

UN SORSO D'INCANTO

La vecchia e sgangherata Prinz NSU percorse, con tutto il suo corollario di acciacchi delle sospensioni e dei cigolii sinistri del motore, la polverosa stradella e si fermò davanti al *macaseno* (1) di pietra e sassi. Mariano scese dall'auto e aprì il piccolo bagagliaio, tirandone fuori una sdraio dalle assi di legno tarlato e la borraccia d'acqua che aveva fatto la storia. L'aveva portata con sé come reliquia dal fronte di Albania dove aveva sputato sangue e fiele nella Grande Guerra. L'uomo sistemò la sdraio sotto l'enorme carrubo rugoso che i suoi avi avevano piantato quasi un secolo e mezzo prima. Egli lo chiamava "il guardiano" forse per l'abbraccio resiliente che la chioma dell'albero protendeva verso la fronte del casolare che, nonostante l'evidente vetustà, ancora si reggeva in piedi egregiamente. Mariano Marsiglia, dal viso affusolato e scavato da profonde rughe, dal naso greco, incarnato olivastro e di una statura imponente sembrava sfidare il corso inesorabile del tempo; nonostante i suoi settantanove anni suonati era un uomo tutto d'un pezzo, pareva forgiato con spudorato ardore nelle sacre viscere dell'Etna dallo stesso Dio del fuoco, Efesto, che lì aveva la propria dimora. Eppure, il tempo crudele lo aveva fiaccato nell'animo e pure nel corpo. L'anziano avrebbe trascorso lunghe ore ad osservare da lontano i suoi contadini intenti nelle operazioni della faticosa vendemmia, ma prima di sostare all'ombra del gigantesco carrubo impugnò il suo bastone finemente intarsiato e fece due passi verso quella terrazza che l'orografia della contrada Mokarta aveva formato con particolare vezzo e oltre la quale si stendeva il placido e sterminato pianoro coltivato a vitigni e ulivi a comporre una meravigliosa tela vivente di una poesia cromatica ineffabile. Poi Mariano lanciò la sua acuta vista tra i filari di cataratto, insolia e grillo, lì nella piana assoluta ed individuò Baldassare il fidato mezzadro con una dozzina di vendemmiatori infervorati a tranciare i grappoli ricolmi di acini biondi che venivano riversati, senza tanti complimenti, nelle *cartedde* (2) di vimini e canne. Intanto, una mattina miracolosa colmava di incomparabile luce imperversando con aliti di afa l'intera contrada e il vecchio Mariano, ad ascoltare le voci, i canti e lo sferragliare delle forbici, il sussurro naturale della campagna fu rapito dalle onde magnetiche dei ricordi. Al suo povero padre quel fondo era costato sacchi di guai ed ettari di bile, dopo che gli era stato sottratto arbitrariamente dal barone Sferrazzo. Finalmente, era riuscito a riaverlo solo durante le lotte contadine per la divisione dei latifondi nobiliari, nel periodo cruento delle riforme agrarie in Sicilia. Mariano ricordava ancora la fatica sovrumana e il sacrificio che lui, acerbo fanciullo, dovette sostenere con la sua famiglia ad impiantare il vitigno che poi sarebbe diventato uno dei più produttivi dell'intera plaga. Quello era un terreno ubertoso, che non aveva prezzo, capace di sostenere intere generazioni dei Marsiglia. Un terreno che per nessuna ragione al mondo egli avrebbe messo in vendita, almeno fino quando lui fosse stato in vita.

E ancora in quel momento gli sarebbe piaciuto impugnare le forbici e alzare sulle spalle quei cesti prodigiosi di uva, ma la sua gamba non ne voleva più sapere. La stramaledetta ferita, subita durante un attacco nei pressi della città di Valona, lo aveva costretto ad una vita parziale, anzi gli era finita di lusso.

"La guerra è il martirio che il buon Dio impone all'ottusità dell'uomo assetato di vile potere" ricordò alla lettera la frase del tenente Subiaco, suo amico fraterno, che aveva visto svanire nel nulla dopo un colpo di mortaio nemico. Dopo quella deflagrazione la sua vita era mutata d'un tratto.

