

Adriana Alarco

Come fare vino in Algeria

Qualsiasi riferimento a persone esistenti o a fatti realmente accaduti è puramente casuale.

La riproduzione, modifica, vendita o altra distribuzione, con qualunque mezzo, anche digitale, non previamente concordata con l'autore, è vietata e sarà perseguita per violazione dei diritti di copyright secondo le norme vigenti in Italia e a livello internazionale.

© 2013 Adriana Alarco. Tutti i diritti riservati.

Fonte dell'e-book: <http://www.letturfantastiche.com/>

Come fare vino in Algeria

Quando scesi dall'aereo in quella lontana città dove arrivai per incontrarmi con mio marito, il quale lavorava nella costruzione di un porto, mi sembrò in principio di essere atterrata nell'era medioevale. Gli uomini portavano tuniche ampie e turbanti, e le donne non si vedevano da nessuna parte.

Col mio francese dell'*Alliance Francoise* di Lima, riuscii a farmi capire e a passare finalmente attraverso la dogana, poiché non trovarono né riviste porno né bottiglie di liquore, cose che cercavano freneticamente fra i miei bagagli per gettarle via in quanto peccaminose. Sospirai con sollievo vedendo che non avevano trovato la ricetta che mi aveva dato il cugino Alberto prima di partire, dove mi si spiegava "Come fare vino in Algeria".

Viaggiamo lungo la costa in taxi fino ad arrivare al paesino dove era in costruzione il nuovo porto di Jijel. Non vi giunsi, come mi ero immaginata, a dorso di cammello e vestita con sette veli, fra deserti e oasi, ma con un caldo di quarantacinque gradi e senza mangiare niente perché, per mia sfortuna, era epoca di Ramadan, quando i musulmani praticano l'astinenza e così pure tutti quelli che si trovino nei paraggi, anche se cristiani.

Meno male che mio marito aveva una stanza nell'albergo della città e trovò una bottiglia di acqua minerale, sebbene non fredda, perché mi spiegarono in un cattivo francese che non sapevano cosa fosse il ghiaccio, oppure che non sapevano a cosa servisse il frigorifero, oppure che non erano abituati a bere liquidi gelati. La

stanza dell'albergo aveva un salone prima della stanza, con tende di velluto rosso e divani di velluto verde. Il copriletto era di velluto giallo, il televisore grande con un solo canale, un tappeto arabo bellissimo del secolo scorso e grandi cornici per specchi, ma senza gli specchi.

Non mi sembrò niente male fino a che volli lavarmi le mani. Nella stanza da bagno c'erano una vasca e un lavabo, ma non c'era la tazza del gabinetto. Andai alla *reception* dell'albergo e mi lamentai che avevano rubato la tazza dal bagno. Mi spiegarono con molta pazienza e altrettanti sorrisi che le tazze dei gabinetti si trovavano nella cantina dell'albergo, lontano dalle stanze per motivi che non riuscivo a capire. Ringraziai umilmente e mi sentii identificata subito con i cavalieri delle Crociate.

Pensai che mio marito visse sotterrato di carte e riunioni, ed era sempre molto occupato. Allora decisi di lavorare in ufficio anch'io, fungendo da segretaria come facevo quando mi conobbe, fino a che non avessi trovato il modo di produrre vino in Algeria, perché non potevo vivere rinchiusa in un albergo sotterrato nel velluto, correndo dalla stanza alla cantina ogni volta che volevo andare al gabinetto. In fondo, non era una cattiva idea, anche se poi mi sarei resa conto del mio errore fondamentale.

Non so se incominciassi ad ambientarmi o se in verità non ne fossi capace, ma saltavo dalla sedia fino al soffitto ogni volta che davanti alle finestre dell'ufficio un parlante gridava: *Ala', Ala' è grande*, ogni quattro ore durante il giorno e anche di notte. Mi rassegnai ad adoperare cotone per le orecchie in ufficio e mio marito mi faceva sapere a segni quello di cui aveva bisogno.

Quando interrogai l'assistente arabo di mio marito a proposito di quegli strilli, mi rispose logicamente:

– Voi cristiani avete le campane sulle chiese, noi siamo moderni e abbiamo altoparlanti nelle moschee.

