare. Tu sei già distante.
Sopraggiunge l'inverno, freddo e pungente, asciutto come la mia anima. Il passato smette di bussare, il cuore non sanguina più. Asciugo le lacrime, nascondo il dolore. Osservo il cielo, le notti senza stelle, buie come i miei giorni. Preferisco la monotonia alla sofferenza. L'amore non fa per me. La neve cade e ricopre le ferite.
È passato ormai quasi un anno. Oggi sono qui, sereno. Disteso sul letto osservo il soffitto, cerco la forza di alzarmi.
Mi guardo allo specchio e non mi riconosco, annegato nell'indifferenza. Un'ultima foglia resiste su un albero e non vuole cadere. Devo strapparla. Prendo il rasoio e mi taglio la barba. Chiudo la porta, apro i pensieri.
Sono le stagioni del cuore: si soffre, si cresce, si cade e ci si rialza. I dolori non si dimenticano, ma una luce nuova brilla tra i fili dorati di una chioma sconosciuta.
È ora di uscire. È tempo di amare.[33]

---

[33]*Stagioni* di Davide Serafini

L'alba aveva sorpreso già svegli sia Emilio che Donna Carmela. Incontrandosi nella sala in cui consumarono la colazione, decisero di comune accordo di precedere il resto del gruppo, raggiungendo il *Kurhaus* a piedi, così da lasciare a Vito e a Filippo l'auto per raggiungerli.
Il freddo della notte non era ancora scemato.
Dalla cima della Giogaia di Tessa, scendeva un venticello lieve ma gelido che li fece rabbrividire inducendoli ad accelerare il passo, mentre percorrevano il Lungo Passirio.
Il sole appena spuntato sul cielo terso annunciava una giornata splendida.
«Sembra di essere in un altro pianeta, piuttosto che in un'altra città dello stesso paese. È tutto così chiaro, ordinato. Pulito» osservò Donna Carmela guardandosi intorno.
«Già» sospirò Emilio «c'è un che di fiabesco in questo posto».
«Magico direi. Mi dispiace non aver programmato qualche giorno in più da trascorrere per visitare la zona».
«Devo dirle che sarebbe piaciuto pure a me» concluse Emilio anche se per motivi ben diversi, mentre giungevano all'ingresso del meraviglioso palazzo.
Era in fibrillazione. La notte tormentata di ricordi era stata come una tempesta che aveva lasciato spazio alla consueta quiete nella quale sentiva adesso che la sua anima naufraga aveva già intravisto un'isola.
Salite le scale, Donna Carmela si diresse subito verso il *Pavillon de Fleurs*, la sala scelta per l'inaugurazione. Emilio provò un senso di smarrimento: le ampie volte del soffitto e tutto quello sfarzo lo fecero sentire come un pesciolino piccolo sperduto nell'oceano.
Per quanto si guardasse intorno, non riusciva a trovare niente di neppure vagamente somigliante al concetto di bar, nessun profumo di caffè e cornetti nell'aria.
Era tutto bianco e asettico, le poche indicazioni erano scritte in corsivo e nel solito tedesco. E, in tutta quella grandezza,

cominciava a sentirsi in gabbia: se non fosse riuscito a trovare il luogo di ristoro, non avrebbe neppure potuto avvisarla, non avendo osato chiederle un numero di telefono.
Quando per istinto salì le scale, l'insegna del *Saxifraga Restaurant* riaccese le sue speranze. Forse era approdato.
Spinse la porta a vetri e scrutò l'ambiente fino a quando non avvistò la sua isola.

Gioia
Tutto è cominciato da uno sguardo. Il primo. E poi quella mano che, mentre venivamo presentati, si è poggiata tra la schiena e un fianco. Un gesto intimo, il calore delle dita sul mio corpo, il suo palmo che, a pensarci ora, pareva dire: "Mi appartieni".
"Che vai pensando" mi son detta, è un uomo del sud, magari è solo un modo di fare. E così ho accantonato l'idea di una possibile avance. Durante la serata, però, l'intesa è aumentata, complice il vino, la conversazione è stata naturale, come se ci conoscessimo da sempre.
Notte in bianco, una buona dose di correttore per le occhiaie e un trucco leggero a mascherare il pallore. Ho indossato i soliti jeans e il maglione verde, ho raccolto i capelli in una coda. "Pensa all'intervista", mi dico.
Niente: tabula rasa. Magari mi farò un'idea di cosa chiedere dopo aver assistito al convegno. Dopotutto non mi spaventa improvvisare. Raggiungo il bar, ripenso ai suoi occhi sulla schiena, non vedevo ma sentivo il calore del suo sguardo, mi ha costretta più volte a voltarmi. Scelgo un tavolo vicino alla finestra, veduta sul fiume e alberi in lontananza.
Dovrebbe essere già nei paraggi e presto mi raggiungerà.
Eccolo adesso. Puntuale. Varca l'ingresso del bar con i riccioli che ondeggiano mentre mi si avvicina sorridendo. I suoi occhi sembrano perfino più chiari, oggi, con questa luce dentro che va oltre il colore del suo mare. Sorrido anch'io e gli indico la sedia che ho di fronte. Lui si accomoda e chiede se ho dormito bene.

«Sì, grazie, e tu?» rimando. Ipocrita me. Non ho fatto che agitarmi per tutta la notte, come un'adolescente alla vigilia del suo primo appuntamento.
Pensare al lavoro per spostare l'attenzione, l'intervista, il giornale, niente è servito. Quel mezzo abbraccio, quelle dita, quel sorriso, e quella frase, alla fine, buttata lì come se nulla fosse: «A domani, Irina» ha continuato a tormentarmi.

