



Documenti di Origine Controllata

**D.O.C.doc**

**Menestrelli di Jorvik**

www.menestrellidijorvik.it  
menestrelli@katamail.com

La proprietà intellettuale dei testi ivi raccolti resta dei singoli autori, elencati alla fine del volume.

La distribuzione, la copia, e la diffusione con ogni mezzo sono consentite (ed anzi incoraggiate), purché avvengano solo previo consenso da parte degli autori, e non a scopo di lucro.

Associazione Culturale «I Menestrelli di Jorvik»  
Prima edizione anno 2007

## Introduzione

- Charlie: Un uomo molto famoso, e un grande imbecille al tempo stesso, cose che a quanto pare si accompagnano perfettamente, tanto che mi capiterà senz'altro più di una volta l'amaro piacere di dimostrarlo, in un libro sulla Tavola, redatto con il duplice criterio dell'igiene e del piacere, ha osato scrivere quanto segue alla voce "vino": "Il Patriarca Noè passa per essere l'inventore del vino; è un liquore che si fa col frutto della vigna". E poi? Poi, nulla: tutto qui. Sfogliate pure il volume; rigiratelolo in tutti i sensi, leggetelo a ritroso, a rovescio, da destra a sinistra e da sinistra a destra, non troverete null'altro sul vino nella *Fisiologia del gusto* dell'illustrissimo e colendissimo Brillat-Savarin se non: "Il patriarca Noè..." e "è un liquore...".
- Ruysch: Caro Charlie, tu hai ragione ad adirarti, e mi è impossibile contraddirti. Ma perché ti stupisci così tanto del fatto che qualcuno abbia pensato di semplificare la definizione del "vino", tradendo l'essenza di questo liquore? Forse nel lontano 1850 documentarsi prima di parlare era cosa normale, ma ora, ti assicuro, tutti parlano senza sapere quello che stanno dicendo. Oggi, nel confuso chiacchiericcio che ammorbida il mondo attraverso TV, giornali, riviste, siti web, effemeridi, palinsesti, SMS, e chissà cos'altro, è perfettamente normale dire senza sapere che cosa si stia dicendo. Dopotutto, noi viviamo nell'era della comunicazione e, dunque, dovendo comunicare, pochi hanno il tempo di capire che cosa stiano comunicando...
- Charlie: Ma supponi che un abitante della luna o di qualche lontano pianeta, viaggiando sulla nostra terra e stanco della lunghezza del viaggio, pensi a rinfrescarsi il palato e a riscaldarsi lo stomaco. Ci tiene a conoscere i piaceri e le usanze del nostro mondo. Ha vagamente inteso parlare di liquori deliziosi con cui gli abitanti di questa palla si procurerebbero coraggio e allegria a volontà. Per essere più sicuro della propria scelta, l'abitante della luna apre l'oracolo del gusto, il celebre e infallibile Brillat-Savarin, e vi trova, alla voce vino, questo prezioso ragguaglio: "Il patriarca Noè..." e "questo liquore si fa...". Il che è essenzialmente digestivo. Il che è terribilmente esplicativo. È impossibile, dopo aver letto questa frase, non avere un'idea precisa e nitida di tutti i vini, delle loro diverse qualità, dei loro

inconvenienti, della loro efficacia sullo stomaco e sul cervello.

Ruysch: E perché ti stupisci? Perché ancora ti agiti? Caro Charlie, hai mai dato un'occhiata ai tanti film sugli alieni che sono stati prodotti da quando l'invenzione del cinematografo ha preso piede? In quelli non si parla d'altro che di alieni che giungono dalle profondità dello spazio, con l'unico intento di distruggerci, e quando sembra che tutto sia perduto, ecco che da qualche parte – solitamente dagli Stati Uniti d'America – salta fuori un eroe tutto muscoli che salva rocambolescamente l'umanità.

Quello che ti voglio dire, Charlie, è che noi non ci pensiamo nemmeno più al fatto che un alieno possa scendere sulla terra a chiederci di noi, del nostro vino, e delle nostre arti. Per noi, se un alieno arrivasse da chissà dove, lo farebbe solo per estinguerci.

E poi, tu davvero credi che qualcuno saprebbe spiegare, ad un alieno, la complessità del vino, o di qualsiasi altra cosa? Ah, caro Charlie, tu mi stupisci davvero!

Oggi la gente non sa rendere ragione della maggior parte delle cose che fa, figuriamoci se oserebbe mai imbarcarsi nell'impresa di spiegare il vino!

Oggi si procede per semplificazioni e per riassunti, e tutte le cose sono accorciate, tagliate, potate così da poter essere dette in poco, pochissimo tempo.

E non è solo per il vino che ti dovresti preoccupare, ma anche per tutte le altre cose che, abbondantemente sfrondate dei loro significati nascosti, ogni giorno ci vengono propinate.

Ci dicono che i soldi hanno il potere di rendere felici gli uomini (che, tuttavia, poi scopri essere cocainomani dediti a sollazzarsi con una quadriglia di transessuali, dopo aver sperperato il patrimonio di famiglia). Ci dicono che la bellezza è l'unico bene da coltivare (e, così, vedi stupide pollastre zampettare fino al giorno in cui il primo accenno di cellulite fa credere loro che l'intera esistenza sia giunta al termine). E poi ci dicono che un intero popolo è composto da terroristi. Che da una parte c'è il bene, e da un'altra c'è il male, senza vie di mezzo e senza sfumature. Ci dicono che la politica non serve, e che sono tutti ladri, cosicché, mentre noi ci disinteressiamo, i ladri possono continuare a fare i ladri – o i politici – a seconda dei casi.