«Don Mariano, *ci la portu 'na sciavata cunzata?*» (3) la voce squillante di Marco lo ricondusse alla realtà.

«Grazie, magari più tardi» rispose, voltandosi, l'anziano.

«*Comu voli, vossia.* (4) Comunque, verso martedì la vendemmia finisce»

«Benissimo»

Marco era il giovane enologo dell'azienda Marsiglia di cui l'unico proprietario era don Mariano.

Il settantannenno Mariano Marsiglia aveva perso in circostanze tragiche l'intera famiglia: moglie e figli erano periti in un disastroso incidente aereo, quello del volo Alitalia 112, sei anni prima, nel 1972, sulla Montagna Longa di Palermo. Da allora, il claudicare della gamba e della mente del povero Mariano avevano ripreso a galoppare verso l'ignoto e il vuoto esistenziale. Erano stati anni bui e la grande cantina dei Marsiglia aveva paurosamente arrancato, avvicinandosi al baratro. Per giunta, taluni spregiudicati profittatori, autentiche carogne della concorrenza, avevano tramato per far capitolare il Baglio dei Marsiglia che non era solo una residenza dell'omonima e prestigiosa famiglia del vinaio più famoso di Salemi, bensì il marchio di un celeberrimo vino la cui ricetta segreta univa la bontà dell'insolia e del grillo marsalese, del cataratto, alla musica gustativa dello zibibbo. Il "Baglio Marsiglia" era un vino che, probabilmente, era stato commissionato dallo stesso Bacco in persona. E fu Marco Malasorte ad interessarsi alla vicenda di Mariano Marsiglia. Così, un giorno, appena laureatosi, egli si presentò al Baglio e, proponendo chissà quali strattagemmi o strategie, convinse Mariano che, distrattamente, lo assunse essendo più che altro sommerso dai problemi di depressione e, non da ultimo, dai debiti. Marco, come un capitano impavido che non ha alcun timore dei predoni, prese in mano l'azienda e la risanò, facendola rifiorire nella sua unicità di produzione e salvandola dalle grinfie degli speculatori. E fu l'attaccamento alla poetica del vino riuscì a guarire l'animo lacerato di Mariano Marsiglia che piano piano si riaffacciò alla vita. Da quel momento Marco divenne l'alter ego del vecchio vinaio. Don Mariano sedette sotto il gigantesco ombrello del carrubo e accese la sua pipa e volute di sapido fumo di tabacco si sparsero a disegnare ghirigori capricciosi intorno alla figura stanca ma austera dell'anziano. Alle sue spalle, Marco, appoggiatosi al tronco dell'albero, se ne stette in silenzio. Egli conosceva a menadito i pensieri e i moti dell'animo di Mariano. E mai si era permesso di alzargli la voce o contraddirlo. Sì, perché in ogni situazione il vecchio dimostrava otri di saggezza, per lui non era un semplice datore di lavoro. Mariano poteva essere considerato dal giovane al pari di un vero e proprio padre. Il suo se n'era andato dieci anni prima, a pochi mesi dalla dipartita della madre, ma nessuno sapeva come fosse realmente scattata la singolare affinità tra un giovane trentenne e un quasi ottantenne dall'apparenza burbera, minacciosa e, per certi versi, misteriosa. Fatto sta che Marco rispecchiasse più per indole e coscienza che per aspetto fisico Mariano. Tuttavia, a ben guardare, negli occhi di entrambi guizzavano lampi di non comune intelligenza.

«È tutto pronto per la pigiatura, Marco?» interruppe il silenzio Don Mariano.

«Sì. I palmenti, al Baglio, sono già stracolmi di uva come non ce n'è al mondo. I tini, che erano laschi, sono stati trattati.»

«E come? Me lo ricordi, per favore, picciotto meu.»

Era sempre la stessa storia. A settembre, Mariano voleva si facesse una sorta di ripasso del rito della vendemmia e, soprattutto, della preparazione del mosto e delle botti.

