



## LA VITE COME CULTURA

Da "IL PANE DI IERI" di Enzo Bianchi

In una società in cui "si conosce il prezzo di ogni cosa e il valore di nessuna", anche una fatica e una gioia umana antichissima come quella della vendemmia rischia di essere ridotta a cifre: ettolitri di vino prodotto..... Poco o nulla sembra ormai trasparire di quell'attività agricola estremamente concreta e altamente simbolica che è la coltivazione della vite e la trasformazione dell'uva in vino. Eppure i progressi tecnologici hanno poco influito sul cuore di un antico lavoro dell'uomo che resta tra i più pregnanti nel suo rapporto tra cultura e natura, tra coltivazione della terra e sapienza di vita: la natura, infatti, ha bisogno della cultura per donare frutti preziosi e buoni per gli uomini.

..... sarà per tutto questo, ma di fatto ogni anno al tornare della stagione della vendemmia, mi ritrovo a ripensare non solo alle mie

radici, ma al patrimonio di sapienza umana che da sempre trasuda dai filari di uva e che ha addirittura impregnato centinaia di versetti della Bibbia come della poesia universale.

La vendemmia, più ancora che lo spillare il vino nuovo a primavera, è il vero culmine della coltivazione della vite, l'evento che condensa in poche giornate il successo o il fallimento del paziente lavoro di un anno intero. Lì, in quei grappoli dorati di moscato, viola cupo di barbera, ....è raccolta tutta la vita della vigna e tutta la fiduciosa fatica del vignaiolo: la paziente attesa dell'inverno colmata dalle lacrime di sofferenza della potatura, l'umile chinarsi dei tralci per lasciare che il sole baci i grappoli, la muta invocazione a scongiurare la grandine, tempesta di pietre che in un istante può far scorrere sangue nei solchi, il sempre equilibrio tra l'acqua che

gonfia gli acini e il sole che dà loro colore, gusto, forza. E non sono solo le attese di un anno a essere raccolte e caricate sui carri per essere spremute: è il frutto di una pazienza ben più antica. La vigna, infatti, a differenza dei cereali e anche di molte piante da frutto, non è una coltivazione immediatamente produttiva: piantare una vigna è come fare un matrimonio con la terra, è gesto di grande speranza, che non a caso la Bibbia pone come il primo gesto compiuto da Noè dopo il diluvio. Significa stipulare un'alleanza con po' di terra, affermare che lì, in quel posto preciso, si vuole dimorare, che ci si prende il tempo di attendere lì e non altrove i frutti del proprio lavoro: cultura e natura "radicalmente" diversa da quella nomadica è quella della vigna, una sorta di patto nuziale tra l'uomo e la natura senza il quale non può nascere la "civiltà".



“Quel luogo particolare di Ortueri che accoglie un ampio bivio, nella estremità meridionale del paese con il nome di “Perda de Isteddu, è il pernio ideale intorno al quale si irraggiano da nord a est e a sud – ovest numerose vallette e piccole alture, queste e quelle ricche di nomi che ricordano lingue morte e varie civiltà sviluppatasi in un arco di oltre venticinque secoli”

Raimondo Bonu 1974



..... Così il brulicante intreciarsi del lavoro di tutta la famiglia su un pezzo di terra ereditata dai padri si incontra oggi con il sodo impegno di chi lavora pensando a una terra e a una famiglia lontana: ciascuno impegnato a dare ciò che può per ottenere ciò che tutti attendono. E il riposo serale attorno a un pasto frugale e a un bicchiere di vino accomuna nella serena tranquillità chi assapora il gusto del frutto del proprio lavoro.

Sì, il vino: è lui, non l'uva, il vero “frutto” della vigna. E come la vigna è ricco di doni concreti e, al contempo, denso di rimandi simbolici. Da sempre, “dai tempi di Noè” appunto, accanto al pane del bisogno..... l'uomo ha avuto il vino della gratuità e della festa: una bevanda non necessaria alla sopravvivenza, ma preziosa per la consolazione, la gioia condivisa,

l'amicizia ritrovata....Il vino: bevanda che, bevuta in solitudine, ne stordisce l'amarezza solo per accentuarne la tristezza, ma anche bevanda che, gustata nell'intimità di un'amicizia, ne esalta il sapore e ne affina il piacere. Bevanda esigente, anche, perché richiede a chi lo beve lo sforzo di liberarsi dalla schiavitù dell'efficienza esasperata per abbandonarsi alla gratuità senza la quale la vita è priva di sapore; bevanda che invita a cantare la vita, a immettere nella consapevolezza della morte la volontà di dire di sì alla vita.

