

Zibibbo

Antonio Massara

UNO

Cosimo odiava viaggiare.

Fosse per lui non uscirebbe mai dall'Isola.

Ci vuole un sacco di tempo, due voli quando va bene. Oppure tre.

Per non parlare della nave. Un'intera notte per arrivare in Sicilia e poi da lì ci vuole altro tempo. Il tempo che passa aspettando.

Tutto cambia, diventa grigio, spento, immobile. Soprattutto niente vento. Si stupisce da una vita: come fa la gente a vivere in posti come quelli?

Gli hanno chiesto di andare a Milano, a trovare Franz Hassel e compiere la sua missione. Ma come si fa a parlare lì, a Milano, dell'altrove, di quel luogo altro, lontano, pieno di vento? Di un'Isola in mezzo al mare, così distante, così diversa.

Cosimo lo sa. A volte ci sono momenti di crisi, di cambiamento. Non c'è niente da fare, prima o poi accadono. E di solito, quando succede, a lui tocca viaggiare.

Quando telefonò per prendere un appuntamento, Franz Hassel fu sorpreso. Molto sorpreso. Temeva che fosse successo qualcosa ai suoi tre dammusi, Dietro l'Isola, a Pantelleria.

- Cosimo, che succede? Tutto bene? - chiese subito Franz.
- Sisi, tutto bene. Solo che il Consorzio vuole che parli con te. -
- Con me? E perchè? -

- Ah, questo posso dirtelo solo a quattr'occhi. Posso venirti a trovare la prossima settimana? -
- Sì, certo, quando vuoi. Ti ospito per la notte? -
- No, grazie, sarà per un'altra volta, Milano mi fa venire l'orticaria, riparto subito dopo, ho già il volo da Linate - dice Cosimo. Franz ride. Anche per lui è uno shock 'tornare' a Milano, a casa sua, specie quando resta sull'Isola per molte settimane.
- Allora fammi sapere quando arriverai, ti faccio venire a prendere dall'aeroporto, così non perdi tempo -
- Grazie, sei molto gentile. Allora ti faccio sapere. A presto, ciao.-

Franz se ne dimenticò fino a quando ricevette un messaggio da Cosimo con il suo itinerario di viaggio che comprendeva anche due ore per parlare con lui, nel suo ufficio.

Franz era iscritto al Consorzio di Tutela della Doc Pantelleria perchè era un produttore di Zibibbo, un piccolo produttore. Intorno ai suoi tre dammusi 'Dietro l'Isola' c'era un ettaro e mezzo di terrazzamenti a strapiombo sul mare, coltivati a Zibibbo da epoche immemori. Raccoglieva i grappoli, a volte anche di persona, per la tavola. Lo si poteva vedere, alto e sinuoso, coi capelli lunghi smossi dal vento tra i radi filari di vite, certe volte in pigiama. Lo zibibbo gli piaceva tantissimo. Non mancava mai sulla lunga tavola da pranzo, anche la mattina per colazione. Non ne restava molta da vendere a qualche produttore che gliela chiedeva, fornendo anche gli operai per la vendemmia.

Dopo l'incontro con Cosimo Franz rientrò a casa, come ogni giorno, alle 19,00. Passò attraverso la grande volta dell'ingresso del palazzo, salutò il portiere, poi si diresse verso l'ascensore.

Stava rimuginando su quanto gli aveva detto Cosimo che come al solito era stato di poche parole. Avrebbe dovuto completare il panorama dell'affare per conto suo, da Milano, o forse scendere a Pantelleria per vedere, controllare, insieme a qualche tecnico, da trovare, anche quello.

Franz non era uno di quelli che passano la vita in ufficio. Da molti anni ormai, l'ufficio era ovunque, in qualsiasi momento, senza pausa. Anche in quel momento, seduto sullo sgabello della cucina, era come se stesse in ufficio. Bastava il cellulare, in attesa della prossima chiamata, o di un ping, l'avviso ansiogeno, accanto al bicchiere di birra scura che si era versato e che aveva posato sull'isola con il top nero lucido, perfettamente pulito. Solo un paio di gocce d'acqua, schizzate via quando si era lavato le mani nel fontino col detersivo per i piatti.

