

## Aspro e dolce

di NUCCIA CASSARÀ

Amo sulla tavola,  
quando si conversa,  
la luce di una bottiglia  
di intelligente vino.

*Ode al vino, P. NERUDA*

Parlare del vino è parlare dei nostri luoghi, della nostra storia, del nostro vissuto. Non si può prescindere dal vino. Comprendere la relazione che c'è fra il vino e i luoghi che ci sono familiari è semplice: *ronco, roncaccio, ronchett* sono denominazioni ancora oggi usate comunemente per indicare località insite nel nostro comune. Il termine "*ronco*" rimanda ai tempi in cui rigogliosi filari di viti impiantati su balze strappate al bosco, conferivano ai pendii collinosi, terrazzati per ospitare la vite, un aspetto florido, niente a che vedere con i rari e insignificanti filari di vite che si incontrano oggi nel nostro territorio; essi non sono che un semplice indizio, un'esile traccia di quella che era una delle risorse alimentari dei secoli scorsi: il vino.

In passato si andava a lavorare che si era ancora fanciulli e si cominciava molto presto a bere vino. Si cominciava nelle occasioni di festa, con il permesso dei grandi. "Solo un goccio, mi raccomando." – diceva la mamma; ma c'era chi versando il vino nel bicchiere aggiungeva "Bevi! ul vin el fà bun sangh". Quelle parole conferivano una sorta di solennità al momento. Era quasi una naturale iniziazione alla vita degli adulti. "Il vino fa buon sangue"! Sta a capire cosa vuol dire! Noi oggi abbiamo internet che ci risolve ogni dubbio. Ci dice che da studi condotti dai laboratori di ricerca in Europa e negli Stati Uniti il vino risulta essere un toccasana per il nostro organismo e ce ne consiglia anche le dosi: un bicchiere di vino al giorno per le donne e due per gli uomini per avere una maggiore concentrazione di omega-3 nel plasma e nei globuli rossi. Ma noi siamo nel ventunesimo secolo! Allora ognuno doveva fare da sé. Forse per questo c'erano nei paesi così tante osterie! Le osterie erano i laboratori di ricerca dove ognuno sperimentava a modo suo, in base al proprio carattere, alle proprie convinzioni, alle condizioni sociali, con determinazione e costanza, spesso fino al sacrificio estremo. Alle osterie la poetessa Alda Merini nel 1931 ha dedicato questi versi:

A me piacciono gli anfratti bui  
delle osterie dormienti,  
dove la gente culmina nell'eccesso del canto,  
a me piacciono le cose bestemmiate e leggere,  
e i calici di vino profondi,  
dove la mente esulta,  
livello magico di pensiero.  
Tropo sciocco è piangere sopra un amore perduto  
malvissuto e scostante,  
magico l'acre sapore del vino

indenne,  
meglio l'ubriacatura del genio,  
meglio sì meglio  
l'indagine sorda delle scorrevolezze di vite;  
io amo le osterie  
che parlano il linguaggio sottile  
della lingua di Bacco,  
e poi nelle osterie  
ci sta il nome di Charles  
scritto a caratteri d'oro.

Naturalmente il riferimento è a Charles Baudelaire e alla sua raccolta più famosa: "Les Fleurs du Mal", pubblicata nel 1857, ed in particolare alla terza parte dell'opera: è "Le vin", dove Baudelaire si immerge nell'alcolismo nel tentativo di scappare dallo Spleen, il male di vivere.

L'oppio ingrandisce le cose che già non hanno limite,  
allunga l'infinito,  
approfondisce il tempo, scava nella voluttà  
e riempie l'anima al di là delle sue capacità  
di neri e cupi piaceri.

da *Les Fleurs du Mal* di C. BAUDELAIRE



*Giovanni Barbisan,  
acquaforte.*

Bastava entrare in una delle tante osterie del paese per capire il senso di questi versi. Nell'aria greve e fumosa, pesante di voci rauche e stizzose e dell'odore acre di vino cattivo e di cattivo tabacco, si poteva osservare l'indole degli uomini di un paese: c'era il bevitore tranquillo e quello rissoso, il bevitore taciturno e quello spaccone, il generoso e lo scroccone, il cinico e il comico. Storie di uomini, ma anche di intere famiglie consumate dall'alcool e dalla malattia.

La produzione di uve da vinificare era un tempo tale da richiedere una menzione nei contratti di affitto fra coloni e proprietari così come l'allevamento del baco. Anche la paga del muratore comprendeva di regola una quota in moneta per il vino.

"La mia povera nonna la gh'aveva" è un sonetto di Carlo Porta, scritto intorno al 1810:

La mia povera nonna la gh'aveva  
on vignoeu arent ai Pader Cappuscin;  
el guardian ghe le benediseva:  
i soeu fraa ghe beveven mezz el vin.

