

PALMA CAMPANIA E IL VINO d.o.c.

Il racconto che mio padre e i suoi fratelli facevano circa quel procedimento con cui il loro genitore, il nonno Salvatore, riusciva a produrre ogni anno un vino dolcissimo stimolava la mia curiosità e mi faceva porre loro mille domande, a cui purtroppo rispondevano riferendomi le battute spiritose che sempre il nonno opponeva prontamente alla richiesta della ricetta del suo vino che oggi avrebbe potuto essere d.o.c..

Non c'era ospite o amico che non ricevesse in dono un po' del dolce prodotto che ogni anno usciva dal grande celliere della fattoria rinnovando piacere e curiosità ed anche raccapriccio per la gelosa custodia del segreto.

Da uve provenienti dagli stessi vitigni coltivati in terreni confinanti con la fattoria si ricavava un vino buono, gradevole ma non eccezionale né liquoroso come quello dei vigneti del nonno.

Di lui non potevo ricordarne l'aspetto fisico essendo egli morto quando avevo un anno, ma ne avevo costruito l'immagine attraverso le foto ed i racconti che avevano per protagonista la sua persona che emergeva seria, coerente, saggia, prodiga, intraprendente, estrosa.

Passarono molti anni e mi ritrovai insegnante a Recale. Un giorno Menichina, una cara collega mi regalò una bottiglia di vino prodotto da lei. Era ambrosia. Un goccio, poi un altro, un altro ancora, il gusto dolce, liquoroso, unico.

Il pensiero corse a mio padre, al raffronto che faceva con il vino del nonno ogni volta che ne beveva uno dolce, al racconto di una delle più belle trovate elusive del nonno.

Orgogliosa come non mai la Contessa, sua amica, decantava la sua buona produzione d'annata e gli si rivolgeva con la solita affettuosità, gradendo lo spuntino, rituale in occasione di ogni sua visita. In cantina non mancavano le provviste per cui la nonna Giovannina, cerimoniosa ed ospitale, imbandiva rapidamente una tavola "sfoggiando" sulla bella tovaglia le sue soppressate, il suo pane, i suoi formaggi, le olive ed ogni altro ben di Dio di cui la casa disponeva. Al vino pensava il nonno. La contessa era la sua madrina e già per questo andava rispettata, ma poi era buona, garbata, affabile per cui volentieri il nonno la onorava offrendole il suo prodotto. Ella sorseggiava dimostrando di gradire, elogiando, indagando sulla ricetta, ponendo domande a cui ovviamente non seguivano risposte appropriate.



La festa dell'uva
negli anni '30

Quella sera non ne poté più e si aprì: “Ditemi, ditemi, lo so che è un vostro segreto, ma io non lo dirò a nessuno. Come fate a farlo così dolce?”

Salvatore non si aspettava la domanda così diretta. A lei, signora così rispettabile, doveva dare una risposta, non poteva deluderla. Trasse un lungo sospiro da sotto i lunghi baffoni, che gli coprivano a tratti il bel sorriso. Si avvicinò alla signora e quasi parlandole nell'orecchio le disse: “Non facciamoci sentire da mia moglie, quella non riesce a tenere segreti”.

La Contessa fiduciosa e compiaciuta della sospirata confidenza, che stava per avere, lo incoraggiava: “Avete ragione, non facciamoci sentire, dite, dite!”.

“E' più semplice di quanto pensiate, non è merito mio”.

“E allora di chi?”. La donna sollecitava curiosa della risposta prima che il suo interlocutore cambiasse idea.

“Io vado dal farmacista di Saviano e mi faccio preparare per ogni botte da tre quintali cento grammi di *Balsamo Baccalà*. Faccio bollire un poco di vino appena spremuto e poi lo mescolo col balsamo al vino nuovo”.

“E basta?”.

“E basta. Cosa pensavate? Mi raccomando, tenete il segreto ma non provate a farlo altrimenti i vostri servi potrebbero carpire la ricetta; e poi, non c'è bisogno che vi scomodate, ci sono io a non farvelo mancare. Già ve ne ho fatto caricare una damigiana sul calesse”.

Fingendo di essersi già pentito la incalzò: “Promettete?”

La donna gli tese la mano e sapendo di mentire proferì: “Promesso”.

Naturalmente, appena le fu possibile andò dal farmacista che anch'ella conosceva per la fama di ottimo produttore di unguenti e medicinali vari, che a quei tempi i farmacisti dovevano preparare su richiesta.

Alla domanda della signora quella volta il farmacista non sapeva come ovviare. Per quanta buona volontà volesse metterci non ci si raccapezzava. Gli veniva chiesta una materia a lui sconosciuta, ma cercò di capire. “Scusi, signora, a cosa le serve? Chi gliel’ha consigliato?”.

Avvicinandosi di più al banco per allontanarsi da un altro cliente che era lì disse a bassa voce: “Serve per conservare il vino. Lo usa sempre don Salvatore e mi ha detto che glielo fornite voi”.

A quel punto l’uomo si sentì liberato come professionista; conoscendo il personaggio, aveva capito che era una delle tante burle dei suo carissimo amico.

Gli rimaneva però di fronte una signora e, sebbene i titoli nobiliari non facessero più impressione, era pur sempre una gentildonna. Per non deluderla inventò una innocente bugia dicendo che il *Balsamo Baccalà* non si produceva più e che, trattandosi di conservazione del vino, avrebbe potuto darle qualche altro prodotto. La donna, che sapeva di non essere stata sincera, si riservò di ripensarci e così se ne andò riflettendo su come avrebbe fatto il suo amico in seguito per preparare il suo vino e ne era anche preoccupata.

E invece quel burlone una verità l’aveva detta: bolliva il vino. In realtà bolliva il mosto e lo riduceva fino ad un terzo del volume iniziale. Poi, in giuste proporzioni e in tempi prescritti, lo aggiungeva al vino che già era stato messo a dimora nelle botti e lasciava agire.

L’abbiamo capito a distanza di anni vivendo in terra casertana dove in certe famiglie ancora oggi si usa trasformare il prodotto vinicolo in ambrosia simile a quella che produceva il nonno, che attraverso le più sagge generazioni ne aveva ereditato la ricetta dagli antichi padri che, a loro volta, l’avevano ereditata dagli Dei.

Giovanna Ferrante Sorrentino