La ragazza avrebbe potuto pensare a un lapsus, ma come? Se erano stati proprio gli errori di tutti, maestre, compagni, professori e colleghi a indurla a cambiarlo nella versione italiana? Era certa che non lo fosse, ma aveva paura a chiedere conferma; la sensazione che lui sapesse la faceva rabbrividire.
Avrebbe avuto la prova che quel ragazzo sapeva leggerle dentro.

«Cosa beviamo?» chiede sollevando un sopracciglio. Colgo un leggero tono di sfida.
«Un cappuccino» rispondo, ancora intontita.
«Ma come? Oggi niente prosecco, assaggi e degustazioni?» ride.
Vorrei dirgli che ho lo stomaco chiuso, che non riesco nemmeno a pensare di dover ingerire qualcosa, ma non lo faccio, un po' di ritegno, perdio.
Non sono certo una che si lascia incantare dal primo venuto, figuriamoci. Continuo a pormi domande, riuscendo comunque a tenermi presente, sarebbe un peccato perdersi il momento. Tra una chiacchiera e l'altra, realizzo che forse solo il tempo mi darà le risposte che cerco.
Scegliamo due semplici brioche con cappuccio, mangio lentamente, osservando ogni suo gesto. Guarda più volte fuori, in certi momenti sembra lontano, in un posto dove ha conosciuto il dolore; lo avverto, anche se non me ne parla, riconosco in lui alcuni aspetti di me, siamo vicini, molto più di quanto le distanze geografiche possano definire. Fissa me, e poi ancora all'esterno, verso un punto preciso lì dove c'è il belvedere con i fiori viola che vengono giù a cascata.

«Mi piacerebbe andarci» dice indicandolo, «è tutto così affascinante, vivi in un posto incantevole».
«Dopo l'inaugurazione, potremmo andarci?» chiedo con una timidezza inconsueta.
«Sarebbe bellissimo».
E i nostri sguardi, adesso, si incontrano in quel luogo diventato per noi una promessa.
La dolcezza struggente dell'autunno risuona tra le strade di questo piccolo centro. Vette imbiancate si stagliano nel cielo terso. L'azzurro intenso annuncia il giorno tutto da vivere. Ci avviamo verso l'uscita, un brivido improvviso quando Emilio appoggia di nuovo la sua mano sulla mia schiena e mi conduce fuori. «Andiamo, gioia».
Dice proprio così, "gioia", e io sento improvvisa una stretta alla bocca dello stomaco. Possibile che una semplice parola possa scatenare tutto questo? Una parola composta da cinque lettere e che in un'altra occasione mi avrebbe lasciata del tutto indifferente, adagiata come sono nel mio altrove chiuso alle emozioni.
Ma spesso, come disse non ricordo chi, "L'amore si accomoda dove trova uno spazio vuoto".[34]

Mentre camminavano diretti all'ingresso del salone, dove aveva appuntamento con il fotografo che avrebbe immortalato l'evento, Irene trovò il coraggio.
«Ho l'impressione che ieri, quando ci siamo presentati, tu non abbia sentito bene il mio nome».
«Perché ti ho chiamato Irina invece di Irene?».
La ragazza si bloccò, il suo timore era fondato. Quasi balbettò, lei che della scioltezza verbale aveva fatto un mestiere.
«Ma allora perché hai usato quel nome?».
Anche Emilio si fermò, voltandosi verso di lei per fissarla.
«Non so dirti perché l'ho fatto. Ti sento Irina, come un piccolo Iris, esprimi dolcezza. Ti dispiace?» disse Emilio, pensando non

---

[34]*Gioia* di Maria Iervolino

tanto al fiore quanto, piuttosto, al panzerotto fritto ripieno di crema che servivano dalle sue parti per colazione.
L'aria frizzante del mattino non riusciva a placare il calore che stava investendo Irene, propagandosi dal petto al collo e poi su fino al viso che si colorava di un rosa acceso.
«In realtà, Irina è il mio vero nome. Immagino mi sia stato dato per buon augurio visto che sono nata nel pieno del conflitto serbo bosniaco».
«Quindi, sei qui di passaggio?» domandò Emilio.
«I miei genitori adottivi sono italiani. In Bosnia ho vissuto solo pochi anni, dei quali non ricordo nulla».
Anche la persona più limpida, in alcune occasioni si trova a mentire. A omettere, più che altro. Si tratta di piccole innocenti bugie che provano a schermare la parte più vulnerabile di se stessi, soprattutto con chi non si conosce.
Irina non era stata del tutto sincera. In verità, dei primi anni della sua vita, un ricordo le era rimasto, a metà tra favola e realtà.

Il sacrificio della Rosa
Andrej guardava la bambina appena nata che dormiva tra le sue braccia. Aveva deciso di chiamarla Regina, come l'uva che pendeva matura nella sua vigna, mentre il seno di sua moglie languiva vuoto.
Prese allora in casa Helena come balia. Anche lei aveva appena partorito una femmina, bella e rosea come l'omonimo fiore. Andrej le ordinò di occuparsi prima di tutto di Regina. Non le avrebbe dato pane bianco e vino rosso per crescere la figlia di qualcun altro. Helena non poté che acconsentire, perché aveva bisogno di sostentamento per sé e per la sua bambina. Prendeva le due neonate e ne allattava una a destra e l'altra a sinistra.
Le due bimbe erano proprio "sorelle di latte". Gli anni passavano e le ragazze crescevano una bella, proprio come una Rosa e l'altra forte come una Regina, e divennero inseparabili.