Sapeva che Isabella, in quel momento, stava correndo sul tapis roulant in garage, al freddo. Ma a lei piaceva così. Di andare in giro per parchi non ci pensava nemmeno. Era sempre la Isabella del sud, che a Milano non riusciva a sentirsi al sicuro tanto da andare in giro a correre. Troppo grande, troppo anonima, non conosceva nessuno intorno al palazzo.

Era anche l'orario in cui, spesso, avevano fatto all'amore. In cucina, a letto, nel soggiorno, dove capitava. Franz guardava la schiuma della birra scura con un sorriso. Aveva passato il resto del pomeriggio a fare progetti sulla Cantina di Pantelleria che gli avevano offerto e non vedeva l'ora di raccontare a Isabella della visita di Cosimo, a Milano. Poteva immaginarselo. Era quanto di più strano al mondo potesse capitare.

Isabella entrò in cucina sudata, avvolta nei leggings. Indossava solo una maglietta di Franz, troppo grande per lui, enorme per lei. Franz sentiva l'odore roseo del suo sudore.

Isabella lo salutò con un largo sorriso che a lui parve di consenso, di apertura alle varie possibilità dell'Universo. Si stava quasi eccitando. Poi però Isabella si fece seria. Gli chiese semplicemente se avesse incontrato Cosimo. Dopo la sua risposta affermativa, prima ancora che Franz potesse raccontarle tutto, gli chiese freddamente se Cosimo gli avesse offerto di comprare la Cantina di Rekhale.

Franz era sorpreso: come faceva a saperlo? Rispose che da ore ci pensava, non poteva essere che per quel motivo che Cosimo era a Milano per incontrare Franz.

- Che ti ha raccontato? - chiese a Franz.
- Non molto. Conosci Cosimo, non parla molto. Allude, più che altro. Si tratta della Cantina di Rekhale, sai, quella sulla strada, ci siamo passati davanti un sacco di volte, e per un paio d'anni gli ho anche venduto qualche quintale di Zibibbo. Se ne occupa lui, ci fa vino per alcuni soci del Consorzio. Anche un po' di uva passa. E' finita nelle aste giudiziarie, forse tre o quattro anni fa. La base era di 700.000 euro, ma è andata deserta tre volte. Ha detto che nessuno al Consorzio ha quei soldi da investire. La prossima volta la base scenderà a 450.000. Fra tre mesi. Il Consorzio vorrebbe che l'acquistassi io -

Isabella fece un sorriso amaro, storto. Era sempre la stessa storia, pensò, sempre nello stesso modo, ormai da secoli, non c'era da stupirsi.

Franz si distrasse. I lunghi capelli corvini di Isabella si appiccicavano sudati sulla maglietta troppo grande, adagiata sui leggings neri, lasciando indovinare le curve del corpo ma come per caso. Abbassò lo sguardo sul bicchiere per prendere fiato e tornare a concentrarsi, c'erano un mucchio di soldi in ballo.

Lei disse che quello non era un affare ma una grossa fregatura, Franz rischiava di perderci un sacco di soldi, subito e per anni e anni, una perdita mostruosa, per lui e i suoi amici. Che non doveva accettare, anzi, di starne alla larga. Di fare il finto tonto, quello che ringrazia ma declina dichiarando la pochezza della propria disponibilità di denaro, l'assenza di un vero progetto di business che valesse la pena, insomma di fare il torinese, falso e cortese. Dire grazie, ma non fa per lui.