Ormai, mio caro Charlie, viviamo in un mondo di semplificazioni...

Quartina: Valpolicella la quercia: Giovane, onesto, semplice. Un vino facile da produrre in quantità e facile da

consumare, a cui non si chiedono personalità e profondità, ma un gusto gradevole, prevedibile, senza complicazioni. Un vino su cui non si deve sostare per riflettere o per individuarne i sensi riposti, che non delude, non chiede impegno, e non offre sfumature, ma una riposante e piatta uniformità. Un vino di massa prodotto per una massa che si accontenta e gode.

Quartina: Valpolicella classico superiore “ripasso”: La differenza è evidente e nasce non da un diverso materiale (le uve sono pressoché le stesse), ma da una diversa attenzione nella selezione e nella lavorazione. Si scelgono i crus più adeguati, dai quali vengono colte le uve migliori, che verranno poi lavorate, e alle quali si concederà la lentezza del “ripasso”. Infine esse rifermenteranno con calma, su vinacce di amarone e di recioto, che ne esalteranno la struttura e il corpo, la gamma dei profumi e l'intensità dei sapori.

Nascerà un vino più complesso, multiforme, sfaccettato, e impegnativo. Un vino con una personalità fatta di riflessione, di maturazione, e di incontri.

Ruysch: Ormai, mio caro Charlie, viviamo in un mondo di semplificazioni, in cui una bottiglia di vino non è altro che un pezzo di vetro con dentro “un liquore che si fa col frutto della vigna”. E le persone... le persone non sono più esseri con una loro profondità, una loro storia, ed una loro complessità; le persone, oramai, sono soltanto delle vuote etichette di senso. Ed anche i vini vengono scelti in base al nome sull'etichetta, e non più in virtù delle loro qualità. E così, di uno Champagne si deve dire che è buono solo in virtù del suo chiamarsi Champagne...

Charlie: Mah, come sarebbe a dire? Ne ho bevuti di vinacci che si fregiavano di quel titolo...

Ruysch: Un italiano è mafioso, casinista, e mangia spaghetti...

Charlie: Ma che ne è stato dei poeti e degli artisti?

Ruysch: Mentre, devi sapere, un tedesco è sicuramente duro, inquadrato, e preciso.

Charlie: Ma anche Beethoven? Goethe? Nietzsche?

Ruysch: Oh, sì! E un arabo, invece, sarà un religioso osservante, integralista, potenzialmente terrorista...

Charlie: Ma come? Questo è troppo! Al vostro tempo non

conoscete Omar Khayyâm? Omar Khayyâm nacque verso la metà dell'XI secolo e morì fra il 1123 e il 1124. Fu senz'altro uno dei massimi matematici dell'Islam, e conosceva sia l'arabo sia il persiano.

Egli fu anche esperto in medicina e in musica. Il suo *corpus*, composto da due opere di fisica, quattro di matematica, cinque di filosofia, e una ciascuna di geografia, astronomia, storia e musica, riflette la vasta portata dei suoi interessi nelle scienze e nelle arti. Ebbe parte nella riforma del calendario preislamico, sensibilmente superiore a quello Giuliano, e persino più accurato del ben posteriore calendario Gregoriano.

Egli era anche un credente, un mistico... e ciò nonostante scrisse le sue quartine come un correttivo a quel tipo di ipocrisia religiosa che scambia le forme relative per la verità assoluta che le forme devono trasmettere. Ma lasciamo che sia lui stesso a leggerci qualcosa...

Khayyâm: **I dogmi**

Non fanno i dogmi che obbligarti a Dio.  
Non negare un boccone all'indigente,  
non dir, non fare il mal, bevi sovente,  
e... chiedi il paradiso a nome mio.

### **Tradimento**

A tradimento Ei ci soffiò la vita  
e poi ci mise senza meta in viaggio;  
oh a noi, a noi la coppa proibita,  
e annegiam la memoria nell'oltraggio!

### **Un ubriaco**

A un ubriaco ch'uscì dalla cantina  
portando un bariletto in sulla groppa,  
chiesi: "Non temi tu l'ira divina?"  
Rispose: "Iddio perdona, empi la coppa!".

Quartina: Moscato Passito: Vino dai profumi intensi, caldi, che racchiude in sé calore e colore, questo Moscato, pieno e morbido, scalda l'anima e invita a pensare rilassandosi. Un vino da meditazione.



2007

## Vino e religione

Lettrice: **Le Nozze di Cana**

[1] Tre giorni dopo, ci fu uno spozalizio a Cana di Galilea e c'era la madre di Gesù. [2] Fu invitato alle nozze anche Gesù con i suoi discepoli. [3] Nel frattempo, venuto a mancare il vino, la madre di Gesù gli disse: «Non hanno più vino». [4] E Gesù rispose: «Che ho da fare con te, o donna? Non è ancora giunta la mia ora». [5] La madre dice ai servi: «Fate quello che vi dirà». [6] Vi erano là sei giare di pietra per la purificazione dei Giudei, contenenti ciascuna due o tre barili. [7] E Gesù disse loro: «Riempite d'acqua le giare»; e le riempirono fino all'orlo. [8] Disse loro di nuovo: «Ora attingete e portatene al maestro di tavola». Ed essi gliene portarono. [9] E come ebbe assaggiato l'acqua diventata vino, il maestro di tavola, che non sapeva di dove venisse (ma lo sapevano i servi che avevano attinto l'acqua), chiamò lo sposo [10] e gli disse: «Tutti servono da principio il vino buono e, quando sono un po' brilli, quello meno buono; tu invece hai conservato fino ad ora il vino buono». [11] Così Gesù diede inizio ai suoi miracoli in Cana di Galilea, manifestò la sua gloria e i suoi discepoli credettero in lui.

