

di GUIDO VIGNA

Ha smesso di fumare parecchi anni fa, è stata una gran fatica, accidenti se è stato duro, ricorda ancora le ansie e l'affanno dei primi giorni, gli mancavano dannatamente le carezze del fumo, il piacere («La sigaretta», diceva Oscar Wilde, «è un esempio di piacere perfetto, è squisita, e lascia insoddisfatti») della prima sigaretta, il mattino, e la rabbia dell'ultima, la sera.

E ha cercato conforto nel vino. Che è piacere di tutt'altro vigore, se è buono non lascia insoddisfatti, per rifare il verso a quel monumento di paradossi che era Oscar Wilde.

Così Arrigo Balzo, 46 anni, mantovano di città, farmacista, è diventato sommelier. Balzo ha la farmacia («San Giorgio», recita l'insegna) incastonata nella storia mantovana: fai cinquanta metri a destra e sei avvolto dalla sofisticata eleganza di piazza Sordello che è tutto un inseguirsi di palazzi. E a sinistra hai l'abbraccio macchiaiolo del Broletto.

Può darsi, lui non lo sa, che sia l'unico farmacista-sommelier italiano. Di colleghi, nelle non rare esibizioni d'assaggio, non ne ha mai incontrati, anche se dice che l'abbinata farmacista-sommelier non è poi così stravagante. Un hobby o anche più, forse *divertissement* con sfumature culturali, perché anche il vino è cultura.

Che cosa beve un sommelier, quando non si trova sotto gli occhi di tutti? Insomma, che cosa ha, quotidianamente, sulla tavola di casa? Arrigo Balzo (e il consiglio lo gira a tutti i colleghi) è fautore di un programma enologico anche sulle tovaglie di casa. Dice: «Ogni giorno creo un'abbinata diversa cibo-vino». Programma costoso? No, a sentir Balzo. Basta affidarsi a una casa in grado di proporre una gamma di vini mediamente validi e dal costo accessibile. Così, la varietà è garantita; così come è garantita la salute del vino.

In giro sono tante le aziende con il marchio della serietà, ragion per cui il farmacista-sommelier Arrigo Balzo sconsiglia, per il vino, il fai-da-te che pure è hobby in espansione. Per dovizia di motivi. Innanzitutto perché l'imbottigliamento personale riduce la cantina a espressione di scarsa varietà e coi vini occorre la fantasia, ne occorrono di tanti tipi. Poi perché il fai-da-te comporta rischi, parecchi rischi: il tappo che non va bene, la bottiglia non adatta, la cantina non adatta. Infine, il vino trasportato in damigiana è facilmente deperibile.

Un ultimo appunto, prima di lasciar parlare Balzo sulle sue proposte natalizie: nella sua cantina (cantina classica: pavimento in terra battuta, pochissima luce) ci sono mediamente duecentocinquanta bottiglie di venti diverse qualità. Qualche esemplare prezioso l'ha anche in farmacia, nel retro naturalmente. Capirete, qualche collega può sempre capitare...

di ARRIGO BALZO

Sono mantovano da chissà quante generazioni, e i mantovani sono attaccati alle tradizioni. Che dico? Attaccati? Avvinghiati. E per dire di queste tradizioni, da noi il grande momento natalizio è la vigilia, il 24 sera, quando il rito della tavola si consuma con un menù che, dicono, è immutabile da secoli. E' tutto mantovano, esclusivamente mantovano, perché se dai un'occhiata alle tavole dei più vicini o dei più lontani, le nostre portate mica le vedi.

Cominciamo dal primo che è al vertice della tradizione. Tortelli di zucca. Sfoglia fatta in casa, ripieno fantasioso con accoppiata di zucca (zucca mantovana, natürlich), amaretti, mostarda, grana, spezie. L'origine del piatto è accarezzata dal mistero. C'è chi lo offre come residuo ungarico e chi lo avvolge di sfumature sociali. Un piatto classista.

I poveri, che di fantasia ne hanno sempre più dei ricchi, inventarono il ripieno a base di zucca che, illo tempore, costava nulla o quasi, per replicare ai ricchi che potevano permettersi

gli agnoli con ripieno a base di carne. Storia a parte, che cosa bere con questo piatto tutto mantovano? I mantovani, da sempre direi, sono affascinati dal lambrusco, vino che, per definizione, deve lambire bruscamente il palato. E' vino per pulire, per cacciare ogni gusto di portata.

Io voglio andare controcorrente: mi va di proporre un Recioto bianco spumante leggermente abboccato, che poi è vino di nascita non troppo lontana, veronese com'è. In alternativa ci si può lasciar tentare dall'aromatico, un Traminer, un Silvaner. Se, invece, ci si vuol immergere nel mistero perché dire no a un Cabernet spumante, vino che richiede grande comprensione?

Ripieno di zucca

Anche il secondo della vigilia mantovana appartiene alla tradizione: cefalo al forno. Piatto che invoca vini secchi. Per stare in casa c'è il Pinot bianco dei colli morenici: aprendosi alla fantasia Tocai o il Riesling italico dell'Oltrepò Pavese. Infine il dolce: sbrisolona e anello di Monaco se ci si continua a cullare

nella tradizione, panettone altrimenti. In ogni caso è un finale da centellinare con quel Recioto bianco con cui si è aperta la cena.