Andrej le portava in campagna tutti i giorni, perché la vigna ha bisogno tutto l'anno di cure e sua figlia avrebbe dovuto imparare a fare di necessità virtù, apprendendo le tecniche della viticoltura.
I filari erano disposti in maniera fiera e ordinata e, all'inizio di ognuno di esso, campeggiava una magnifica pianta di rose.
«Osservate attentamente. Le rose sono piante che vivono in testa ai filari per amore della vite. La loro vita non vale nulla, se non il sacrificio che ci consente di salvare la vigna. La rosa si ammala prima della vite e ci permette di intervenire sul vigneto prima che i sintomi delle malattie si rendano visibili, compromettendo il risultato della vendemmia».
Le ragazze si prendevano per mano con complicità, di nascosto a quello che nessuna delle due sentiva come padre. Il loro affetto andava tenuto segreto a quell'uomo che conosceva solo le ragioni del sangue: sarebbero rimaste insieme a curare la vigna sacrificandosi, all'occorrenza, l'una per l'altra.
I giorni passarono e i mesi pure, la serenità della campagna non riuscì a tenere lontani i venti di guerra.
Adorare un Dio piuttosto che un altro divenne il principio in base al quale si diventava nemici.
Chi poteva, scappava, alla ricerca di pace. Chi era povero e non aveva nulla da perdere divenne privilegiato, tra questi Helena, che prese per mano sua figlia Rosa e alla fine della funzione domenicale si unì a un gruppo di fedeli in fuga verso l'Italia.
Regina la guardava come ipnotizzata, bella e aggraziata anche sotto il velo grigio che le copriva la testa, piangendo lacrime amare e silenziose, non riusciva a credere che si stessero separando. Rosa abbracciò forte sua sorella e le sussurrò all'orecchio che sarebbe tornata da lei.
E così fece, pur avendo conosciuto l'amore. Un amore che le prese corpo e mente, ma che non le aveva fatto dimenticare la promessa fatta a Regina.
Fedele al patto della rosa, senza sapere che dentro di lei l'amore aveva cominciato a germogliare, tornò a casa, dove Regina era rimasta sola ad accudire la madre malferma e a vegliare sulle terre.

Andrej si era arruolato nell'esercito serbo, pensando che la controffensiva bosniaca non avrebbe oltrepassato le rive del Bosna.
Ma si sbagliava.
Una notte di giugno del 1992, un battaglione dell'esercito bosniaco guadò il fiume, giungendo al villaggio.
Un gruppo di uomini si staccò dagli altri per andare a "ripulire" le campagne.
Arrivarono a casa di Andrej alle prime luci dell'alba.
La moglie, vecchia e stanca, non oppose resistenza. Ordinò alle ragazze di nascondersi in cantina e aprì la porta ai soldati che avevano invaso la sua terra. Sciacalli e predatori esplorarono la casa, razziando qualsiasi cosa. Quando Regina sentì un soldato che si avvicinava alla cantina, uscì dal suo nascondiglio sperando di poterlo fermare. Si abbassò le spalline dell'abito e il vestito cadde a terra. Era nuda e tremante. Il soldato, rude e violento, approfittò di lei senza pensare minimamente che ciò potesse bastare. Dopo che ebbe finito, scansò la donna e decise di entrare nella cantina. Regina gli si scagliò contro inferocita ma disarmata, mentre l'uomo traeva dalla tasca il coltello per farla tacere per sempre.
Dall'uscio dischiuso, Rosa aveva dovuto sopportare la vista di quell'uomo mentre stuprava Regina, ma sapeva di dover proteggere sua figlia appena nata e quell'amore, ancora più grande, la aveva trattenuta mentre si mordeva le labbra fino a farle sanguinare, per resistere alla tentazione di intervenire. Quando vide baluginare la lama nel buio, abbandonò ogni prudenza. Rosa aprì la porta, armata solo della cintura della sua vestaglia e, con un gesto fulmineo, allacciò il collo del soldato e tirò con tutte le sue forze, fino a spezzargli il fiato.
Ma pur cianotico e senza più speranze, questi trovò la forza di affondare il colpo, inizialmente diretto a Regina, nel ventre della sua paladina.
A nulla valsero le urla e le lacrime di Regina. Non le rimase che stringere sua sorella tra le braccia, aspergendole la fronte imperlata da sudore freddo e raccogliendo dalle sue labbra l'ultimo sospiro.
«Fa' che la bambina abbia una famiglia, Regina, lontano da qui».

Rosa morì bella come era sempre stata, proprio come la rosa che si sacrifica per la vite, lasciando al mondo il suo bocciolo.[35]

Ogni volta che Irina dichiarava le proprie origini a qualcuno, provava a farlo con il tono più asciutto possibile, temendo il pietismo dei suoi interlocutori. C'era chi si sentiva in obbligo di commentare, con un "mi dispiace" o al contrario minimizzando con frasi fatte; c'era chi, invece, più opportunamente taceva, limitandosi a guardarla come fosse un cane abbandonato, un misto di tenerezza e paura dei solchi che il rifiuto potesse aver scavato nella sua anima.
Ma, negli occhi di Emilio, quanto di più lontano sia dalla compassione che dal timore.
«Allora, ti ho riconosciuta, Irina» le disse senza mollare lo sguardo.
Aspettò il suo sorriso e, quando arrivò, le si fece più vicino, osservando le labbra, dalle quali era irresistibilmente attratto.
Un bacio e fu l'alba. Il mattino che irrompe, il sole, la luna di giorno. L'eclissi che oscura il mondo. Tutto sembrava ruotare attorno a loro: la gente, le auto, compresa quella di Donna Carmela, che si era appena fermata davanti all'ingresso.
Vito, scendendo, li vide e gongolò.
«Si dà da fare il nostro ragazzo» bisbigliò a Filippo, che camminava al suo fianco portando tra le mani la cassetta con le bottiglie della sua famosa riserva, indicando l'ingresso davanti al quale Irene ed Emilio si stavano baciando.
Come se avessero sentito di essere osservati, i ragazzi si staccarono e si girarono rossi in volto per l'imbarazzo.
Filippo, invece, impallidì davanti al fantasma più dolce del suo passato: Ines era tornata, finalmente, ed era proprio lì, tra le braccia di Emilio.