La nonna in del morì la me diseva:  
Te lassi sto vignoeu, el mè Franzeschin;  
s'el voeur bev el guardian lassa ch'el beva:  
usellin tira a casa el porcellin.

Quand ecco tutt a on tratt Napoleon  
el dà ona soppessada ai fratarij.  
S'ciavo suo, sur vin, la protezion.

Credeva de fann pù nanch on boccaa:  
inscambi mò hoo impienii tucc i vassij,  
inscambi hoo bevuu anch quell  
che dava ai fraa.

Eppur in sti agn passaa  
gh'avarev giugaa el coo che  
senza lor  
no scusavem né nun né nost  
Signor!

*Il vino era una  
componente fondamentale  
dell'alimentazione  
popolare.*

*La mia povera nonna aveva  
una piccola vigna accanto ai Padri Cappuccini;  
il guardiano gliela benediceva:  
i suoi frati le bevevano mezzo il vino.*

*La nonna nel morire mi diceva:  
Ti lascio questa vignuola, Franceschino mio;  
se il guardiano vuol bere lascia che beva:  
uccellino tira a casa il porcellino.*

*Quand' ecco, tutt' a un tratto, Napoleone  
dà una bella soppessatura alle fraterie.  
Addio, signor vino, la protezione.*

*Credevo di non farne più neanche un boccale:  
invece ora ho riempito tutte le botti,  
invece ho bevuto anche quello che davo ai frati.*

*Eppure, in questi anni passati  
ci avrei giocato la testa che senza di loro  
non potevamo farcela né noi nè nostro Signore!*

Con la soppressione, per decreto napoleonico, dei conventi e degli ordini religiosi appare chiaro come spesso per mera consuetudine si istituivano gabelle e sudditanze prive di fondamento.

I contadini proprietari producevano vino per tutto

l'anno e anche ne vendevano. Da "La vite e il vino di Lombardia" Guido Montaldo 1988, si traggono dati statistici sulla distribuzione della coltura della vite e sulla produzione del vino nel Varesotto negli anni 1840-1841. A Gavirate c'erano terreni aratori con viti per 810 pertiche e 19.875 ronchi e vigne. Case padronali ricevevano uve in conto affitto e ne ricavano un vino sano, gradevole al gusto, di scarsa gradazione alcolica, anche se poco colorito.

Il vino era una componente fondamentale dell'alimentazione popolare.

Un bicchiere di vino impreziosiva la parca mensa del contadino: rendeva più calorica la scarsa razione quotidiana di cibo e gli dava quei bagliori di euforia che gli rendevano più sopportabile la fatica quotidiana

Il vino sa rivestire il più sordido tugurio  
d'un lusso miracoloso  
e innalza portici favolosi  
nell'oro del suo rosso vapore,  
come un tramonto in un cielo annuvolato.

da *Les Fleurs du Mal* di C. BAUDELAIRE

I vitigni che si coltivavano nella nostra zona furono per la prima volta descritti e classificati nel 1881 dal Comitato Agrario di Varese. Il Pignolo era un vitigno molto vigoroso con foglie larghe e grappolo grosso fitto di acini che ricordava una pigna. Gli acini erano rotondi, fitti, rosso cupo, con peduncolo corto di colore verde rossiccio, sugosi di sapore dolce ma austero con succo sanguigno; vitigno fecondissimo, tardivo nella fioritura e nella maturazione del frutto, dava un vino nero e spiritoso. Ignota bell'uva nera a grappolo alato piuttosto spargolo, foglie glabre. Negretta era un'uva dal grappolo mediocre e serrato, buccia grossa, mosto abbondante e maturazione naturale; dava un vino nero di scarso sapore. Nel 1961 il giornalista enologo Luigi Veronelli (*I vini d'Italia*, Ed. Canesi) cita il vino Rosso d'Angera ottenuto da uve bonarda, nebbiolo e barbera, di vivace colore rubino che tende con l'invecchiamento al mattone. Veronelli parla di delicato aroma fruttato, sapore franco e rotondo, tenore d'alcool 10-12° e lo definisce un simpatico vino da pasto. Consiglia di servirlo a temperatura ambiente "Il vino - spiega il giornalista - viene prodotto ad Angera, Ranco, Cadrezzate e Travedona. Ha particolare rinomanza il tipo Roccia Rossa. Vini rossi disarmonici e deboli - 6-7° di alcool - sono prodotti a Casbeno di Varese, Cocquio Trevisago e Gavirate".



*La nonna, nel fare la rustisciada, infarinava la carne e aggiungeva le cipolle, io invece....*

Volete raccontare qualche piatto della tradizione?

Inviare le ricette a [info@mentaerosmarino.it](mailto:info@mentaerosmarino.it)  
oppure scrivete a: «Menta e Rosmarino»,  
Via Campo dei Fiori, 26 - 21030 Cocquio T. (VA)  
Saranno pubblicate sul prossimo numero  
della rivista.