*Giovanni 2,1-12*

Letttore: E questo è il celeberrimo testo del vangelo di Giovanni, che tutti voi sicuramente conoscete. Tuttavia, molto recentemente – praticamente stamattina – al termine di lunghi e approfonditi scavi archeologici nell'armadio della signora Pinterlicchi (quella signora sulla settantina, grassa, con gli occhiali e i capelli ricci, che abita al terzo piano della palazzina di fronte...) è stata rinvenuta una versione del Vangelo finora sconosciuta.

Tra i numerosi passaggi emblematici, di questa sensazionale scoperta, ve ne è uno in particolare che ha lasciato perplessi i numerosi esperti di esegesi biblica vetero e neotestamentaria, che oggi pomeriggio si sono ritrovati, per la consueta briscola delle quindici, a casa del signor Tamburnini (il vicino di casa della Pinterlicchi). È un episodio per molti aspetti controverso e di difficile interpretazione, che compare subito dopo quello, appena narrato, delle nozze di Cana.

Questa sera, su gentile concessione del Vaticano, abbiamo il privilegio di potervelo leggere in anteprima mondiale:

## Le Nozze di Montalcino

Tre giorni dopo ancora, ci fu un altro sposalizio a Montalcino di Galilea (praticamente tra Cana e Poggibonsi) e, nuovamente, c'era la madre di Gesù. Anche questa volta, alle nozze fu invitato Gesù con i suoi discepoli. Nel frattempo, venuta a mancare l'acqua, tutti gli invitati furono costretti a ricorrere al vino per placare l'arsura e rimediare in qualche modo al caldo estivo. Persino i bevitori più timidi e gli astemi più convinti, presero a mandare giù calici colmi di vini profumati. Infranto il rigido silenzio iniziale, in breve tempo le lingue si sciolsero. Tra intense discussioni, aneddoti, risate e cori di canzoni, ogni forma di imbarazzo, di timore e di riverenza fu dimenticata. I nobili e le alte cariche cittadine, prima seduti in disparte, si mischiarono con gli artigiani e i contadini. I servi di casa sedettero a fianco dei loro padroni. Tutti insieme ridevano, scherzavano, e disquisivano amabilmente sugli argomenti più disparati.

A quel punto, la madre di Gesù gli disse: «Non hanno più acqua». E Gesù rispose: «Che ho da fare con te, o donna? Non è ancora giunta la mia ora, è già la seconda volta che te lo ripeto». La madre dice nuovamente ai servi: «Fate quello che vi dirà». Vi erano sul tavolo trentasei fiaschi, contenenti ciascuno due o tre litri di vino. E Gesù disse loro: «Svuotatevi tutti in cortile»; i servi, un po' perplessi, li vuotarono da cima a fondo. Disse loro di nuovo: «Ora attingete e portatene al maestro di tavola».

I invitati, brilli già da lungi, si accorsero in ritardo della trasformazione del vino in acqua. Ormai, tuttavia, l'atmosfera di allegrezza e fratellanza che si era creata era compromessa.

E così, poco alla volta, il clima di iniziale rigore e compostezza tornò a regnare al banchetto nuziale. Nessuno seppe quindi spiegarsi la necessità e il significato del prodigio appena avvenuto, finché il maestro di tavola, uscendo dal bagno con espressione di beatitudine, chiamò lo sposo e gli disse: «Sino ad oggi ho sofferto di gravi problemi di stranguria, ma grazie alla tua acqua portentosa sono finalmente riuscito a fare tanta PLÌN PLÌN!».

Così Gesù continuò la sua serie di miracoli a Montalcino di Galilea, manifestò la sua gloria, e i suoi discepoli credettero ancora di più in lui.

E questo, in sostanza, è tutto.

Lettrice: **La pigiatura del cosmo**

Una leggenda islamica racconta che il primo uomo creato da Dio, che aveva nome Adamo, aveva ricevuto in dono, dal suo misericordioso Creatore, una splendida dimora.

Questa dimora altro non era che un fantastico paradiso, colmo di tutto ciò che l'uomo potesse desiderare. In esso vi era tutto il cibo, necessario a saziare la sua fame, esposto in bella mostra sui rami di alberi mai spogli. E poi vi erano scroscianti fiumi, sempre pronti ad esaurire la sete del figlio di Dio.

Nel paradiso Adamo aveva trovato anche l'amore – in forma di donna, e dal nome di Eva – e, affinché proprio nulla mancasse a quella libertà totale, Adamo e la sua compagna avevano incontrato anche il divieto. Più precisamente, Dio aveva vietato loro di saziarsi mangiando dal proibito albero del fico...

Come andarono i fatti è cosa nota, ed il perché i nostri progenitori furono cacciati è chiaro a tutti...

Forse perché tentati da Iblis, il demone; forse perché curiosi di assaporare anche il gusto del proibito, Adamo ed Eva spiccarono frutti dall'albero proibito e, sotto gli occhi di Dio, ne mangiarono a sazietà.

Immediatamente il Creatore giunse, per punirli. Con voce tonante ordinò loro di abbandonare il paradiso.

Ciò che la leggenda aggiunge al mito, però, è che l'Angelo di Dio chiamato Gibril – commosso da quell'evento, partecipe del dolore di Adamo ed Eva, e tuttavia comprensivo nei loro confronti – decise di far dono ai due di un rametto di vite. Essa, a detta di Gibril, avrebbe simboleggiato la volontà di Adamo ed Eva di abbandonare il ramo della legge per esplorare i numerosi pampini e viticci dell'illegale sapienza del mondo.