Quel giovane contabile, chiamato Bachir, volle informarmi

che gli arabi avevano inventato gli orologi e che gli svizzeri gli avevano rubato l'idea, che gli arabi avevano inventato i razzi e che i tedeschi gli avevano rubato l'idea, che gli arabi avevano inventato la benzina e che gli americani gli avevano rubato l'idea e pure la benzina. E ogni tanto esclamava, mentre mi vedeva fare i conti:

– Cosa avrebbe fatto l'umanità senza la matematica inventata dagli arabi!

In quelle circostanze non potevo fare altro che essere d'accordissimo. Continuai così facendo i conti, rispondendo alle lettere, e preparando caffè per gli espatriati italiani; a tagliare i capelli dei giovani perché non si confondessero con le signorine; a raccontare barzellette per alzare il morale dei cristiani quando non capivano il modo di vivere dei musulmani.

A Bachir potevo confessare la mia sorpresa per certe usanze. Gli chiesi se anche sua sorella usasse quelle stoffe bianche per coprirsi la testa e tutto il resto, meno gli occhi come avevo visto fare alle due o tre donne che passavano sul marciapiede davanti alle mie finestre, rigorosamente dietro i mariti, e mi disse di sì. Ma soltanto lì in paese dove la conoscevano perché quando viaggiava, non si metteva il mantello. Insinuai che mi sembrava un comportamento un po' ipocrita, ma non mi diede retta. Secondo lui, le donne parlavano soltanto di fesserie.

Comunque, quando raccontai a Bachir che volevo preparare vino in Algeria, quasi svenne. In seguito mi spiegò che l'alcol era considerato impudico, indecente e peccaminoso in quell'angolo del mondo. Quello fu il mio errore fondamentale. Per consolarmi lessi la ricetta di mio cugino Alberto che cominciava così:

Ricetta di come fare vino in Algeria che è quasi lo stesso che farlo in Perù, perché l'uva cresce in mezzo al deserto nei due luoghi.

Pigiare l'uva, possibilmente torchiandola in modo che il

mosto ottenuto sia il più pulito possibile. Buttare via le scorie e mettere questo mosto in un recipiente di vetro-resina, acciaio inossidabile oppure legno, purché sia pulito e disinfettato.

Senza buttarmi giù e di nascosto da Bachir, cercai quello che mi occorreva, un recipiente grande di vetro, di acciaio oppure legno. Lo trovai quando arrivò una nave italiana al porto. Era una novità e mio marito mi portò a visitarla. Il capitano fu molto gentile con noi e ci offrì un bicchiere di vino bianco e ci regalò pure una bottiglia di vino rosso. Quando domandai se avesse un recipiente da regalarmi per il mio recondito proposito, mi omaggiò con una damigiana vuota che poteva servire.

Tornammo in ufficio felici con la bottiglia di vino e decidemmo di festeggiare l'acquisto della damigiana con la quale incominciava la mia industria vinicola, ma non trovammo un apribottiglie da nessuna parte. Mi offrì di andare a comprarne uno al mercato.

Nel primo negozio di ferramenta che trovai, chiesi “*un tirabouchon s'il vous plait*” e si arrabbiarono gridando che loro erano gente decante e non vendevano apribottiglie. Mi successe lo stesso nel secondo negozio di ferramenta. Riflettei sul daffare e mi resi conto che tutti intorno la pensavano come Bachir, che aprire bottiglie aveva qualcosa di peccaminoso se il contenuto era alcolico. Decisa, entrai nel terzo negozio, l'ultimo del paese, e con la faccia più triste che potei fare, spiegai:

– Mi hanno inviato dall'Italia una bottiglia di olio d'oliva e non so come aprirla.

– *Pourquoi, madame?*

– Perché ha un turacciolo.

– Ha bisogno di un apribottiglie.

– Lei vende apribottiglie? – chiesi con una voce dolce e sottile per non far capire le mie intenzioni peccaminose.

– È così, *madame*.

Comprai l'apribottiglie, aprii la bottiglia di vino italiano

e la bevemmo tutta fra me e mio marito, festeggiando come si deve, in quel piccolo angolo dove eravamo in Algeria.