Franz a quel punto alzò la testa di scatto, gli sembrò un po' troppo. Lei vide il suo sguardo assorto ma dubbioso e insistette: era una mess'in scena, si trattava di teatro, come faceva a non vederlo? Era convinta che se per più di venti anni i maggiori produttori dell'Isola avevano sfruttato al minimo le capacità di una Cantina attrezzata per l'innovazione, sfruttando la rovina del vecchio proprietario sognatore, non potevano che pensare ad alternative con cui continuare il gioco: lui il fesso milanese avrebbe comprato investendo un sacco di soldi, avrebbe cominciato a produrre cose 'nuove', non importa se nuove per davvero, e poi l'avrebbero affondato, come avevano fatto venti anni prima col vecchio proprietario, per continuare il gioco, sempre uguale, sempre lo stesso: avere con niente quello che invece ha un valore. Alla meglio, disse, lo spingevano a comprare, a investire, per continuare come prima. Franz si allarmò: aveva ragione lei? Non aveva capito subito? Lo stavano turlupinando? Non vedeva più la ciocca sudata sulla maglietta bagnata di sudore modellare il capezzolo mentre alzava la mano a bere il suo solito intruglio vegano che aveva preso dal frigorifero. Non vedeva più i leggings, neri aderenti. Vedeva le ali da pollo crescere sulla sua schiena, e le fandonie che avrebbe dovuto inventarsi per tenere buono chi, insieme a lui, avrebbe investito nell'impresa dell'incauto acquisto.

Un pollo.

Anzi, due.

Magari anche tre.

Poi, si sa, alla lunga tutti sarebbero usciti dal pollaio, lasciandolo rovinato. E tutto sarebbe cominciato proprio dalla Cantina di Rekhale, in quel luogo assolato e lontano, poetico, Scauri e Rekhale, di cui si vedevano le foto ogni estate nei giornaletti scandalistici, all'inseguimento di questo o quel VIP alle prese con un nuovo amore. La sua poteva diventare una storia da metà dell'800, quando si vendevano alla Borsa di Parigi le azioni di fantomatiche miniere di diamanti in Messico.

Sentì un brivido giù per la schiena.

Bevve un sorso di birra.

Ma Isabella era implacabile, quando ci si metteva. Era come se sentisse l'odore del sangue, e in quel caso di buttava nella mischia, perdendo il lume della ragione. Bastava essere siciliani per capirlo, disse. Era una configurazione a triangolo: lui, il Consorzio e un altro tipo, uno qualunque, a fare il matto. Un produttore piccolo, piccolissimo, pazzo e pantesco. Lo si pompava con la storia dell'onore del Passito Originale, che solo i panteschi da almeno tre generazioni potevano fare, in modo da suggerirgli che l'unico modo per 'Salvare lo Zibibbo' fosse una denuncia, da cui una causa civile, meglio se penale, per 'punire' lo straniero approfittatore. Ma era solo distrazione di massa. Interveneva il tribunale di Trapani, o di Marsala, poca differenza. Isabella continuò, dicendo che il tribunale di Milano avrebbe risolto la cosa in un paio di mesi, ma a Trapani no. Così, mentre la causa procedeva, per dieci anni, forse venti, i soliti produttori, quelli che reggevano i fili del pazzo, continuavano a produrre i loro prodotti a DOC, con costi di produzione irrisori rispetto al

valore di mercato dei prodotti, con l'aiuto della Cantina, così come avevano fatto per vent'anni.

Franz la guardava con il bicchiere sollevato, lo sguardo fisso, con la mente che virava rapidamente dal suo corso di ipotesi per abbracciarne uno nuovo, quello che stava snocciolando Isabella. Si chiese se avesse inventato quella storia mentre correva in garage. Si rendeva conto che Isabella non aveva tutti i torti. Era già successo, poteva succedere di nuovo. Sull'Isola c'erano serpenti, ma dolci, come gli aveva detto un suo vicino. Occorreva stare attenti, molto attenti. Altrimenti erano guai, e guai grossi, specie per uno che viveva su un altro pianeta, a Milano.

- Mi vado a fare una doccia - disse infine Isabella, uscendo dalla cucina.

