

Colori, sapori e storie sul vino da tavola romano

da Roma, Ricardo Pirani*

Sabato, 29 settembre. L'alba porta vita e movimento al mercato di Piazza Alessandria, zona centrale di Roma dove aspetto Renzo Di Giovangiulio e due amici del Kazakistan. Le mattine già non sono più calde. L'autunno da poco iniziato ci costringe a portare un maglione addosso. Ci fermiamo un attimo per fare benzina e prendere un cappuccino con cornetto. Kopzhan Musrepov, uno dei kazaki, mi racconta orgoglioso che il presidente del suo paese è andato in Brasile. L'altro asiatico, Diyas Janibekov, rimane in macchina, decide di non mangiare perché sta rispettando il Ramadan, periodo sacro di digiuno dei mussulmani. Riprendiamo la marcia verso Roma nord, verso l'aria fresca della Sabina. Il rituale della vendemmia, per me inedito, si ripete ogni 12 mesi da quattro generazioni nella famiglia di Renzo. E' tempo di sollevare i frutti del lavoro di tutto un anno. E' tempo di riunire gli amici, i parenti, i volontari per raccogliere l'uva. E' tempo di vendemmia.

Tempo è spazio

Alle 8 del mattino arriviamo a Nerola, piccolo paese di mille abitanti germinato intorno ad un castello medievale dell'anno mille, dove Benedetto, papà di Renzo, ha imparato con il suo nonno a coltivare l'uva ed altri frutti. Nel totale loro possiedono 6 ettari di terra dove seminano pere, mele, fichi, uve bianche e rosse e le olive. Il tempo si confonde con lo spazio, come prima che l'essere umano inventasse l'orologio. Il sole scandisce la nostra giornata, ci dice quand'è l'ora giusta per cominciare, per fermarci e per finire. Momenti organici. Sento il colpo del silenzio. Penso addirittura di sentire la frequenza dell'eternità. Renzo, archeologo, mi sostiene. "Abbiamo registri del coltivo dell'uva datati dall'inizio del Neolitico, ossia da 8 mila anni fa".

Così chiacchierando sul passato ognuno di noi cambia vestiti, mette gli stivali, prende le forbici, impugna il secchio e comincia a cercare i piccoli alberi nel docile labirinto. Io decido di raggiungere il cugino di Benedetto, Luigi Bacchette, che in pochi secondi mi trasmette la conoscenza accumulata per millenni. Nessuna teoria. Insieme a lui inizio a tagliare le punte fruttuose dei tralci. Tra un taglio e l'altro, un assaggio. Ne forza ne fretta. Il lavoro esige delicatezza, precisione e contemplazione. Il mio tuffo nel passato però dura poco. Appena mi sono allontanato nei secoli è bastato il cellulare di Benedetto a riportarmi al presente. Era mamma che arrivava con i panini. Due ore erano già passate e noi

nemmeno ci eravamo accorti. Ci voleva una piccola pausa.

La nonna ci ricompensa

Nel riprendere il lavoro si sente un po' di caldo. I secchi diventano man mano più pesanti. Ma Renzo ci conforta subito. "Per le olive soffriamo di più". Infatti loro le raccolgono verso la metà di novembre, quando di solito tutta la giornata è fredda.



L'uva viene trasferita in questa grande centrifuga, da dove esce il liquido che, dopo alcuni mesi chiuso dentro dei grandi recipienti, soffre la fermentazione per trasformarsi in vino.



In pochi secondi il cugino di Benedetto, Luigi Bacchette, mi ha trasmesso la conoscenza accumulata per millenni.

Una volta riempiti tutti i bidoni si decide di portarli a casa. L'arte di produzione del vino continua con il trasferimento dell'uve, separate tra rosse e bianche, a dei grandi contenitori, per poi essere spremute in una specie di centrifuga gigante. Lì, dentro a quegli enormi recipienti chiusi, avviene lentamente la fermentazione. Benedetto ci racconta che servono alcuni mesi per far sì che quel liquido guadagni il sapore del vino. "Poi si deve aspettare. Più invecchia, maggiore sarà la sua qualità". Ma lui avverte che il

bianco non resiste per molto tempo. Allora si deve berlo entro due o al limite tre anni.