Non raccontai a Bachir della mia avventura nei negozi di ferramenta del paese in cerca di apribottiglie, perché nei suoi momenti liberi in ufficio mi faceva discorsi sulla figura della donna nel mondo. Io lo ascoltavo senza dire una parola quando mi spiegava che la donna non doveva mai rivolgere la parola “a” un uomo per prima, ma soltanto quando era interrogata; e che non doveva mai mostrare qualunque curva della sua figura perché era impudico, indecente e infamante. Riflettei sul fatto che le donne erano considerate molto simili alla tazze dei gabinetti in quella città e che sicuramente le nascondevano nelle cantine delle case perché sulle strade si vedevano molto raramente. Non commentai questi pensieri con Bachir per timore del suo sarcasmo, ma neanche persi fiducia nel mio principale proposito.

Dopo qualche giorno, siccome non avevamo un'altra bottiglia di vino da aprire, decisi di continuare con la lettura della ricetta del cugino Alberto che diceva così:

Il mosto, per un processo naturale, inizierà a bollire o fermentare. Dopo uno o due giorni di fermentazione provvedere a ossigenare i saccaromiceti, dando aria. Se si fa il vino in damigiane, riempirle solo per tre-quarti e travasare ogni 2 o 3 giorni; se si fa in recipienti, ossigenare un terzo del contenuto tirandolo fuori e buttandolo dall'alto.

Capii che avrei avuto bisogno di un'altra damigiana o un recipiente grande per ossigenare il vino. Convinsi mio marito a portarmi all'unico ristorante del paese per mangiare pizza e vedere se potevo trovare un'altra damigiana in regalo, ma furono vane illusioni. Uscimmo dall'albergo a braccetto e camminammo a piedi lungo il mare. Sentimmo ridere i giovanotti che ci osservavano e allora osservammo anche noi. A quell'ora, non più tardi delle otto di sera, c'erano soltanto uomini per la strada

e neanche una donna. Di giorno avevo visto le donne camminare dietro al loro uomo e mai insieme o a braccetto. Quei giovani stavano ridendo della debolezza che dimostrava mio marito concedendomi il diritto di camminare accanto a lui. Non ci demmo per vinti e continuiamo a camminare fino ad arrivare, sani e salvi, in pizzeria.

C'era un tavolo lungo preparato con garofani, calici di cristallo e bottiglie di coca cola. Il padrone ci spiegò, orgoglioso, che quella notte ci sarebbe un banchetto di nozze. Dal nostro tavolo sbirciavamo ogni tanto, mentre finivamo la pizza con acqua minerale, l'arrivo degli invitati. Prima venne lo sposo vestito con pantaloni, giacca e cravatta e poi i giovani invitati con blue jeans, camicie di cotone e sandali. Quando si sedettero a mangiare la pizza, invece del tradizionale *cous cous* di montone, domandai sorpresa al proprietario dove fosse la sposa.

Mi guardò scandalizzato, quindi mosse la testa incredulo in maniera condiscendente per la mia ignoranza e finalmente mi spiegò che la sposa era a casa dello sposo con sua madre e sua suocera perché poteva mangiare soltanto quello che cucinavano le sue stesse mani, in quel giorno. Per tradizione, la sposa non partecipa al banchetto di nozze che è soltanto per gli uomini. Mi sentii obbligata a essere d'accordo con lui che qualunque altra cosa sarebbe stata un'indecenza impudica e immorale.

Il giorno dopo decisi di avvicinarmi alla pizzeria perché avevo visto una damigiana abbandonata fra altre bottiglie di vetro sulla strada, la quale sicuramente aveva contenuto soltanto acqua perché non potevo immaginarla con nessun altro liquido, specialmente peccaminoso come il vino. Presi la macchina dell'ufficio e misi in moto, molto sicura di me in quanto avevo la licenza internazionale di guida e tutte le mie carte erano in regola. Sentii gridare dietro di me e mi fermai a guardare nello specchietto. Non avevo fatto niente di male. Comunque, un gruppo di giovani correva accanto alla mia macchina mentre mi

osservavano ammirati:

– Una donna che sa guidare!