Forse è per tutti questi aspetti..... è per questa lettura dell'esistenza nel segno della gratuità e della gioia condivisa che il vino è divenuto nella Bibbia e in altre tradizioni spirituali il simbolo della sapienza. Sapienza perché dà “sapore” alla vita, ma anche perché il vino sa sciogliere il cuore e

farne emergere ciò che davvero lo abita, sa trasformare la semplice assunzione di cibo in un banchetto, così come la fermentazione ha trasfigurato l'umile succo d'uva in bevanda inebriante. E accanto alla sapienza, altri due elementi indispensabili alla vita piena dell'uomo sono simboleggiati dal vino: l'amore e l'amicizia. ....

Sì, la sapienza, l'amicizia, l'amore, questi doni che non hanno prezzo ma di cui conosciamo il valore inestimabile, sono simboleggiati da una bevanda che proprio la sapienza dell'uomo e il suo amore per la terra hanno saputo scoprire tra i doni postigli innanzi da una natura che non attendeva altro che di essere trasformata in cultura di vita e per la vita.

## Nel vino l'amore per la vita

.....D'inverno le vigne appaiono desolate, solo ceppi che con le loro torsioni sembrano ribellarsi all'ordine severo dei filari: le diresti morte, soprattutto quando lo scuro del vitigno si staglia sul bianco della neve, assecondano quel silenzio muto dell'inverno in cui persino il sole fatica a imporsi tra le nebbie del mattino. Eppure, anche in questa stagione morta, i contadini non cessano di visitare la vigna e si dedicano a quel lavoro sapiente di potatura che richiede un affinato discernimento. Si tratta, infatti, di mondarla, tagliando alcuni tralci e lasciando quelli che promettono maggiore fecondità.

.....Curare la vigna e come curare la vita, la propria vita, attraverso potature e anche pianti, in attesa della stagione della pienezza: per questo la potatura è una operazione che il contadino fa quasi parlando alla vite, come se le chiedesse di capire quel gesto che capire ancora non può.

Ma poi ecco la bella stagione, un'esplosione di vegetazione che muta il colore alle colline: i grigi e gli ocra delle terre si ammantano di verdi e verso sera, sotto lo sguardo amico della luna, si accendono i falò ai bordi delle vigne e si bruciano i tralci potati e seccati. Con la fioritura sboccia anche un nuovo ritmo, la pulsione della vita accelera, la terra cotta dal sole

pompa linfa in ogni tralcio, gli acini si gonfiano e anche il vignaiolo fa la sua parte: passa tra i filari, constata i risultati effettivi della potatura, come se leggesse le istruzioni per il prossimo anno, e ancora una volta contiene, limita" abbassa" le viti per permettere al sole di colpire al meglio i grappoli.....

L'estate scorre veloce e quando le giornate iniziano a rimpicciolirsi e le frescure serali a farsi sentire, ecco il tempo della vendemmia, della raccolta del frutto di tanto lavoro e soprattutto di tanta attesa, ecco il tempo di "fare il vino". Si con la vendemmia finisce veramente l'anno per i contadini.....

Ma quando, dopo aver tutto soppesato, il tempo è compiuto e la decisione è presa, ecco che tutta la famiglia, i parenti, a volte anche gli amici che non possiedono vigne loro, sono convocati per vivere la vendemmia, che è rito prima ancora che lavoro: vera celebrazione sui pendii delle colline.....Sì, un tempo si era davvero tutti nelle vigne, e anche i bambini facevano la loro parte con naturalezza, imparando come per gioco quello che sarebbe diventato un mestiere per la vita. E carri trainati dai buoi, con le bigonce cariche d'uva si incrociavano per le strade.....

A volte scarsa, a volte abbondante, fatta con il nuvolo oppure assolata, la vendemmia poneva fine alle attese,

alle ansie, ai timori. Il silenzio della "brutta stagione" che fa stare in casa invadeva il giorno e sembrava vincerlo, un silenzio abitato non da parole, ma da un odore intenso, quello del mosto e delle vinacce che saliva dalle cantine e si diffondeva per tutta la valle, inondandola di profumo: era il profumo del vino in gestazione che cantava nel silenzio.

Le vigne, da parte loro, spogliate dai grappoli maturi, non rinunciavano per questo a narrare l'amore per la terra e per l'uomo che le aveva sapientemente accudite; così si vestivano a festa, riprendendosi i colori che la tavolozza di un pittore impressionista aveva preso a prestito da loro: le foglie giallo paglierino del moscato....., quelle verde antico del barbera.....Inutile cercare di descrivere una vigna a fine ottobre, così cangiante al sole o all'ombra, mutevole tra le nebbioline autunnali e le nubi incombenti: certo, in autunno le foglie sono più belle dei fiori.

Guardare le vigne significa provare gioia e malinconia insieme..... Intanto però il vino è fatto e se ne sta quieto nelle botti, avendo colmato i suoi bollori. Finito il tempo del lavoro nella vigna, è il vino ora a lavorare silenzioso in cantina: si affina in modo misterioso, costruisce il suo carattere, come la vigna da cui proviene, chiede a sua volta attesa, pazienza a chi lo ha fatto e curato.....