Franz rimase seduto sullo sgabello, con il bicchiere di birra in mano, ormai mezzo vuoto. Sbottonò il colletto, allargò la cravatta. Si tolse la giacca del completo blu e l'appoggiò sullo schienale dello sgabello lucido d'alluminio che aveva accanto.

Cosimo, a quell'ora, era già atterrato all'aeroporto di Palermo. Avrebbe dormito da alcuni amici, in città, per prendere il primo volo del mattino, alle 10,30 con gli ATR 72 della DART. Franz immaginava il volo da Linate, l'uscita dall'aeroporto e il bus per andare in una casa diversa, in un mondo diverso, distante da tutto, in compagnia di alcuni amici che di solito vedeva in costume da bagno o con le ciabatte di corda, irriconoscibili quindi, come se fosse su un pianeta 'altro' senza una vera ragione, senza motivo.

Così l'indomani mattina, alle 9,50, Franz lo chiamò al cellulare. Come aveva previsto, Cosimo era già in aeroporto, a Palermo, in attesa che si aprisse il gate Dart per Pantelleria. Rispose al secondo squillo, segno che aveva il cellulare in mano. Non era un comportamento tipico di Cosimo. Era in ansia, sicuramente.

- Ciao Cosimo, come stai? Tutto bene? - chiese Franz.
- Oh si, sono già qui con la mia borsa, in attesa del volo. Pare che c'è un po' di vento a Pantelleria, balleremo un po', ma che ci vuoi fare, è marzo, pazzo. -
- Mi dispiace. Appena scendo a Pantelleria ti invito a cena, così mi sdebito con te -
- Mi farà piacere, davvero, ma certo di mandarmi a Milano non è stata una tua idea. A proposito, hai preso una decisione? -
- Non ancora, ti faccio sapere. Mi mancano delle informazioni.
- Ne hai parlato con Isabella? - chiese Cosimo, sapendo quanto l'opinione della moglie, con il suo sesto senso, avesse un grande valore per lui.
- Sì, e non la vede bene. Anzi, peggio, dice che potrebbe essere una fonte inesauribile di guai -
- Beh, non ha tutti i torti. Però potresti farti i vini che vuoi. Sul serio. - rispose Cosimo, preoccupato.
- Bah, vedremo. Nel frattempo avvisa i tuoi 'amici' che la loro informazione è in cima alla lista delle cose da fare. Sei contento? -
- Felice addirittura - rispose Cosimo in tono ironico - quand'è che ti vedo sull'Isola? -
- Un mese e mezzo. Forse due. Ma avrete la mia risposta prima. Penso la prossima settimana. Piaciuta Milano? -
- Posso essere sincero? No. E' meglio di dieci anni fa, ma è sempre un gran casino -
- Milan l'è un gran Milan -
- Che hai detto? -
- Niente, niente. Ci sentiamo la prossima settimana e buon volo. Mandami un messaggio quando sei in aeroporto a Pantelleria, così sto tranquillo. -
- Certo e grazie di tutto. -

- E di che? Non ho fatto niente. -
- Allora ciao, stanno chiamando il volo. -

Aprì il suo portatile e scrisse una mail a Osvaldo Patricchio che lo aiutava a ottenere informazioni, soprattutto sulle persone coinvolte. Gli chiese di fargli una relazione dettagliata sul mercato dei vini di Pantelleria, sulle cantine, sui personaggi e la situazione produttiva dell'Isola. Osvaldo ci mise due ore a rispondere con un whatsapp. Gli serviva un po' di tempo, una settimana. Chiedeva un onorario di dodicimila euro.

perchè così tanto? scrisse Franz.

tempo o soldi? rispose Osvaldo.

tutti e due

la situazione del vino a Pantelleria è un poco complicata

Ah capito mi fido aspetto.