Cercai di non attirare l'attenzione quando raccolsi la damigiana abbandonata, mettendola in macchina e sentendomi colpevole senza sapere perché. Arrivata al primo semaforo, mi fermai e udii un rumore, erano applausi frenetici. Osservai sussultando i passanti che si ammucchiavano intorno al veicolo, sorpresi del fatto che una donna potesse sapere la ragione d'essere della luce rossa sul semaforo. Arrivai all'edificio dove si trovava l'ufficio, seguita dai giovani del paese che correvano dietro la macchina. Quando parcheggiai, alcuni giovani applaudirono, ma altri sputarono per terra. Per certe persone tradizionaliste, quella era una cosa che non si poteva accettare, che un essere inferiore, impuro e infedele per natura, come mi ripeteva Bachir fossero le donne, potesse guidare con facilità un'auto senza finire fuori strada o contro le pareti delle viuzze strette o contro gli stessi pedoni.

Con due damigiane lavate, disinfettate e messe ad asciugare, continuai a leggere la ricetta piena di promesse e incominciai a sentirmi colpevole un'altra volta per il desiderio che mi venne di bere un bicchiere di vino proibito:

Quando il mosto è ormai diventato vino, non fermenta più. Quando sa di vino (da otto a quindici giorni), provvedere a un filtraggio che tolga tutte le scorie e le impurità. Poiché l'uva dell'Algeria è di alto tenore zuccherino, non ritengo sia necessaria l'aggiunta di saccarosio per ottenere un grado alcolico di almeno 12° o 13°. Ritengo, inoltre, che le uve algerine siano sane e quindi probabilmente è inutile l'aggiunta in fermentazione di metabisolfito di potassio che invece è necessario sulle uve dei paesi con meno sole e a volte infestate da nebbie e acqua che produce muffe.

Raccontai le mie intenzioni di fare vino in Algeria a una coppia di amici francesi che lavoravano assieme a mio marito.

Mi guardarono increduli, forse perché erano più realisti di me. Avevano trasformato una casa minuta di fronte al mare in un angolo di Montmartre. Alle volte ci riunivamo lì a bere di nascosto qualche bottiglia di vino francese che arrivava come per magia nelle loro mani. Nel cortile dietro casa, chiacchieravamo per lunghe ore, loro ridendo del mio francese da apprendista e io felice di sentirmi a Parigi. Parlavamo di tutto, di letteratura, di teatro, della legione straniera, di come si sarebbe potuta migliorare la mentalità delle donne algerine con un pizzico di musica sudamericana e di come si potesse deteriorare l'allegria della donna sudamericana con l'influenza moralista di Bachir.

Parlavamo delle tradizioni religiose, delle feste pasquali, quando gli arabi mangiano montone, i cristiani tacchino e gli ebrei pollo. Di come, secondo la tradizione di questo popolo, si taglia la testa al montone davanti a tutta la famiglia, fra canti e preghiere.

Un giorno commentai il sacrificio del montone nella festa pasquale con un cameriere arabo dell'albergo. Lui mi aveva confessato che non era molto credente della sua religione musulmana perché apprezzava molto i cristiani, soprattutto se erano clienti dell'albergo, e mi assicurò che lui era moderno e ascoltava musica americana alla radio. Indicai che quella tradizione di sacrificare l'animale assomigliava molto al sacrificio che fece Abramo, padre degli ebrei, ubbidendo all'ordine di Dio, il quale, secondo la Bibbia, gli impose di uccidere un montone invece di suo figlio Isacco. Ingenuamente, volevo fare conversazione e quasi mi trovai con un coltello alla gola.

– Abramo è il padre degli arabi – affermò con furia sprezzante il giovane.

Vedendo che ero rimasta muta, seguendo i consigli tradizionalisti di Bachir e sapendo dentro di me che entrambe le versioni di Abramo erano vere, mi domandò a bruciapelo:

– Per lei, è migliore la Bibbia o il Corano?

Pensai che quella domanda meritasse un momento di riflessione.

Prima di tutto non bisognava credere ai camerieri quando affermavano di essere moderni soltanto perché ascoltavano musica rock, perché in fondo i costumi locali erano tradizioni. Secondo punto, e per la mia conoscenza sulla differenza di opinioni fra musulmani e cristiani, imparata nei libri di Emilio Salgari, se non gli fosse piaciuta la mia risposta poteva piantarmi un coltello fra le costole come peccatrice o lapidarmi come infedele o tagliarmi la lingua come bugiarda. Decisi di rispondere con ambiguità:

– I musulmani sono contenti con il Corano. I cristiani sono contenti con la Bibbia. Non penso che noi due dobbiamo discutere per questo fatto.