---

[35]*Il sacrificio della rosa* di Maria Lisa Clodoveo

Un brivido gli pervase la schiena al punto di fargli perdere le forze: le mani mollarono la presa, le bottiglie caddero, finendo in frantumi. Un ruscello di vino, dalle tante diramazioni, si riversò in strada dirigendosi al fiume.
Davanti a Filippo, la fotocopia di Ines gli stringeva la mano mentre Emilio gliela presentava: «Lei è Irina».
La somiglianza era impressionante, ma non poteva trattarsi di lei, considerata la giovanissima età.
Forse, però, Ines c'era, invisibile a tutti.
Forse aveva visto la scena da un posto ancora più in alto delle montagne, sorridendo mentre una brezza misteriosa spazzava via gli effluvi del metanolo che avrebbe portato alla rovina l'uomo che ancora amava.
Forse la vendetta di Gigliola era miseramente fallita per merito di un'arma più potente che l'aveva annientata: l'amore.

L'evento di*vino*

La sala era piena.
Donna Carmela, dopo l'impeccabile introduzione del direttore del festival che, spiegando la genesi e le finalità della manifestazione aveva già affrontato la maggior parte degli argomenti tecnici, fu invitata a salire sul palco, sentì il cuore batterle nella gola: un rumore assordante capace di azzerare quelli esterni, a partire dal lungo applauso che accompagnò il suo ingresso e che, forse, avrebbe potuto rincuorarla.
Si sedette guardando la platea dinnanzi a sé, in mezzo alla quale Vito gesticolava in maniera eclatante per darle coraggio.
Poggiò i gomiti sul tavolo e strinse le mani tra di loro e accarezzò, sull'anulare sinistro, il cerchietto d'oro con la dedica di suo marito: "A mors", accanto alla data del loro matrimonio.
Poi, lentamente, afferrò il microfono e lo avvicinò alle labbra.

Amor vitae
«Sono molto onorata dell'invito ricevuto. Avevo preparato pagine di appunti per provare a spiegare cosa significa per me produrre vino, raccontando le difficoltà, ma anche le soddisfazioni del nostro mestiere. Della battaglia cui ci costringe un mercato sempre più globalizzato e, nello stesso tempo, in crisi, interessato esclusivamente al profitto, con scarsa considerazione per la qualità. La necessità di recuperare e valorizzare vitigni autoctoni e processi di produzione che portino alla realizzazione di vini tipici, unici, indissolubilmente legati alla nostra terra, espressione della nostra identità nel mondo.
Avrei accennato anche all'importanza dell'informazione, quale strumento di consapevolezza per i consumatori, e alla necessità di superare i vecchi canoni della pubblicità, oggi inadeguati a promuovere un prodotto d'eccellenza. Ma chi mi ha preceduto ne ha già parlato, facendo riferimento alle innovative tecniche di marketing emozionale, che fanno leva su uno dei bisogni essenziali dell'uomo, quello di trasferire cultura, conoscenza ed esperienza attraverso il

racconto di storie. E da questo punto di vista, il vino contiene dentro di sé centinaia di storie. Forse anche di più. Infinite.
E allora non mi resta che agganciarmi a quest'ultimo concetto, all'Infinito, per provare a dire qualcosa che non sia stato già detto. L'essere umano, piccolo e fragile, non ha che una via per avvicinarsi alla grandezza e alla potenza di Dio: l'amore. "A mors", senza morte. Perché è sempre e solo l'amore a regalarci l'opportunità di partecipare all'esperienza divina della creazione. Nella sua accezione primigenia, questa opportunità si manifesta nella capacità riproduttiva comune a tutto il mondo animale che per molti rappresenta il fine e il senso di una vita intera. Accanto a costoro, tanti altri che in un modo o nell'altro sono andati oltre questo significato immediato di amore e creazione. Quelli per i quali l'amore è diventata la condizione stabile necessaria per trascendere la realtà terrena. Così, nasce l'amore per la musica, per la pittura o la letteratura, l'aspirazione al bello che genera l'arte, sublime espressione dell'animo umano.
L'atto creativo del vino, divino appunto, non può che inquadrarsi in questa cornice di amore infinito: per la terra, per le piante, che curiamo e proteggiamo dagli eventi naturali che le minacciano, come fossero figli. La grandine come la siccità, ma anche parassiti in grado di prosciugare la loro linfa vitale. Ancora amore durante la raccolta e la lavorazione che darà origine alla nostra opera d'arte, legittimando il nostro passaggio sulla terra, rendendoci parte dell'armonia del creato. In poche parole, amore per la vita. Ecco cosa è per me il vino. Ecco cosa può diventare per il mondo il vino italiano: l'emblema di un popolo che, in mezzo a mille tribolazioni, sa ancora amare».[36]