Usciti dallo studio di produzione, passiamo attraverso una sola porta per arrivare nella casa della famiglia, dove la nonna di Renzo, Fernanda Bacchette, ci aspetta con la miglior lasagna che io abbia mai mangiato. Sul tavolo c'è per forza il vino bianco. Questa volta Benedetto apre una bottiglia che ha conservato per tre anni: "I momenti speciali

migliaia di giovani italiani. Laureato in archeologia, si sveglia tutti i giorni alle 5h30 per lavorare a progetto nel cantiere del Colosseo, senza nessuna garanzia lavorativa. Siccome deve pagare l'affitto a Roma, i soldi non gli bastano. Allora fa anche il cameriere una o due volte alla settimana in un lussuoso ristorante a Via Veneto.

Illustre testimone

Alla fine del pomeriggio avevamo raccolto circa 1,2 mille chili d'uva, sufficiente secondo Benedetto per produrre intorno 740 litri di vino, tra bianco e rosso, quantità che la sua famiglia non è capace di consumare nell'arco di un anno. Anche se la sua presenza sul tavolo è quasi più importante dell'acqua. "Non può mancare. Con il vino i cibi acquistano un altro sapore", ci ricorda la mamma di Renzo, Ivana Trecciola, mentre pranzavamo. Dunque, per non buttare l'uva, Benedetto ha mantenuto l'abitudine che conserva da alcuni anni.

Siamo andati a casa di un suo caro amico, il Signore Antonacci, ormai un cliente della vendemmia. Lui ha comprato la metà del risultato del nostro lavoro e ci ha pure invitato a conoscere la sua cantina. "Non so cosa fa per arrivare a questa meraviglia", si lamenta Benedetto mentre assaggia uno dei vini. Renzo però ci spiega la differenza. "E' un artista. Cura la cantina come se fosse una

bambina. Ogni tanto viene a controllare la temperatura, gli aromi, il tempo di fermentazione, l'inclinazione delle botti". Antonacci ci ha fatto provare un vino bianco spumante, combinazione perfetta con il parmigiano pecorino e il "piccantino", anche quest'ultimo opera sua.

Mentre tornavamo a casa e il sole splen-

damente tramontava, a un certo punto Benedetto ha fermato il trattore, tra l'altro un Lamborghini, ovviamente motivo di orgoglio per tutta la famiglia. Voleva farci conoscere l'essere vivente più vecchio che aveva mai conosciuto. Era un albero d'oliva, secondo lui vivo da quasi un millennio. Aveva circa 15 metri di altezza. Senza dubbio il più illustre testimone che potevamo trovare per la fine di quella giornata eternamente segnata nei nostri cuori.

*Giornalista e laureando in Sociologia presso L'Università La Sapienza di Roma. L'articolo è stato gentilmente revisionato da Serena Benedetti.



Circa 740 litri di vino saranno fatti con i 1,2 mille chili d'uva raccolti in una sola giornata.

richiedono sempre un buon vino". Ci mettiamo a mangiare. Lasagna, manzo, melanzane grigliate. Scopro che pure la nonna aveva già fatto la vendemmia. "Sì, quando ero giovane aiutavo i miei fratelli. Adesso non posso fare tanto", racconta, contenta di avere degli ospiti. Il pasto è così stimolante a punto che Diyas, il kazako, decide di interrompere per un giorno l'astensione diurna di circa un mese. "Non è possibile lavorare senza cibo", giustifica. Tutti si controllano per non mangiare troppo. Tanto si doveva tornare al lavoro nel pomeriggio. Nessuno però ce la fa. Ma prima ancora che arrivasse il sonno, Renzo ci invita a prendere un caffè nel bar gestito dal suo fratello a pochi chilometri da lì.

Solo di alcuni anni più grande di Renzo, lui è riuscito a sposarsi ed a costituire una famiglia proprio grazie al bar. Renzo invece soffre gli effetti della stessa crisi che devasta