Finalmente avevo capito che era meglio essere moderni nel pensiero, ascoltare musica sudamericana e non infilarmi in difficili discussioni teologiche per le quali non ero assolutamente preparata. Così fu che potei preservare la mia incolumità e non feci più osservazioni che potevano portare a discussioni problematiche, perché non volevo finire come uno spiedino nel pranzo altrui.

Finalmente terminarono di costruire le case del cantiere e potemmo lasciare l'albergo. La nostra casetta era piccola, ma aveva il minimo indispensabile. Avevo due camere e una stanza da bagno. Meno male che non aveva la cantina e il bagno era completo con doccia, lavandino e tazza. Mi sentii come se fossi tornata nuovamente alla civiltà. Una camera serviva per dormire e l'altra per tutto il resto. Per rendere la casetta più accogliente volli comprare stoffa a fiori per cucire delle tendine. Ero sempre positiva e cercavo di riempirmi di fede, speranza e carità, in quell'angolo d'Algeria.

L'unico negozio del paese era un bell'edificio molto alto, con diversi piani e una scala a chiocciola larga. C'erano soltan-

to uomini che compravano e vendevano, perché, come mi aveva spiegato Bachir, le donne del suo paese non sapevano né comprare né vendere.

Facendo poco caso al suggerimento di Bachir che mi voleva dissuadere da quella sconveniente abitudine di uscire sola a far compere, mi armai di valore ed entrai nel negozio. Al primo piano c'era un avviso che diceva: *Articoli casalinghi*. Domandai al dipendente se avessero detersivo per indumenti.

– No, *madame* – mi rispose – sicuramente l'avremo la prossima settimana, ma questa settimana abbiamo solo varechina. Ne può comprare quanta ne vuole.

Mi guardai in giro e c'era varechina su tutti gli scaffali. In tutto quel piano c'era soltanto varechina. Salii le scale e andai al secondo piano. Trovai due cartelli. Quello a destra diceva *Profumeria* e quello a sinistra *Giocattoli*. Nella profumeria vendevano soltanto pasta dentifricia.

– Le consiglio di comprare, *madame* - mi disse il dipendente – perché la prossima settimana non ne avremo più.

Comprai un tubetto per non sembrare una cliente difficile e andai a vedere i *Giocattoli*. Chiesi, per essere sicura che fosse vero quello che vedevo o se stessi sognando:

– Avete delle bambole?

– No, *madame*, come può vedere, questa settimana abbiamo soltanto camioncini rossi. – E indicò gli scaffali pieni di camioncini rossi. – Bambole? Forse la prossima settimana, ma se vuole camioncini, compri tutti quelli che vuole perché possono finire rapidamente.

Non comprai camioncini, ma andai al terzo piano, dove speravo di avere più fortuna con le stoffe. Diedi una prima occhiata intorno e vidi rotoli e rotoli di stoffa verde. Senza perdere la speranza chiesi:

– Avete stoffe a fiori, *monsieur*?

– Non questa settimana, *madame*. Ma se vuole, abbiamo

stoffe per fare lenzuola per letti doppi, colore verde. Stoffe con fiori, forse l'anno prossimo.

Seguendo la logica di Bachir, quella risposta era normalissima. Almeno avevano abbondanza di certe cose, anche se ne mancavano altre.

Al piano della *Merceria*, come scoprii, quella settimana non vendevano né aghi né bottoni. Soltanto uncinetti e filo giallo di cotone. Decisi che le tende della nostra casetta potevano risultare carine se fatte all'uncinetto e così comprai molto filo di cotone perché mi dissero che non c'era alcun problema: potevo comprare tutto il filo che volevo, ma soltanto giallo. Ricordai i *quitasueños*, i "togli sonno" che fanno a Lima con cordicine e conchiglie o pietre colorate che suonano nei cortili quando arriva la brezza. Feci le tendine all'uncinetto, legando conchiglie di varie misure raccolte in riva al mare. Così, quando tirava vento e suonavano, mi ricordavano la mia terra lontana.