---

[36]*Amor vitae* di Olimpia Avellino Pantò

Dopo il discorso d'apertura, il direttore illustrò il ricco programma e fornì le indicazioni relative alla disposizione degli stand, dando l'ufficiale via all'evento e invitando tutti i partecipanti alla prima degustazione, nell'area dedicata ai vini italiani.
Quando Carmela scese dal palco, trovò i suoi amici ad accoglierla, ammirati e commossi.
Anche Emilio e la ragazza che le fu presentata avevano gli occhi lucidi, seppure per motivi ben diversi.
Fu Vito, dopo aver cercato con lo sguardo la complicità dei suoi compagni di viaggio, a lanciare la proposta di fermarsi fino alla fine dell'evento per dare modo a Emilio di poter trascorrere tre giorni insieme a Irina. Carmela, animata ormai da vero e proprio affetto nei confronti del ragazzo, si mostrò entusiasta. Filippo accettò volentieri, desideroso di indagare su quella straordinaria somiglianza tra Irina e Ines.
Così, la decisione fu presa e quella tappa finale del loro viaggio segnò l'arrivo di ciascuno di loro in quel posto recondito della propria anima, nel quale risiede, per lo più nascosto e incompreso, il senso ultimo della propria esistenza.
E mentre al *Kurhaus* la venticinquesima edizione del Festival Internazionale del Vino riscuoteva un inaspettato successo, raccogliendo centinaia di visitatori da tutto il mondo, Vito, Carmela e Filippo decisero di godersi la vacanza dedicandosi ad attività più propriamente turistiche.
Il giorno stesso dell'inaugurazione, visitarono i meravigliosi giardini di *Castel Trauttmansdorff* mentre, il mattino seguente, partirono dal centro della città per la rigenerante passeggiata lungo *Maiser Waalweg*.
Passando sotto il paese di Scena, attraversarono Maia Alta lungo la panoramica. Lì, mentre i loro passi venivano accompagnati dal suono dell'acqua della roggia e lo sguardo spaziava sui monti posandosi sugli alberi carichi di mele, i loro

pensieri fluttuarono liberi diretti all'azzurro del cielo che, da lì, sembrava particolarmente vicino.
A Vito, tra le nuvole, sembrò di vedere il volto di suo padre Adelmo che sorrideva, e sentì soffiare tra i suoi capelli, ormai canuti, il tanto atteso vento del perdono.
Carmela, invece, udì con chiarezza un'eco che attraversava la valle, pronunciando con tenerezza il suo nome bambino. «Brava Carmeluzza», la zia Cecè si complimentava con lei.
Lo sguardo di Filippo rimase ancorato alla terra, come i suoi pensieri. I monti sembravano chiudere un cerchio sulle sue speranze. Il dubbio che potesse esserci un legame tra il grande amore della sua vita e quella ragazza, nata nella primavera dell'anno successivo al suo incontro con Ines, era destinato a rimanere tale, considerata l'inaccessibilità delle informazioni riguardanti le famiglie d'origine dei minori adottati. Eppure, il conte Olivieri, respirando quell'aria leggera, sentì che l'incontro con quella ragazza non poteva essere casuale. Qualcosa nel suo cuore inaridito si era smosso; il seme di un sentimento dimenticato si era annidato, prendendo una nuova forma.
Emilio e Irina trascorsero tre giorni appartati dal mondo a scambiarsi baci, carezze, promesse e speranze. Tra queste, quella di Emilio di scrivere il suo romanzo trovò l'occasione perfetta.
Dalla *brochure* esplicativa del festival appresero di un concorso letterario che avrebbe preso il via durante la serata conclusiva della manifestazione, al quale avrebbero potuto partecipare testi di qualsiasi genere che avessero come tema il vino. Emilio fece leggere a Irina i racconti collazionati durante il viaggio, affinché lei lo aiutasse a scegliere quello più bello con il quale partecipare alla competizione. Ma la ragazza non riusciva a decidersi e, una notte, mentre dormiva tra le sue braccia, fu folgorata da un'intuizione. Non sarebbe stato necessario scartarne nessuno, perché tutti insieme sembravano raccontare un'unica storia dal sapore di*vino*, cui mancava solo il finale.

Epilogo: l'arrivo

Ogni via, anche quella apparentemente diritta, non è mai completamente piana e priva di ostacoli. Se la si percorre per la prima volta bisogna affidarsi all'istinto, e se si è viaggiatori esperti si sa anche che la strada più breve e in discesa non è per forza quella migliore. Non importa che la strada salga o scenda, l'importante è che porti a destinazione, sempre che si sappia dove si voglia andare. A volte, però, non si ha una meta geograficamente precisa, ma è il viaggio stesso il posto dove si vuole arrivare.

Per sapere se si è veramente viaggiato, bisognerebbe mettere a confronto la medesima persona prima e dopo il viaggio, e se non c'è cambiamento ma perfetta coincidenza, vorrà dire che il viaggiatore ha bluffato, ha percorso chilometri senza muoversi di un metro; il suo viaggio è stato inutile come quello di un turista. Ci sono i viaggi di esplorazione dove è protagonista la scoperta, poi quelli a ritroso dove il protagonista è il ricordo. Se si è consapevoli di essere estremamente vicini alla conclusione di un viaggio, si ha la necessità di sedersi sul ciglio della strada o bighellonare senza meta per le strade aspettando quella parte di se stessi che arriverà all'appuntamento appena in tempo per ripartire insieme e affrontare l'ultimo tratto: se essa si presenterà al luogo dell'incontro un po' più triste o un po' più allegra dell'altra, tutte e due potranno camminare insieme, sapendo che realtà e percezione stanno per congiungersi in un punto preciso, segnato da una lastra di marmo su cui si leggono un nome e una serie di cifre che stanno a indicare un giorno, un mese e un anno.

