

MARIO SOLDATI

*Vino al vino*



OSCAR BONVADORE

*Il vino a scuola, auspice De Sanctis. Il professor Rocco Cassano mi offre il primo bicchiere di Aglianico della mia vita. Al primo segue il secondo. Al secondo il terzo. Il conto è presto perduto. Seconda e più energica sbronza. Il vino buono si vende senza frasca.*

Il direttore, professor Rocco Cassano, si rivela subito come un umanista. Basti dire che è amico di Niccolò Gallo. E proprio per questo, forse, non si perde in preamboli. Passiamo nella modernissima biblioteca. Sul grande tavolo, cominciano ad arrivare le bottiglie. Si stappa. Deliziose etichette, tra le pochissime che approvo. È il vecchio cliché della Scuola quando fu fondata. Da umili reperti come questo, sarà chiaro un giorno che la nostra civiltà pagò i suoi enormi progressi con la perdita della coordinazione. Perché non dovrebbe essere di buon gusto l'etichetta di un vino di gusto buono? Ma non sappiamo ancora come sono i vini della Scuola. Mentre assaggiamo, Cassano li descrive. Sono molti, e di diversi tipi. Prodotti sperimentalmente, nei terreni in dotazione. Soli tecnici, gli stessi insegnanti. Soli operai, gli stessi allievi, che fanno tutto: procedono agli scassi del terreno; piantano le barbatelle e le innestano; potano, danno il solfato, raccolgono le uve, le scelgono; azionano le diraspatrici, travasano, filtrano, imbottano, imbottigliano.

Nel 1880, dice Cassano, la provincia di Avellino produceva un milione di ettolitri l'anno: oggi, soltanto 400.000. «Prendiamo ad esempio l'Aglianico di Taurasi, il re dei nostri vini, un po' quello che è il Barolo per la provincia di Cuneo. In seguito alla fillossera e all'emigrazione, dopo l'altro dopoguerra la produzione dell'Aglianico scese da 20.000 quintali a 4/5000. Si era passati ad altre colture, grano, tabacco, frutta, meno costose e meno difficili della vigna, soprattutto meno bisognose di manodopera specializzata.»

Don Vicienzo mi aveva accennato anche a questo; e aveva addirittura aggiunto che, secondo lui, la fillossera aveva distrutto l'Aglianico per sempre: dalla fillossera in poi, tutti i vitigni europei, con la sola eccezione dell'Asprino, vennero innestati su barbatelle americane, che erano refrattarie alla malattia; ma, per qualche ragione misteriosa, sulla barbatella americana l'Aglianico «non

dava bene». Quando, tuttavia, sto per riferire l'opinione di Don Vicienzo al professor Cassano, questi, proprio in quell'attimo, mi offre il primo bicchiere di Aglianico della mia vita. Perciò taccio, e comincio ad aspirare il profumo, e a traguardare il colore contro la grande luce dei finestroni della biblioteca, spalancati sulla vastissima campagna intorno alla città di Avellino.

Profumo sottile, come di lampone. Colore granato denso, che tende all'arancione, e più ancora mi sembra che debba tendere, con l'invecchiamento. Purtroppo, non mi sono scritto di quale annata fosse questo primo bicchiere. Dal colore, che ben ricordo, direi piuttosto giovane: forse del '64. Estremamente secco, quasi allappante: altro segno, per un vino come questo, di relativa giovinezza: ma ricordo certi Barbaresco e certi Gattinara, cui stranamente l'Aglianico assomiglia, e direi che, sempre con l'invecchiamento, dovrebbe ammorbidirsi, arrotondarsi, perdere ogni fortore. Man mano, infatti, che passiamo a bottiglie più antiche, la mia previsione si verifica puntualmente. Insomma, si tratta di un vino di prima classe: un «grand vin».