Finite le tende, la casa risultò confortevole e allegra, e perciò decisi che fosse giunto il momento. Aveva quasi tutto pronto per preparare anche il vino. Lo spazio esterno sotto una tettoia non mancava e, soprattutto, avevo le damigiane. Non avevo però l'uva. Lessi la ricetta del cugino Alberto:

Tenere ben presente che il vino è un prodotto vivo e quindi si trasforma seguendo la vita dell'uomo e cioè ha una giovinezza durante la quale è delicato, una maturità durante la quale dà il meglio di sé e una vecchiaia con delicatezza intesa come possibilità di malattie e infine un decadimento. Il vino segue l'uomo.

Cercai di domandare a una coppia di amici portoghesi che ci invitarono a mangiare a casa loro circa la validità di quella mia idea di fare vino in Algeria. Non potei farlo perché fu una notte memorabile, con un catino pieno di *sangria*, una bibita rinfrescante con vino, cannella e zucchero, e musica *salsa*, *cumbia* e *zamba*. Ballammo fino allo spuntare del giorno. Fu la nostra

notte sudamericana nel pieno cuore di quello strano paesino.

Il giorno dopo continuai a leggere la ricetta e potevo quasi assaporare il vino che fabbricavo nella mia mente:

Se il vino ottenuto rimane troppo pastoso, si può aggiungere qualche grano di acido citrico oppure vitamina C (acido ascorbico) facendo delle prove su un campione da un litro.

Quando è pronto il vino s'imbottiglia in damigiane o bottiglie ben lavate e asciugate all'ombra, cercando di lasciare il meno vuoto possibile. Se si usa parte del vino di una damigiana, trasferire il resto in un'altra più piccola.

Mi misi a cercare damigiane dappertutto le bottiglie di vetro anche se erano di coca cola. Avevo quasi tutto pronto: la vitamina C che mi diede il dottore del cantiere e pure il posto dove decisi di far ossigenare il vino. Mancava sempre l'uva.

Secondo quello che mi aveva raccontato Bachir, lui aveva delle viti a casa sua. Quando gli chiesi di comprare diversi chili di uva, mi guardò con occhi smisurati. Capì le mie intenzioni peccaminose e mi castigò socialmente togliendomi il saluto per una settimana. Avevo la certezza che l'unica lussuria, permissami in pubblico, fosse la birra analcolica, a parte il caffè forte e le paste alla crema.

Decisi di chiedere consiglio ai miei parenti di Lima, ma quel luogo era deprimente per la sua mancanza di comunicazione. Quanto racconto successe qualche anno fa e, senza cellulari, per chiamare per telefono a lunga distanza si doveva richiedere il permesso con una settimana di anticipo alla compagnia dei telefoni. Aspettai la mia chiamata al Perù per venti giorni, poi persi la pazienza e andai a lamentarmi. Mi risposero:

– Le Pèrou c'est loin, madame.

Lo sapevo che il Perù era lontano. Se fosse stato vicino ci sarei andata a piedi e avrei fatto prima. Sembra incredibile che quel luogo tanto vicino all'Europa che se uno si fosse messo in punta di piedi, magari avrebbe potuto arrivare a vedere la punta

della Tour Eiffel o della Torre di Pisa, fosse anche tanto lontano da sembrare di essere arrivati fino lì per mezzo di una macchina del tempo.

Con un chilo e mezzo di uva si ottiene un litro di vino circa. Se l'uva è appassita ci vogliono due chili. Fare almeno 100 litri di vino che sono 150 chili d'uva, in due recipienti da 50 lt. o in 3 da 30 lt. ognuno. In caso si facesse il vino bianco con uva bianca, allora è necessario il metabisolfito di potassio; nel caso del vino rosso, non è necessario.

Avevo finito di leggere e rileggere la ricetta del cugino Alberto su come preparare vino in Algeria. Nessuno mi aveva mai detto che trovare l'uva sarebbe stato qualcosa di tanto difficoltoso. Le vigne morivano di sete. Sicuramente erano considerate peccaminose anche loro. Si finì la costruzione del porto e tornammo dall'Algeria prima di poter trovare sufficiente uva per fare vino, ma io vi lascio la ricetta. Forse qualcuno viaggerà in Algeria e potrebbe interessargli incominciare un'industria, se ne avrà la pazienza.

Altre opere di fantascienza, fantasy, noir, horror e narrativa tradizionale sono disponibili per l'acquisto o la lettura gratuita su:

<http://www.letturfantastiche.com/>