E donando loro la vite, e piangendo copiosamente, Gibril la bagnò delle sue lacrime angeliche...

Da quel ramo e da quella ribellione, tutti sanno che scaturì il nostro mondo, tutto fatto d'acini abbarbicati gli uni sugli altri, come casupole di un villaggio... come un gruppo di amici... o come ammassi stellari nella diaspora del Cosmo.

E quegli acini, cos' coraggiosamente cresciuti al di fuori del ramo della verità, vi restano tuttavia fedelmente aggrappati, da allora.

E l'essenza, il succo, il vino che da ogni opera umana si ricava, da allora, sebbene ubriachi e nuoccia alla salute, conserva anche la dolcezza celeste delle lacrime dell'angelo Gibril...

Khayyâm: **Il libro e la coppa**

Gettato il libro, un dì, chiesi al bicchiere  
il segreto fatal del viver mio;  
e, labbro a labbro, mi sussurrò: “Il bere!  
l’ombra è il tuo regno, e prossimo è l’addio!”

Quartina: Prosecco: conosciuto ai più per la sua versatilità, vino  
brioso e amichevole, adatto ad un convivio come ad  
una merenda, vinificato con uve prosecco dalla  
Valdobbiadene, con metodi non particolarmente  
impegnativi, rimane comunque un punto fermo  
dell’enologia.



## Vino e Letteratura

### *Vino come momento simposiaco*

Lettrice: **Carme XXVII**

Ragazzo che servi il vecchio Falerno,  
versami coppe di quello più vecchio,  
come comanda la legge di Postumia,  
regina del convito,  
ebbra più di un acino pieno di succo.

E tu, acqua, rovina del vino,  
via da qui, va' dove ti pare,  
vattene fra gli astemi:  
qui Bacco è puro.

*Catullo*

Ruysch: Chi crede che Acerra puzzi  
del vino ieri bevuto s'inganna:  
Acerra continua a bere  
sino alle luci dell'alba

*Marziale*

Lettrice: **Frammento 346 Voigt**

Beviamo! Perché aspettiamo le lucerne? S'appressa  
ormai la sera.  
Prendi giù le grandi coppe variopinte, amico.  
Come oblio degli affanni, Dioniso figlio di Zeus  
ha dato agli uomini il vino. Mescolane una parte a due di  
acqua  
e versa coppe piene fino all'orlo. E una coppa scacci  
l'altra <...>

*Alceo*

Khayyâm: Dice il Corano:

«Ti chiedono del vino e del gioco d'azzardo. Di': "In  
entrambi c'è un grande peccato e qualche vantaggio per  
gli uomini, ma in entrambi il peccato è maggiore del  
beneficio!"».

«In verità col vino e il gioco d'azzardo, Satana vuole  
seminare inimicizia e odio tra di voi e allontanarvi dal

Ricordo di Allah e dall'orazione. Ve ne asterrete?»

«[Ecco] la descrizione del Giardino che è stata promessa ai timorati [di Allah]: ci saranno ruscelli di un'acqua che mai sarà malsana e ruscelli di latte dal gusto inalterabile e ruscelli di un vino delizioso a bersi, e ruscelli di miele purificato. E ci saranno, per loro, ogni sorta di frutta e il perdono del loro Signore. Essi sono forse simili a coloro che rimangono in perpetuo nel Fuoco e che verranno abbeverati di un'acqua bollente che devasterà le loro viscere?»

Quartina: Così come il vino può degradare le persone, e così come le persone possono degradare i vini, definendoli “uva fermentata”, è anche vero che si possono cogliere lati degradanti nell'evoluzione di un vino...

## Vino come abbruttimento

Lettrice: **Bacco ringrazia**



Mi chiamo Dioniso, Bacco per gli amici, e sono figlio di Giove e di Semele. Sono il dio del vino e dei vizi. Non ci vuole molto per capirlo, basta guardare i ritratti che mi hanno fatto nei secoli. All'inizio mi raffiguravano giovane e bello, poi sono arrivati i moralisti a dire che il vizio fa male e a volte la mia iconografia è un insulto al buon gusto. Vecchio e panciuto, rubizzo e cafone, puzzone e osceno. I bacchanali che si svolgevano in mio onore con notevole soddisfazione dei partecipanti li chiamano orge, offese al pudore, atti contrari alla pubblica decenza. Se fossero casti e verecondi non sarebbero più bacchanali, io non sarei più Bacco e voi brindereste con acqua minerale.

È vero, sono dissoluto, libidinoso e scostumato, ma soprattutto sono sfrenato. Mi basta sentire il profumo delle vigne sul finire dell'estate, vedere scintillare un calice di cristallo o sentire gorgogliare il vino dalla caraffa per perdere ogni inibizione. Divento esibizionista e ridanciano, ardito e logorroico. Sono Bacco, perbacco.

Le mie sborneie sono state costanti e sempre esagerate, ma non ho mai patito postumi disgustosi come il vomito o deprimenti come il mal di testa. Io sono un dio, a me va sempre bene.

Ma voi, che siete umani e mortali... come vi compatisco. Vi compatisco, ma vi capisco. Come si fa a resistere a un... diciamo due... a qualche bicchiere? Me ne sto qui, ubriaco fradicio, a ruttare e piluccare l'uva, circondato da ninfe ninfomani, mentre Pan suona e danza... e ogni tanto butto un occhio giù, e che cosa vedo?