Ma questo genere di viaggio costa fatica e cambia l'animo del viaggiatore, rendendolo più triste o più allegro, più felice o più infelice.

Spesso, porta a cambiare il proprio giudizio sul mondo, la propria visione del prossimo, e da esso scaturiscono decisioni e azioni destinate a modificare la propria essenza. Più che un viaggio, una metamorfosi, un'ascesa verso la verità.

Una trasformazione dal sapore divino.[37]

---

[37]*Il viaggio* di Antonello Giurgola

Indice dei racconti

1) *La vigna di Solazzo* di Fiammetta Filaci 2

2) *Mani e viti* di Paolo Becchetti 5

3) *Scuola all'aperto* di Sandro Dettori 9

4) *La messa* di Olimpia Avellino Pantò 11

5) *Rosso ipnotico* di Ernesto Berretti 15

6) *Rubino* di Irene Barbagallo 17

7) *Morbidi effluvi* di Francesco Fràncica 20

8) *L'amore di un padre* di Silvia Lodi 22

9) *La voglia di vino* di Maria Antonietta Colonna 24

10) *Uvalandia* di Valeria Bukowski 28

11) *Il vino fa buon sangue* di Walter White 33

12) *Drusia* di Roberta Paola Fornari 36

13) *Tintilia* di Annamaria Belmonte 39

14) *Tre nasi sono quel che ci vuole per il Barolo* di Cristiana Pivari 42

15) *Padri e figli* di Manrico Gallotti 45

16) *Sorsi e rimorsi* di Antonella Perilli 49

17) *Ultimo sorso* di Marco Modugno 52

18) *In vino menzogna* di Antonello Giurgola 57

19) *Piaceri universali* di Ada Tufano 60

20) *Cenetta intima* di Franco Manna 64

21) *La carnivora astemia* di Carmine Del Mondo 67

22) *Nina* di Antonio Viora 70

23) *Il vino rubato* di Ivi Sanchez 73

24) *Romagna e Sangiovese* di Rosaria Marchini 77

25) *Come una scarpa vecchia* di Lidia Del Gaudio 80

26) *Ottobre* di William Tomasello 85

27) *Io, Hank e Zorba il greco* di Nazareno Anniballo 88

28) *Petrucc' lu 'nduvine* di Errico Tentarelli 96

29) *Tempu di terremotu* di Mario Mattia 99

30) *Metanolo, il grande nemico del vino* di Santa Colella 103

31) *Il mostro* di Massimiliano Gradante 107

32) *In vino mendacium* di Levia Messina 110

33) *Stagioni* di Davide Serafini 113

34) *Gioia* di Maria Iervolino 116

35) *Il sacrificio della rosa* di Maria Lisa Clodoveo 119

36) *Amor vitae* di Olimpia Avellino Pantò 125

37) *Il viaggio* di Antonello Giurgola 129

Indice degli Autori

Anniballo Nazareno	93
Avellino Pantò Olimpia	14, 126
Barbagallo Irene	19
Becchetti Paolo	7
Belmonte Annamaria	41
Bukowski Valeria	30
Berretti Ernesto	17
Clodoveo Maria Lisa	122
Colella Santa	106
Colonna Maria Antonietta	26
Del Gaudio Lidia	83
Del Mondo Carmine	69
Dettori Sandro	11
Filaci Fiammetta	4
Fornari Roberta Paola	38
Frànci ca Francesco	21
Gallotti Manrico	48
Gradante Massimiliano	109
Giurgola Antonello	59, 129
Iervolino Maria	118
Lodi Silvia	24
Manna Franco	66
Marchini Rosaria	79
Mattia Mario	102
Messina Levia	112
Modugno Marco	55
Perilli Antonella	51
Pivari Cristiana	43
Sanchez Ivi	74
Serafini Davide	114
Tentarelli Errico	98
Tomasello William	88
Tufano Ada	63
Viora Antonio	72
White Walter	35

Intrecciare scienza e letteratura equivale a costruire un binomio fecondo utile a divulgare la conoscenza attraverso forme e linguaggi non convenzionali.
In vino veritas ha l'ambizione di moltiplicare le opportunità di diffusione e condivisione dei risultati della ricerca e della cultura scientifica, valorizzando l'investimento che l'Unione Europea ha fatto per mezzo della Regione Puglia con il Progetto:

Smart Puglia 2020
SOSTEGNO AI CLUSTER TECNOLOGICI REGIONALI PER L'INNOVAZIONE

Regione Puglia, Area Politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione
Servizio Ricerca Industriale ed Innovazione.

PERFORM TECH
PUGLIA EMERGING FOOD TECHNOLOGY

PERFORMtech
food processing technology

L'idea progettuale sposa a pieno lo spirito con cui la Regione Puglia ha emanato il bando di sostegno ai cluster tecnologici: promuovere la cultura dell'innovazione quale chiave di volta per l'incremento della competitività delle aziende del territorio e l'affermazione dei prodotti locali sui mercati extra-regionali italiani ed esteri.
L'idea nasce dal desiderio di coniugare la tradizione e la cultura del territorio pugliese con la necessità di introdurre nel comparto produttivo innovazioni di processo e di prodotto attraverso la creazione di un partenariato che rappresenti in sé