«Questo vino, raro e genuino come la nostra terra, non può fare a meno dei suoi amici ingredienti, altrimenti diventa acqua di *gebbia* (5)» ammoniva puntuale Mariano e Marco, paziente come Giobbe, faceva eco: «Certamente, secondo la nostra tradizione. Allora, in principio, si deve pigiare l'uva con i piedi...» e attendeva la replica del saggio Mariano: «Bravo, *li machini ni la nostra cantina sunnu i pedi e li manu, cu la musica di lu ciriveddu.*(6)»

«Esatto, don Mariano, e la casa del vino è la botte»

«Vedi, Marco, il vino è una delle poche cose più piacevoli che ci siano al mondo, l'avvenenza che ha in sé deve essere genuina come gli elementi naturali e delle essenze da cui deriva, se no diventa artefatto ed esso non ti potrà restituire l'anima della terra madre.»

«Lo so, don Mariano, l'ho imparato da vossia che il vino non si smentisce mai»

I due si guardarono a vicenda e gli occhi si intesero al volo: l'antico e il moderno, il passato e il presente si fusero all'unisono.

«Lo so, don Mariano, domani andrò a fare scorta di alloro e citronella. Quelle sono fondamentali per "cunzare" (7) le nostre botti.»

«E poi non scordare...»

«La cannella e la radice di liquirizia»

La ricetta del vino del Baglio Marsiglia conteneva altri ingredienti che non sono pervenuti neanche per sentito dire al narratore, ma la segretezza ne garantiva il successo e, mentre tutte le cantine dei dintorni si affannavano ad allestire etichette dai nomi altisonanti ed esotici e una gamma articolata di vini dai sapori agrumati, speziati e via discorrendo che non si finisce più, la piccola casa vinicola di don Mariano metteva al mondo un nettare incomparabile che inebriava ogni palato. E le vendite, senza tanti fronzoli di marketing e velleità pubblicitarie, erano stratosferiche. L'invidia era talmente palese e tangibile che tutte le aziende del settore avevano cercato, in ogni modo e giocando sporco, di mettere in cattiva luce e danneggiare Baglio Marsiglia.

Tuttavia, la qualità del suo prodotto era una garanzia, una carta vincente sul mercato.

Intanto, un crepuscolo paradisiaco stava per calare sulle *timpe* (8) della Mokarta e striature di ambra e di rosa perlaceo si erano date appuntamento a adornare l'orizzonte.

«Marco, portami al Baglio. Gli operai, per stasera, hanno finito. Ho voglia di assistere un po' alla pigiatura.»

C'era qualcosa di indefinito, di spessa malinconia nello sguardo del vecchio e Marco se ne avvide, provando

un grande struggimento, tale da fargli tremare le vene. Il giovane gli recava un gran bene e ciò lo aveva appagato fin dal primo giorno che egli aveva preso servizio da Marsiglia. Lì si sentiva finalmente a casa, la sua vera casa. L'inconfessabile segreto che Marco serbava nel cuore non era stato svelato finora a nessuno, neanche il padre, prima di passare a miglior vita, non ne seppe nulla. Il figlio preferì non peggiorare con la sua verità le assai precarie condizioni del genitore e Marco non si pentì affatto di essere stato reticente.

La malandata Prinz, che don Mariano si ostinava a non rottamare, con Marco alla guida, ripercorse a ritroso la strada e, dopo pochi chilometri, rientrò al baglio. Con uno strano tremore alle gambe, don Mariano smontò dalla vettura e si recò difilato ai palmenti del suo stabilimento. Un allegro vociare e un ritmo sostenuto, quasi forsennato, colmava di buonumore l'ampio locale. Don Mariano entrò con un pallore insolito che si era insediato sul volto. Poi sedette a poca distanza dagli strani danzatori a torso nudo e sudati che, tra la saturazione zuccherosa del mosto, producevano un clamore infernale. I tini, pingui di liquido schiumoso, esalavano un afrore frizzante, possente che investiva le narici, seppure già assuefatte. Don Mariano guardò estasiato la scena: quel rito miracoloso della vendemmia, che lui da sempre intendeva, la vendemmia che lui radicava nel cuore anche per quell'anno era salva. Il vecchio percepì uno strano effluvio di vita che lo scosse nel profondo: una commozione indicibile lo pervase e non poté evitare di piangere.