Il folle che va contromano in autostrada a centottanta con la radio a tutto volume, il premier che si presenta traballante alla conferenza stampa, il vecchiccio che ha alzato il gomito per fare l'alzabandiera e in mezzo alle gambe si ritrova solo uno straccetto umido, la mamma che scalda il biberon per il figlioletto e stappa la bottiglia per sé, la suora che si scola il vino della messa, il chirurgo che si fa coraggio con un cicchetto prima di spedire il paziente all'altro mondo, il senatore conservatore e bigotto che prende la medicina a 45 gradi, la star che si fa cinque martini per controllare l'ansia... e così via.

Ma è un'umanità di beoni!

Ma che successo ho avuto!

Mi fa piacere che bevano tutti, grandi e piccoli, maschi e femmine, giovani e vecchi, poveri e ricchi, famosi e no, religiosi e agnostici, moralisti e perversi... tutti uniti da un comune obiettivo: obnubilare la mente e ottundere i sensi. Ma che cos'è il vostro pianeta se non un acino d'uva cosmico? Spremetelo e spremetevi. Levate lodi al vostro unico dio che modestamente sono io, l'allegro Bacco.

E se tra i postumi dobbiamo elencare il coma etilico, la strage stradale, il massacro familiare, la guerra preventiva contro le armi di distruzione di massa, che importa?

A qualcuno va male, ad altri va anche peggio.

Ma a qualcuno potrebbe andare bene: un'euforia leggera, che infonde sicurezza, induce all'ottimismo, trascina verso un amore universale che spesso si traduce in un potente orgasmo.

Grazie, mortali. Ho notato che mi fate anche la pubblicità. Grande civiltà, questa. Finalmente Bacco ha i suoi sommelier.

Ruysch: **Nunc est bibendum?**

Seguo la danza fragile e indolente  
dei liquidi bagliori nei bicchieri,  
sento le voci ipnotiche e i sussurri  
che chiamano i pensieri oltre la soglia,  
tentando i sensi col profumo ambrato  
e tondo e pieno e rosso del rubino.

Un altro sorso inutile ma intenso,  
e attendo in fondo al calice nascosta,  
dentro la trasparenza del cristallo,  
in segni impercettibili e sottili  
la traditrice ombra del ricordo.

Lettrice: **Lo spirito dello spirito**

Era una fresca serata d'estate; quattro ragazzi, seduti ad un tavolo, tra un bicchiere di vino rosso e una birra, chiacchieravano allegramente, animati probabilmente dai fumi dell'alcool. Bottiglie vuote erano sparse sul pavimento, insieme ai piatti della cena appena consumata. Nell'aria si respirava allegria. La musica di sottofondo faceva compagnia, e i quattro si godevano la meritata vacanza, dopo la tensione degli esami di maturità.

Nascosta nell'ombra del sottoscala, tuttavia, una presenza li spiava, sicura del fatto che nessuno, mai,

avrebbe potuto scorgerla, per via del suo essere completamente diafana alla luce e, dunque, invisibile agli occhi dei presenti.

La figura aleggiante, nell'ombra, era tremula come la fiammella di una candela al vento, ed ogni minimo spostamento dell'aria la costringeva ad un immane sforzo di volontà, tutto diretto al mantenere la propria forma e al non lasciarsi disciogliere dall'aria, come avrebbe potuto facilmente accadere ad una bolla di sapone o ad una nube di profumo.

Quella sorta di spettro – dopo aver ascoltato a sufficienza i discorsi dei quattro, e dopo aver convenuto con se stesso che si trattava soltanto di innocenti ragazzi, desiderosi unicamente di divertirsi – ecco che decise di manifestarsi e, assunta un'allegria colorazione gialla, si fece avanti.

Dei quattro, nessuno si stupì di poter vedere, sospeso al centro della stanza, un profumo.

Qualcuno, addirittura, scoppiò a ridere, mentre uno continuò a farsi i fatti suoi, scarabocchiando disegni su di un bloc-notes.

Una ragazza, finalmente, rivolgendosi allo spiritello domandò chi lui fosse, e che cosa volesse. Quello rispose semplicemente:

«Sono uno spirito sotto spirito...»

«Fai dello spirito?» replicò la ragazza

«Ma no! Dormivo in una vigna, quando dei contadini mi hanno imprigionato con l'uva... e così sono finito imbottigliato. Ma voi quattro mi avete liberato e, dunque, esaudirò quattro desideri, uno per ciascuno di voi...».

A queste parole, tutti i ragazzi si mostrarono stupiti; alcuni increduli, altri ansiosi di esprimere il loro desiderio.

Finalmente uno dei quattro si fece coraggio, e disse:

«Voglio che tutti i miei problemi svaniscano!»

«Anche io!», si aggiunse subito un altro, forse troppo timido per esprimere un desiderio proprio.

«Io, invece, vorrei non avere troppi pensieri...», domandò una ragazza, forse più sensibile degli altri agli aspetti spirituali della vita.

«Ed io – aggiunse timidamente l'ultima dei quattro – vorrei non soffrire più per amore...» a queste parole, il fantasma profumo del vino rispose:

«Bene, ora andate a fare un giretto e, domani all'alba, ogni vostro desiderio sarà esaudito!».

A queste parole i quattro, felicissimi, uscirono di casa in gran fretta.

Il dì appresso, in un prato, trovarono l'auto dei ragazzi

accartocciata, i quattro corpi arsi, ed i quattro desideri esauditi dallo spirito dello spirito.