una massa critica di conoscenze e competenze adatta ad affrontare una competizione globale.
Dall'unione di soggetti e settori produttivi e di ricerca differenti è stato costituito un sistema di conoscenze e competenze integrato, in grado di creare un'innovazione utile e trasversale che, dalle filiere pilota, potrà essere facilmente trasferita ad altri settori agro-alimentari, grazie alla ricerca di nuovi sistemi e tecnologie di semplice implementazione. Questa strategia, basata sulla contaminazione di conoscenze e competenze provenienti dai diversi partner, consente, grazie alla promozione di un approccio collaborativo, di contribuire alla creazione di un sistema innovativo regionale, che trasformi la ricerca e l'innovazione da esso generate in strumenti di supporto allo sviluppo del territorio.
Il risultato non sarà limitato allo sviluppo dei prototipi, ma alla risoluzione delle problematiche relative ai prodotti e ai processi, effettivamente espresse e comunicate dalle PMI partner del progetto, e che incrociano a pieno i fabbisogni regionali di innovazione e le tecnologie abilitanti o KET, tra cui:
- Salute, benessere e dinamiche socio-culturali: dieta sana e alimenti ad elevato valore funzionale;
- Energia sostenibile;
- Sicurezza alimentare e agricoltura sostenibile;
- Ket 6: Tecnologie di processo ecosostenibili;
- Ket 3: Tecnologie avanzate di impiego di biomasse.

La promozione della competitività delle aziende, soprattutto in ambito extra-regionale, richiede che si tenga conto degli attuali *driver* delle scelte alimentari, in cima ai quali si ritrova, quale leva fondamentale, il "piacere di mangiare" seguito dalla valutazione degli aspetti "salutistici" e "ambientali".
L'idea progettuale si propone quale obiettivo generale l'introduzione di tecnologie emergenti, ultrasuoni, campi elettrici pulsati e microonde, nell'ambito di tre filiere rappresentative del comparto agro-alimentare pugliese

(olearia, enologica e delle conserve) allo scopo di migliorare la sicurezza alimentare dei consumatori offrendo prodotti "nuovi" in quanto più ricchi, in termini nutrizionali, di molecole ad azione salutistica, ottenuti mediante l'impiego di tecnologie emergenti in grado di ridurre l'impatto ambientale del processo. Accanto alla produzione di alimenti ad elevato valore nutrizionale e basso impatto ambientale, saranno condotte attività mirate al recupero di:
- sostanze nutraceutiche dai sottoprodotti;
- energia dagli scarti.

Cosa sono le tecnologie emergenti?
Ultrasuoni, campi elettrici pulsati e microonde sono parte di un insieme di tecnologie, molte delle quali sono comuni ad una molteplicità di comparti. Si tratta delle tecnologie "trasversali" o "pervasive", che stanno assumendo un ruolo sempre più rilevante nella struttura tecnologica e nella crescita della competitività di molti settori industriali ma che non sono ancora sufficientemente implementate nei processi di trasformazione degli alimenti.

Quali vantaggi offrono?
- Per i consumatori: miglioramento degli standard di conservazione delle proprietà nutrizionali e sensoriali del prodotto;
- per le imprese: limitati consumi energetici che migliorano l'efficienza produttiva e, quindi, la competitività;
- per l'ambiente: minor impatto ambientale, sia per il consumo degli input energetici, sia per gli output di processo.

Filiera olearia e impiego degli ultrasuoni

Gli ultrasuoni possono essere applicati alla pasta olearia appena franta per conseguire una serie di vantaggi dovuti a un importante effetto meccanico riconducibile alla cavitazione e un blando effetto termico:

- un incremento delle rese in olio;
- un incremento dei composti minori a valore nutraceutico;
- una riduzione dei tempi di processo;
- una riduzione dell'energia di processo;
- la conversione della fase di gramolazione da processo in batch in processo continuo.

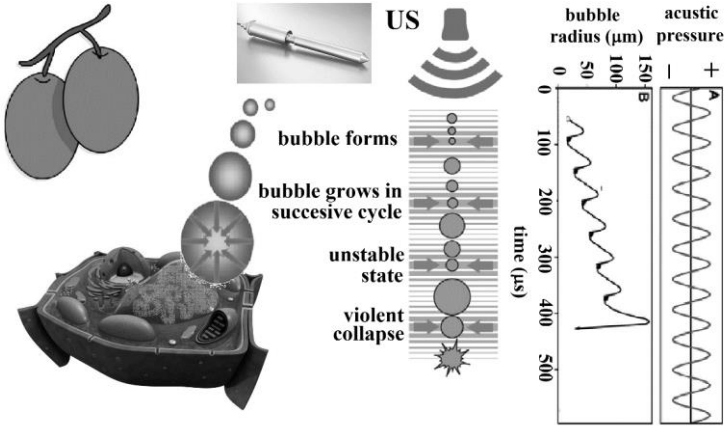


Figura 1 - Meccanismo della cavitazione: bolle di vapore incrementano di volume fino al raggiungimento di un volume critico che genera il collasso e il rilascio di energia meccanica.

Filiera enologica e impiego dei campi elettrici pulsati

Questa tecnologia consiste nell'applicazione dei campi elettrici pulsati, ottenuti da una sorgente di pulsazioni ad alto voltaggio, in grado di alterare il potenziale trans-membrana dei microrganismi e delle cellule vegetali dell'acino. Quando si supera il potenziale critico, si formano cariche con segno opposto sui due lati della membrana, con compressione della membrana e formazione di pori. La dimensione dei pori dipende dal campo elettrico e dal numero di impulsi. Quando l'area totale dei pori supera una certa percentuale della superficie della membrana cellulare, quest'ultima si rompe

irreversibilmente rilasciando il contenuto cellulare. Nella macerazione può comportare:
- un incremento delle sostanze coloranti;
- un incremento dei composti minori a elevato valore nutraceutico;
- una riduzione dei tempi di processo,
- una riduzione dell'impiego di anidride solforosa;
- un incremento della capacità di produzione;
- una riduzione dell'energia di processo.

