



A

chi abita nelle regioni centrali della penisola, è quasi certamente capitato di bere un bicchiere ancorché minuscolo di Vinsanto, un vino dolce, dal colore intenso, dal profumo penetrante e dal grado alcolico molto alto. Meno diffuso del vino cotto, è più elegante di quest'ultimo. Il Vinsanto non trasloca dalla imprecisione del mistero. Pochi esperti conoscono le ipotesi sull'origine di questa denominazione data in Toscana e nel centro Italia al noto vino ricavato da uve raccolte in ritardo, lasciata a passire su graticci e vinificate in pieno inverno.

Santo perché la raccolta dell'uva si farebbe nella settimana della festa di Ognissanti o perché dato ai vescovi riuniti in Concilio nel 300, sarebbe stato dottamente chiamato col nome greco di Xantos dal colore intenso o... ancora si fanno altre ipotesi. Forse se ci trovassimo nel Wessex di Thomas Hardy, questa sarebbe una questione per vecchi colonnello in pensione, come lo fu il problema dell'identità di Shakespeare, ma siamo più modestamente nelle colline marchigiane e potremmo accontentarci, se circolassero almeno due informazioni non collegate: il vinsanto è stato un vino da messa, fatto in casa dalle suore per i parroci e oggi si continua a produrlo a Ripatransone, nelle piccole cantine interrato delle case del paese.

La tradizione viene da lontano e non è diffusa in nessun altro centro della provincia. In regione solo in qualche paesino della provincia di Pesaro.

A Ripatransone il Vinsanto è una tradizione solida, da almeno un secolo. Non ci sono fonti per dire chi abbia introdotto a Ripa la vinificazione di uve passite. Qualcuno pensa ai preti, altri ad un vescovo, ma siamo sul piano delle ipotesi. Il vinsanto non divenne mai una tradizione della

# Piccoli sorsi divini

*la tradizione del Vinsanto a Ripatransone*

*di Renato Novelli*

campagna, la maggior parte dei contadini continuò a preferire il vino cotto. Il vinsanto si faceva in paese. La pratica era diffusa soprattutto tra i sacerdoti, i piccoli proprietari di terreni a mezzadria appartenenti al cosiddetto cetto medio, gli artigiani e quanti per lavoro, avevano un rapporto diretto con i contadini della campagna come postini, venditori ambulanti, medici. Insomma tutti coloro che erano in grado di ricevere uva per regalo o di comprarne facendola rimanere sulla vite per un lungo periodo.

Fino a quando l'uva era coltivata con le capanne, l'uva usata in prevalenza fu il pagadebito che qualcuno identifica con la passerina. Un'uva adatta all'appassimento perché possiede un grappolo piccolo a chicchi ben distanziati l'uno dall'altro in modo da rendere meno probabile l'ammuffimento. L'uva rimaneva per un pò sulla vite. Sergio Anselmi che è il decano degli storici dell'agricoltura e della cultura materiale, ben al di là delle Marche, sostiene che in Umbria e altre zone l'uva veniva rac-

colta ai primi di Novembre (Ognissanti) e questa pratica va messa tra le ipotesi per il nome del vino: il vino di Ognissanti ... il vino dei Santi... Vinsanto. Potrebbe essere andata così. A Ripa il periodo di raccolta non era fissato rigorosamente e variava ogni anno.

Una volta portati a casa i grappoli venivano messi a passire in cantina o più frequentemente in soffitta o in cucina. Le cucine di una volta, con il solo camino come fonte di calore. Luogo sbagliato? Può darsi, ma il fumo che impregnava il locale, dava all'uva il potenziale di odori asciutti che si potevano trasferire nel vino. Il periodo di vinificazione andava dai primi giorni di Gennaio (solo per una minoranza di color che ho intervistato) fino al giorno di S. Antonio Abate. L'invecchiamento durava e dura almeno tre anni in una botte dove, questo è il vero segreto del Vinsanto, una madre vecchia di molti anni, attribuisce al nuovo vino i sapori netti e puliti che caratterizzano il prodotto finale.

Oggi l'uva pagadebito non si trova quasi più. La maggior parte dei vinificatori usa l'uva trebbiano. Qualcuno ogni anno fa esperimenti con altre uve. Il Vinsanto continua ad essere offerto agli ospiti o bevuto a piccoli sorsi nelle serate casalinghe.

La conservazione della tradizione di questo vino passito, è una scelta attiva di identità locale, un sistema molto concreto ed efficace di riconoscersi nella lunga linea della comunità locale che segna ogni individuo, soprattutto nella cultura mediterranea. Forse è poco, ma, se si pensa a quanti guasti sta producendo la reinvenzione del tradizionalismo fondato sull'orgoglio di sé e il pregiudizio contro il paese vicino, viene da dire senza retorica, meglio poco, ma meglio. ■