Marco accorse preoccupato. «Don Mariano, che succede? State male? Vi vedo pallido»

«No, non è niente, sono un po' stanco. Fammi un favore, mi prenderesti un calice di vino. Anzi, prendine un altro per te. Dobbiamo brindare.»

Marco, stupito, vide un lampo di luce vermiglia nei suoi occhi come ruggente vino rosso, ma, senza dire né ai né bai, si premurò due bicchieri di vino della riserva speciale dell'anno precedente. Alzarono i calici tra le smisurate botti che aspettavano ansiose di ricevere nuova prole dispettosa d'insolia e zibibbo appena pigiati.

«Qualche anno fa, ero quasi in rovina e non credevo proprio di farcela. Il mondo intero era crollato con le sue sporche macerie sulla mia testa, pensavo di soccombere, ma il vino della mia casa mi ha portato te, caro Marco. Mi hai salvato perché hai creduto in quel che facevo, nel mio vino che è simbolo delle mie idee, forse datate, ma limpide come la luce di primavera e hai curato le mie profonde ferite, standomi accanto.»

Marco lo vide di nuovo impallidire, quindi quasi mancare. Ma don Mariano ebbe in sé un po' di vigore e con un filo di voce disse: «Nella mia vita sono stato un uomo di sani principi, non ho mai commesso neanche un errore, anzi solo uno di cui non seppe mai neppure la mia amata moglie. Quell'errore non lo rinnego, con tua madre ci siamo amati alla follia, ma poi ci accorgemmo che sarebbe stato solo follia continuare. In realtà, fu fuoco di paglia. Perdonami, Marco, non seppi mai di aver avuto un figlio da lei, poiché ci perdemmo di vista. Ma il cuore di un padre non erra, non può sbagliarsi. Ti vidi comparire alla porta e un solo sguardo mi restituì la verità finora latente. Non ebbi e finora non ho avuto il coraggio di chiamarti come invece dovrei. Figlio mio, tu sei come il mio vino, schietto e onesto. Mi hai ridato la vita, quando ero prostrato al suolo e con discrezione infinita hai infuso nuova vita alle mie vigne che languivano tristi con me. Brindiamo con questo sorso d'incanto perché di immensi prodigi è colma la vita. Brindiamo perché ora ti consegno il mio sogno, da adesso è tuo, portalo con te, conducilo lungo la via con dignità e onore. Il vino, in fondo, è verità. Ti voglio bene, figlio mio.» Mariano traballò sulla panca. Marco ebbe la precisa sensazione dell'incantesimo che svanisce, lui conosceva già il segreto di don Mariano, la madre glielo aveva svelato sul letto di morte e lui le aveva giurato che avrebbe cercato suo padre e lo avrebbe aiutato nell'abisso in cui era precipitato. Il giovane sorrise al padre, poi lo abbracciò ancor prima che esalasse l'ultimo respiro, sussurrandogli commosso: «Grazie di tutto. Ti voglio bene anch'io, un bene dell'anima. Fai buon viaggio, padre.»

Quell'anno, la vendemmia s'interruppe qualche giorno per dare l'estremo saluto a don Mariano, per onorare il suo nome e tutti seppero la verità non più inconfessabile. E ancora oggi Marco incanta le genti con il vino del Baglio Marsiglia, autentico nettare voluto da Dioniso.

Note al testo

- (1) *Macaseno*: piccolo casolare della campagna siciliana dei tempi rurali andati.
- (2) *Cartedde*: capienti ceste artigianali realizzate con vimini e canne, oggi sostituite da simili in materiale plastico
- (3) [...] *ci la portu 'na sciavata cunzata? – Gliela porto una pagnotta condita?* Il condimento è solitamente olio, pomodoro ed altri sapidi ingredienti alla siciliana
- (4) *Comu voli, vossia*: Come vuole lei? Un “lei” altisonante, da deferenza assoluta e patriarcale.
- (5) *Gebbia*: antica vasca d’acqua per l’irrigazione o altri usi della civiltà contadina dall’etimologia araba.
- (6) *li machini ni la nostra cantina sunnu i pedi e li manu, cu la musica di lu ciriveddu.*: «I macchinari, nella nostra cantina, sono i piedi e le mani, con la musica del cervello»
- (7) *cunzare*: preparare
- (8) *timpe*: zolle