La Cantina di Rekhale passò al quinto posto nella lista delle cose da fare di Franz, e lì rimase per tutta la settimana, in attesa della Relazione di Osvaldo, che arrivò il lunedì successivo, ben nove giorni dopo la richiesta di Franz. Le sue conclusioni non erano rassicuranti.

Cominciava dall'uva, bianca e profumata, che si coltivava sull'Isola. Era Moscato d'Alessandria, lo stesso che veniva coltivato in Piemonte e con cui si produceva il famoso Asti spumante. A Pantelleria si era adattata, era stata selezionata e coltivata in modo tanto particolare da diventare tipica, endemica e acquisire un nome proprio: Zibibbo.

In secoli, i contadini avevano terrazzato ogni singolo dirupo scosceso, ovunque fosse, e lo coltivarono come facevano con tutto: piante basse, larghe, protette dal vento da muretti a secco

di pietra lavica. Niente spalliere o tendoni che potevano essere strappati via dal vento. Questa tecnica era tanto straordinaria da essere dichiarata Patrimonio Immateriale dell'Umanità nel 2016. Lo zibibbo era un'ottima uva da tavola, se ne producevano vini dolci molto evocativi e la vendemmia si faceva in due tempi poichè il secondo frutto, i racemi, detti 'sganguna', erano abbondanti e maturavano a ottobre. Lo Zibibbo era una perfetta produzione agricola di sostentamento. Poi, nella seconda metà del '900 si scoprì che aveva un mercato straordinario come uva da tavola. Le coltivazioni si intensificarono e la produzione di uva fresca s'impennò. Ma doveva durare poco perchè coltivarla era estremamente faticoso e dispendioso: era davvero un atto di eroismo agricolo dai ritorni impossibili visti i prezzi di cessione delle uve. Per la fortuna degli isolani, esplose il turismo e i vigneti furono abbandonati. Già all'inizio del XXI secolo la produzione di zibibbo era un decimo di quella della seconda metà del '900 e diminuiva ogni anno perchè le viti erano vecchie, i terrazzamenti abbandonati e le tecniche di coltivazione sulla via dell'oblio. Con la poca uva prodotta, però, si facevano ottimi vini dolci con la tecnica dell'appassimento delle uve. Il Disciplinare della Doc Pantelleria fu uno dei primi approvati in Italia. Nel tempo, per l'azione di alcuni produttori, il Passito divenne famoso nel mondo. Un vino dolce, straordinariamente profumato e intenso, un vero e proprio vino del sole. Nel frattempo le tecniche cambiarono con l'introduzione della vinificazione a temperatura controllata, in tutto il sud Italia. Il Passito, da denso e scuro, divenne chiaro, limpido, alla ricerca di un'eleganza difficile da attuare in un luogo tanto appassionato. Grazie alla possibilità sempre presente di fare business col vino grazie a minime attrezzature, si svilupparono due fazioni, due partiti: i tradizionalisti e gli industriali innovatori. I primi accusavano i

secondi di sfruttare il nome di Pantelleria a proprio vantaggio, facendo vini che, in verità, erano fuori dal Disciplinare della DOC; i secondi cercavano di realizzare vini moderni, al passo con i tempi, dolci e profumatissimi ma non stucchevoli e pesanti. Due posizioni difficilmente conciliabili. Per questo motivo fu ideato il Consorzio di Tutela della Doc Pantelleria, una sorta di organismo volontario che doveva avvicinare le posizioni quel tanto che bastava per realizzare una pace commerciale, proprio negli anni in cui il dissidio esplodeva con accuse di sofisticazioni alimentari. La cosa finì in tribunale, a Trapani, e ci vollero sedici anni per risolverla in un nulla di fatto. Proprio in quegli anni fu ristrutturato l'immobile che sarebbe poi diventato la Cantina di Rekhale da parte di un soggetto che da anni commercializzava vini a Doc Pantelleria. Quell'azienda fu investita dal terremoto giudiziario e alla fine fallì.