Ruysch: **Il monologo del Vino**

Ah uomo, uomo superbo, ora barcolli in balia del caos, con la mente ottenebrata dal mio nettare demoniaco. Questo mio lusso infernale ha scardinato ogni tuo schema ed ogni tua certezza. Ora che sei libero dall'onere di norme ed obblighi puoi finalmente librarti in aria, ebbro di vita e di piacere!

Invece ora giaci a terra, inerme, poiché su di te grava il desiderio mai appagato di voluttà. Ora sei la mia vittima, debole ed impotente, soggiogata ai propri istinti. Ora sei solo carne, carne maleodorante ed inconsapevole.

E continui a bere, perché puoi solo bere, bere e ridere!

Ridere scioccamente, ignaro di te e del mondo!

E allora ridi, ridi, ridi, e sprofonda nell'oblio...

Khayyâm: **La clessidra**

Dalla taverna, all'alba, esce un richiamo

per il viandante: "Entra, orsù, avanti!...

La clessidra ti consuma, accorri, andiamo:  
empi il bicchier di vin, l'aria di canti".

**Fugge il tempo**

Fugge il tempo e già l'attimo in cui scrivo

più non è! Trinca e sciala allegramente...

La fortuna? Un bel sogno fuggitivo!

La giovinezza? L'acqua d'un torrente!

**Per questo mondo**

Per il mondo qualcun, matto, s'affanna,

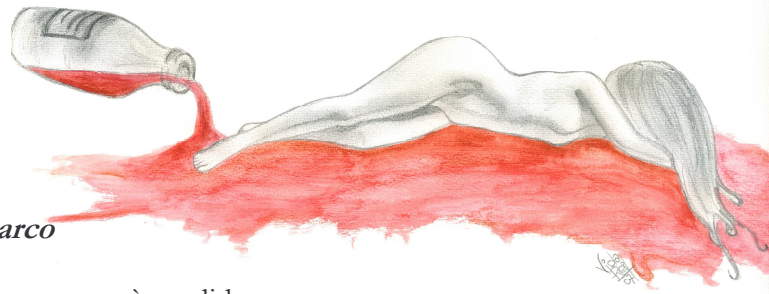
altri sconta l'attesa del futuro;

ma tu vivi il tuo giorno, ama e tracanna,

resti distante il rullo del tamburo.

Quartina: Summus Banfi: Un vino che provoca un'esplosione di sensazioni, potente ma non prepotente, muscoloso ma equilibrato. Il Summus Banfi è ottenuto prendendo spunto dal taglio bordolese, che prevede la fermentazione e la maturazione separata dei mosti, ed un assemblaggio finale, con un'ulteriore maturazione in bottiglia. Un vino la cui memoria resiste allo scorrere del tempo. Ma affrettatevi a bere, perché evapora!

## *Tempus Fugit*



Lettrice: **Carmina I, 9 – A Taliarco**

Vedi il Monte Soratte come tutto è candido  
per l'alta neve! Già le selve cedono  
fiaccate dal peso, ed i fiumi  
si son rappresi per l'acuto gelo.

Sciogli il freddo aggiungendo in larga copia  
legna sul focolare, e mesci prodigo  
dall'anfora sabina  
o Taliarco, un vino di quattro anni.

Lascia il resto agli dèi. Quand'essi acchetano  
i venti in lotta sul mare in tempesta  
immobili stanno  
gli orni vetusti, immobili i cipressi.

Ciò che domani t'accadrà, non chiedere.  
Se un nuovo dì ti darà la sorte, segnale  
a tuo vantaggio, o giovine, e a sdegno  
non avere le danze e i dolci amori,

Mentre da te lontana è la bisbetica vecchiezza  
[...]

*Orazio*

Khayyâm: **Esser non esser**

Esser, non esser, salvezza, destino,  
cielo, inferno e misteri... Oh parolai!  
Con tutto il mio studiare io non trovai  
che una cosa quaggiù profonda: il vino.

### **Separazione**

Sappi che dall'anima devi separarti,  
e che andrai dietro i veli del segreto di Dio.  
Bevi vino, ché non sai donde sei venuto:  
sii lieto, perché non sai dove te ne andrai.

## **La lanterna magica**

Una lanterna magica è il creato,  
e nel bel mezzo il sol fa da lumino;  
noi vi passiamo - e Dio ride da un lato -  
nani ubriachi d'orgoglio, o di vino.

Quartina: Gewurtz Traminer: Vino elegante e sensuale,  
avvolgente, caldo e morbido, con un intensità di  
profumi che vanno dalla frutta matura, ai fiori, al miele.  
Può raggiungere livelli di eccellenza a seconda dei crus  
di provenienza. Sicuramente un'esperienza piacevole,  
che non necessita di essere supportata da nessuna  
spiegazione logica.  
Non tentate di comprenderlo, godetevelo!

## *I limiti del sapere*

Ruysch: **Perceval**

Per selve e monti e mari e per pianure,  
lontano e solo fra straniere genti,  
senza curar pericoli e avventure,  
senza temere mali né tormenti,  
perché non lo toccasser mani impure  
di ladri, di infedeli, e delinquenti  
io l'ho cercato invano per trent'anni  
ed ho trovato solamente inganni.

Il Sacro Graal, che nome altisonante,  
arcano di promesse e di mistero,  
mistico segno e simbolo inebriante,  
unico testimone al Santo Vero,  
percorso interminato e disperante  
fuori nel mondo e dentro nel pensiero,  
nella mia presunzione di capire  
l'oscurità del vivere e il morire.