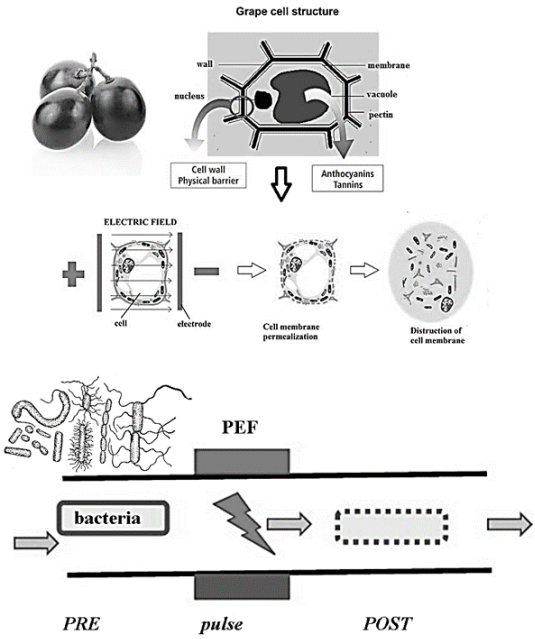


Figura 2 - Effetto dei campi elettrici pulsati.

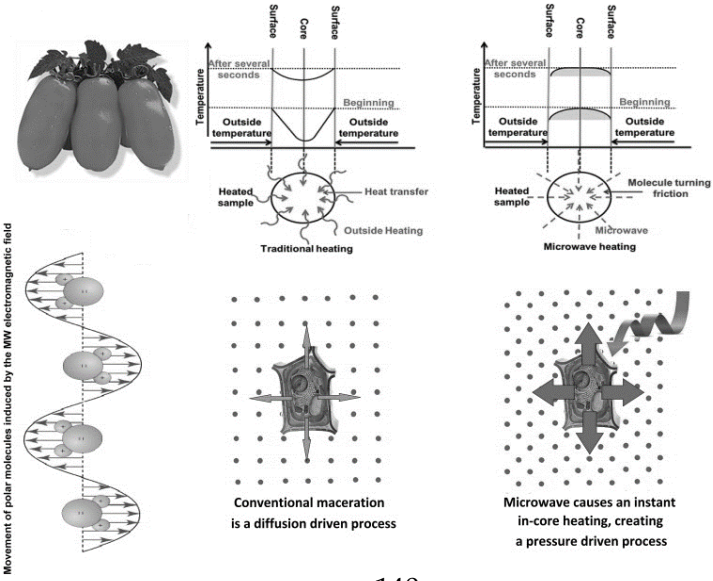
Filiera delle conserve e impiego delle microonde

È una tecnica di riscaldamento "endogeno" o "volumetrico" in quanto l'innalzamento della temperatura risulta uniforme in tutto il volume del prodotto. Inoltre, a differenza dei sistemi convenzionali con trasferimento di calore dall'esterno all'interno, con le microonde il riscaldamento si ha per trasformazione dell'energia di un campo elettromagnetico in energia termica direttamente all'interno dei corpi stessi.

Il vantaggio principale delle microonde è la rapidità di generazione del calore: l'uso di tempi minori di trattamento preserva le caratteristiche dell'alimento.

Nel trattamento delle conserve tale tecnica consente di:

- stabilizzare in tempi brevissimi il prodotto sfuso in una linea di confezionamento asettico;
- realizzare un processo continuo;
- incrementare la capacità di produzione;
- ridurre la perdita di sostanze a elevato valore nutraceutico;
- ridurre i tempi di processo;
- ridurre l'energia di processo.



Cluster Tecnologici Regionali

Avviso Aiuti a Sostegno dei Cluster Tecnologici Regionali per l'Innovazione"

***Progetto: "PERFORM TECH (PUGLIA EMERGING FOOD TECHNOLOGY) - La sicurezza alimentare mediante l'impiego di tecnologie emergenti per l'elaborazione di prodotti funzionali, recupero di sostanze nutraceutiche dai sottoprodotti e valorizzazione energetica degli scarti"* - codice LPIJ9P2**

Questo sforzo artistico di raccontare i fatti della vita, intercalando tra le pagine la narrazione della scienza, è una forma di democraticizzazione della conoscenza scientifica, indispensabile per avvicinare i cittadini al mondo della ricerca. Produzione letteraria e ricerca hanno quali denominatori comuni la creatività e la libertà, senza le quali una nazione non conosce progresso tecnologico, sociale e culturale. La narrazione, facendo leva sulle emozioni, facilita i processi di apprendimento anche in campo scientifico.

Movimento Turismo del Vino Puglia

Associazione Italiana Sommelier

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Massimo Inguscio, professore ordinario di Fisica della Materia presso l'Università di Firenze e accademico dei Lincei, si è così espresso: «Io mi occupo di atomi, seguo il loro movimento e cerco di "fermarli", per dirla con semplicità. E mi ritrovo completamente in ciò che Lucrezio, nel *De rerum natura*, diceva della struttura della materia duemila anni fa. Un grande poeta intuisce molto della natura del mondo, e il rapporto tra poesia, letteratura e scienza è, e deve essere, splendido, un arricchimento totale!».

Maria Lisa Clodoveo