E chi non è mantovano? Qualche modesta proposta per bere posso farla anche per gli altri. Con la visione di un menù natalizio abbastanza omogeneo in un Paese come il nostro, in cui puntualmente le tradizioni culinarie variano da città a città. Supponiamo un primo di ravioli. C'è da sbizzarrirsi nelle scelte. Io penso al Five Roses pugliese, al Cirò rosato (per i romani), al Rosso di San Colombano per i milanesi, e ancora al delizioso Chiaretto Riviera del Garda o, per dire dei vini di casa, al Rosato dei colli morenici che anno dopo anno migliora.

Passiamo al secondo. Diciamo tacchino. Diciamo arrosto. Anche di fronte a queste portate c'è solo l'imbarazzo della scelta. I primi vini che bussano alla memoria sono quelli della Valtellina, vini difficili da produrre come il romagnolo Pagadebit.

E perché non dire del Rubesco, vino nobile anzi nobilissimo che pure pizzica di strapaese, mosaico com'è di vini locali complementari? Se la tavola propone, il

giorno di Natale, volatili nobili c'è poco, pochissimo al di sopra del Rubesco, altrimenti conosciuto come vino di Torgiano.

E ancora non è dimenticabile il Cerasuolo d'Abruzzo. Tutta l'Italia è ricca di vini di pregio sui secondi piatti. Sì, ho dimenticato il Piemonte, ma non se ne abbia. Il Piemonte si ritiene con certo merito depositario dei migliori vini d'Italia. Non lo dimentico affatto; però, in questa sede che mi

permette di parlare in libertà, non posso non dire che il Piemonte, almeno in fatto di vini, è anche un po' invadente.

Il dolce. Se il Piemonte ha subito torti con il secondo, lo ripago di fronte al dolce. Perché non posso esimersi dal suggerire i moscati classici piemontesi che gli stessi francesi, così spocchiosi in fatto di vini, arrivano a invidiarci. Infine il brindisi. La mia modesta proposta si riflette sia sul cinciò o

prosit natalizio, sia sul brindisi per l'anno nuovo.

A testimonianza di una dovizia di vini che ha pochi eguali (o forse nessuno) anche in questo campo c'è soltanto l'imbarazzo della scelta. Dovessi dar retta ai sentimentalismi dovrei fare, più che una proposta, un augurio: augurarmi e augurarvi un ritorno ai livelli di élite di spumanti prestigiosi come il Ferrari e il Berlucchi. Per dire delle etichette: il Brut de Brut Ferrari e il Riserva Imperiale Berlucchi. Al di là di queste bollicine comunque prestigiose suggerisco il Ruggeri champenoise (il Ruggeri è validissimo anche nel metodo charmat) e gli spumanti più stuzzicanti dell'Oltrepò pavese. Se si vuole continuare ecco altri quattro nomi: Cesari, Bortolomion (un Cartizze serio, anzi serissimo), il trentino Abate Nero (nome da romanzo gotico, spumante non conosciuto ma molto godibile) e il bresciano Ca' del Bosco.

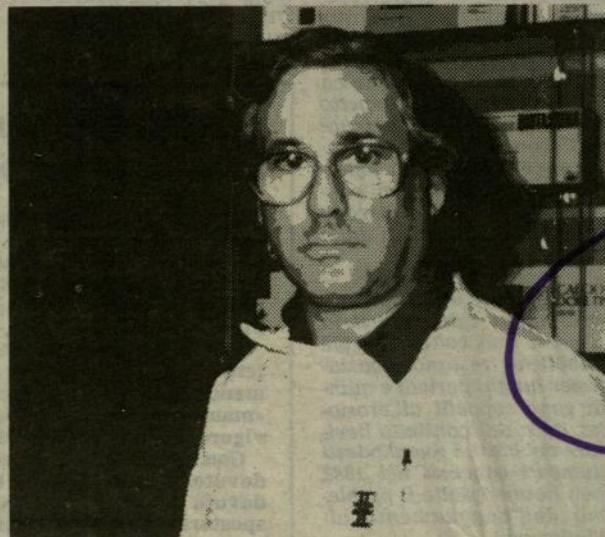
Chiudo. L'invito è di provare i suggerimenti. E se, comunque, resterete delusi, fatemi visita. Nel frigorifero, anche in farmacia, ho sempre almeno una bottiglia di spumante. Di cui, naturalmente, non vi ho parlato.



I CONSIGLI DI UN COLLEGA SOMMELIER
PER UN NATALE SPUMEGGIANTE

Sono questi i miei vini per il cenone

Arrigo Balzo, farmacia nel cuore di Mantova, è sapiente cultore della buona tavola e, soprattutto, della bottiglia giusta. Il suo hobby è un'arte che, in occasione delle festività natalizie, mette a disposizione di tutti i lettori. Ecco infatti i suoi consigli per un gustoso e pantagruelico pranzo, rallegrato da buoni bicchieri. E se passiamo per la sua città, c'è sempre un brindisi che ci attende



Il dottor Arrigo Balzo