Ma il Calice conservi il suo segreto,  
avaro di risposte e di certezza,  
oggi io preferisco viver lieto  
bevendo da altro calice dolcezza  
breve e fugace, scevra da divieto  
e limpida di umana concretezza.  
Da ora ogni momento sarà mio:  
alzo il bicchiere e brindo nell'oblio.

Lettrice: **Carmina I, 11 – Carpe diem**

Tu non chiedere, Leoconoe, (non è lecito saperlo) quale  
sorte  
abbiano assegnato a te gli dèi, quale a me; e non  
consultare  
gli oroscopi babilonesi. O quanto è meglio accettare  
qualunque cosa accadrà, sia che Giove ci abbia  
assegnato molti anni, sia che ci abbia concesso come  
ultimo  
questo in cui ora le onde del mare Tirreno si stancano  
sciabordando sugli scogli. Sii saggia, filtra i vini, e tronca  
una speranza troppo lunga in uno spazio più breve.  
Mentre parliamo il tempo invidioso è già fuggito. Cogli  
l'attimo, e affidati il meno possibile al futuro.

*Orazio*



## Chiosa

Charlie: Se davvero è così come abbiamo detto, cari amici, non provatevi a leggere Brillat-Savarin. “Dio preservi coloro che ama dalle letture inutili”...

Ruysch: No, non serve che tu dica questo. Se dovessimo valutare l'amore di Dio dalle cose che si leggono in giro, potremmo dedurne soltanto una cosa: che Dio ci odia! Ma, fortunatamente non è così, e poi, oramai, la gente non sa più leggere...

*Et nunc bibamus*

Letto: **Summa Enologiae**



*Origini:*

Le origini del vino si fanno risalire addirittura al termine del Diluvio Universale quando, in occasione della prima spesa al centro commerciale IPERARARAT, Noè insieme ai figli Sam, Cam, ed al nipote CadCam, dopo aver maldestramente posizionato dell'uva sul fondo delle buste di plastica, con conseguente di lei schiacciamento, e nell'intento di occultare il misfatto e

scansare l'inevitabile ramanzina da parte della moglie/madre/zia, decisero di bersi il succo così ottenuto.

Il caso volle che i famosi quaranta giorni di pioggia furono seguiti da un tremendo solleone il quale fece sì che il calore, unito alla plastica del sacchetto, accelerasse la fermentazione di tale succo, aumentandone il contenuto alcolico con due risultati:

- la scoperta del vino,
- l'ubriacatura dei soggetti in questione.

Per dovere di cronaca diremo che lo scopo primario per cui tale succo era stato bevuto non fu raggiunto. Difatti al loro arrivo – ciucchi come delle lontre – i tre si presero delle sonore mazzate da parte della moglie/madre/zia, la burbera Handycam.

Questa è la storia più accreditata sulle origini del vino, ma per correttezza diremo anche che diversa è l'origine per un ristretto gruppo di persone (alcolisti anonimi) che non nutre particolare simpatia per tale bevanda.

Questi ultimi sostengono infatti che il vino abbia avuto origine addirittura ai tempi di Adamo ed Eva, e che la foglia di vite utilizzata per coprire le parti intime altro non fosse che una rappresentazione di quanto tale bevanda fosse da considerare una bevanda del...

Comunque, che il vino abbia avuto origine in un modo o nell'altro, sta di fatto che solo nel Tardo Medioevo esso trovò un nome definitivo: difatti era stato denominato “unga guruanga bllllll” dagli uomini dell'età della pietra, “bevanda qui facit ciucchi traditis” presso i latini, ‘mazza che storta” in epoca romana e “Me Skiantos” presso i Greci.

Come si è detto, solo nel Tardo Medioevo, in piena Inquisizione, dopo approfonditi studi atti a determinarne le proprietà divinatorie, gli studiosi del campo, dopo anni di applicazioni scientifiche, sperimentazioni, fallimenti e nuovi tentativi, ormai divenuti alcolisti e soggetti ad episodi di visioni oniriche, decisero di chiamare tale bevanda “vino” in onore al nostro Creatore, la cui opera si definisce appunto “disegno di-vino”.

Nei secoli a seguire ci si occupò di ottenere un sempre maggior numero di varietà di vino ricercando uve, processi di fermentazione e tecniche che consentissero l'ottenimento di un prodotto sempre più vicino alle esigenze dei palati dei consumatori.

Difatti, mentre i primi vini risultavano essere altamente alcolici (basti pensare che ai tempi dei Romani essi

venivano serviti misti ad acqua), nei secoli seguenti le tecniche di raccolta e di fermentazione si affinarono, dando origine a vini corposi sì, ma non incendiari. In tempi attuali, poi, i vini divennero tanto leggeri tanto da richiedere, per esaltarne il contenuto alcolico, l'aggiunta di sostanze quali Metanolo, Etanolo, Eolo, Cucciolo e Brontolo.

La produzione vinicola subì una battuta d'arresto nel Secondo Millennio, a causa del diffondersi di alcuni parassiti quali lo ioidio (che causa la trasformazione del vino in tintura di ioidio), e la peronòspora (largamente diffusa in Israele, dalla quale i famosi "Canti della peronòspora" o "canti della diaspora").

Fortunatamente, terminati i due Conflitti Mondiali, la produzione viti-vinicol-nazional-popolare vivrà una nuova stagione di rilancio, con un sempre maggior numero di coltivazioni di qualità, lo sviluppo di vitigni autoctoni, e l'incremento esponenziale di facce rubizze.

#### *Come nasce il vino:*

Dopo la raccolta l'uva viene pigiata, a volte direttamente sui carri, per poi essere filtrata eliminando i graspi, le bucce, i semi, i calzini del viticoltore, ed i suoi figli inavvertitamente caduti nei tini.

Ne risulta una mistura composta da una parte liquida (il mosto) costituita di acqua, zuccheri, acidi, tannini, sali minerali, ecc.; ed una parte semiliquida costituita da unghie, capelli, e piume dei malcapitati.

Il mosto può essere separato dagli altri componenti per colatura o schiacciamento, attraverso l'utilizzo di un torchio, oppure tramite un consulente matrimoniale, un avvocato ed un giudice.

Mentre nel primo caso l'operazione richiederà un tempo limitato, nel secondo occorreranno alcuni anni di convivenza forzata, prima, e di spese processuali, poi. Al liquido ottenuto andrà poi aggiunta, nella fase detta di solfitazione, dell'anidride solforosa ed un circuito interno di videosorveglianza, per tenere sotto controllo lieviti e batteri.

A questo punto inizierà la vera e propria lavorazione del vino ("Già perché fino ad ora ci siamo girati i pollici?", "Non intendevo questo...", "Ah no? E cosa intendevi? Vieni qui che ti faccio vedere io come pigio il mosto!", "Lasciatemi! Lasciatemi ! Lasciatemiiiiiiii...") ehm, scusate l'interruzione... dicevamo... ah, sì... qui inizia la lavorazione del vino che dipende dal tipo di prodotto che si vuole ottenere, dal tipo di uva (o di uve) utilizzate,

e dalla zona di coltivazione. Difatti, mentre tale lavorazione richiederà alcuni giorni nelle aree del Nord, occorreranno anni per la sua effettuazione nelle aree del Centro-Sud...

Molti saranno i tipi di vino che si otterranno (“Lasciatemi ho detto, fatemi entrareeeeeee...”) scusate, un’interferenza... molti dicevamo saranno i tipi di vino ottenuti od ottenibili: bianchi, rossi, rosati, spumanti o secchi, aromatici, da dessert, ecc.

Tra i più rinomati ricordiamo il Gandhi (per i bianchi secchi), il Lenin (per i rossi convinti), il famoso “Rosato degli Abruzzi”, il Binladen (per gli spumanti da “botto”), il Sahara (tipico vino da desert), ed il Mogano (tipico vino da tavola).

*Come si beve il vino:*

Il vino si beve appoggiando le labbra al bordo inferiore del calice, o del bicchiere, riversandone il contenuto in bocca.

Mai, ripeto mai, appoggiare le labbra al bordo superiore, in quanto all’atto del riversamento lo stesso avverrebbe non in bocca ma direttamente sulla camicia.

Il vino poi deve essere abbinato opportunamente al cibo per valorizzarne ed esaltarne i caratteri salienti. Oltre alla nota regola che prevede di abbinare un vino bianco al pesce ed un rosso alle carni, possiamo abbinare un rosé ad una pasta o ad un riso (che non si sentono né carne né pesce) ma dobbiamo anche tener presenti altri fattori al fine di degustarne appieno le qualità.

I vini bianchi per esempio esigono una presentazione fredda, differenziandola, tuttavia, a seconda della loro vecchiaia, gradazione e bouquet. Pertanto un vino bianco giovane potrà essere presentato come un “raga, c’è qua il Trebbiano”, mentre un vino bianco di maggiore età andrà presentato come “signore e signori, sono lieto di presentarvi un Signor Marsalato”.

I vini rossi, al contrario, devono essere serviti a temperatura ambiente, maggiormente elevata per i vini cosiddetti di corpo (in quanto corpulenti, meglio una temperatura sauna).

I vini rosati a loro volta vanno serviti con la parte inferiore in freezer e la parte superiore in forno. È questa particolarità, oltre alla loro promiscuità, che ne ha determinato la scarsa diffusione.

Per quanto riguarda la gradazione alcolica ricordiamo

che è buona norma procedere dal vino più leggero al più pesante, in abbinamento alle portate, e che il “peso” alcolico non è determinato dalle dimensioni della bottiglia né dal numero di portate che si prendono in faccia dopo averlo bevuto.

Per concludere diremo che “*in vino veritas*” e “*in Brasile gli ananas*”.

**Hanno letto per voi, in  
ordine di ascolto:**

Charles Baudelaire, as Charlie  
(Interpretato da Colin  
Dagritte)

Federico Ruysch

Ia Quartina (Interpretata da  
Malwie Van Winkle)

Iia Quartina (Interpretata da  
Sybil Vane)

Omar Khayyâm, as himself  
(Interpretato da Eteronimo  
Stilton)

Ia Lettrice (Interpretata da  
Viola Rei)

Iia Lettrice (Interpretata da  
Evey Rebel)

Lettore (Interpretato da  
Cono)

**Hanno disegnato per voi,  
in ordine di illustrazione:**

Cono (copertina)

Cono (Omar Khayyam:  
cammello su tela)

Malwie Van Winkle  
(Donzella compiacente con  
uva)

Sybil Vane (In vino vinitas)

Viola Rei (Sangue fruttato)

Viola Rei (Baccante vampire)

Cono (Baccarozzo)

**Hanno scritto per voi, in  
ordine di pubblicazione:**

Charles Baudelaire

Federico Ruysch

Francesco & Alberto del  
Giugueca Cafè

Omar Khayyâm

L'evangelista Giovanni

Eteronimo Stilton

Catullo

Marziale

Alceo

Il profeta Maometto

Aquilino Salvatore

Sybil Vane

Orazio

Melania Borametz

Fuck Totum