Tuttavia una struttura produttiva del genere faceva comodo a tutti, sia ai piccoli tradizionalisti che ai grandi industriali. Per questo continuò ad operare al minimo delle sue potenzialità sotto la guida dell'unico enologo di esperienza sull'Isola, Cosimo Daietti.

La Relazione chiudeva con la solita SWOT Analysis. Prevedeva quasi esclusivamente minacce riservando le opportunità solo nel lungo periodo, ma a condizioni molto stringenti.

Se fosse stata la Relazione per una proposta di finanziamento, sarebbe stata bocciata molto rapidamente. Era chiaro che entrare nell'agone della produzione di vini a Doc Pantelleria dalla Cantina di Rekhale era come stuzzicare il cane che dorme.

L'intuizione di Isabella era corretta, il rischio altissimo.

Franz però amava Pantelleria e ci passava quasi quattro mesi all'anno. Aveva fatto installare un'antenna satellitare per connettersi al web ed era in grado di seguire i suoi affari anche

da Pantelleria. I suoi dammusi 'dell'Orma' erano piccoli ma in posizione emozionante: il mare, l'orizzonte e soprattutto lo scirocco erano così intensi e liberi da stravolgere la vita e le sue consuetudini. Non c'erano molte comodità ma lui e Isabella non ne sentivano la mancanza: la vita un po' selvaggia che si conduceva nei dammusi, al riparo dagli sguardi di chiunque, persi nel pendio scosceso della zona meno frequentata dell'Isola, erano ciò che avevano scoperto essere in linea con i loro più profondi desideri. Ogni volta che arrivavano lì, con piccole valigie che contenevano solo il necessario, si rendeva conto di quanto fosse stufo di stare seduto nel suo ufficio a Milano ad ascoltare i progetti più strampalati di start up tecnologiche per decidere investimenti a rischio e fare il Business Angel. Lo poteva fare anche da lì, in mezzo al mare, con la differenza che bastavano due passi per uscire dal dammuso che aveva attrezzato ad ufficio per godere della vita e respirare la libertà di un luogo che, di fatto, assomigliava più ad un altro pianeta che ad un'Isola lontana sul mare.

Quella del Business Angel era un'occupazione in cui aveva avuto un ottimo successo, la linea degli affari si era stabilizzata da qualche anno, un periodo di grande rischio aveva dato luogo ad un business stabile.

Cioè intrinsecamente noioso.

Franz si esaltò al pensiero di mettere le mani in quella pasta eroica, potente, sgraziata ma profumata, dolce, sessualmente eccitante, dell'Azienda Agricola in quell'angolo di Universo. Rischioso ma affascinante.

E lui, proprio lui, il Business Angel, ne poteva essere il protagonista. Certo, Isabella vedeva la pietra nera di Pantelleria, ma c'erano anche gli strati di terra vulcanica rossa, gialla, di ossidiana nera, lucida e tagliente. C'era da farsi male, molto

male, ma anche di avvolgersi nella luce potente del sole del centro del Mediterraneo. Tutto davvero molto lontano dal grigio della grande Milano.

C'era anche la scusa già pronta.

Il suo Fondo Orma aveva bisogno di investimento immobiliare, di mattone, di mura, per poter realizzare quella diversificazione del portafoglio che era obbligatoria nella fase di stabilizzazione del suo Fondo di Investimento.

Certo, poteva comprare interi palazzi o appartamenti a Milano, ma perchè non unire l'utile al dilettevole? Anche Aldo, il suo storico socio, come lui, non ne poteva più di finanziare start up, voleva divertirsi, come ai bei vecchi tempi.

Fare il Business Angel era comodo. Si entrava nel capitale di piccole aziende dominate da un sogno e si davano consigli: meglio fare così, oppure cosà, in questo momento, con quel cliente, e il fatturato che non arriva mai. Ma di decisioni, a parte l'investimento iniziale, non ne prendeva. Tanta gente gli ronzava attorno, notte e giorno, con le idee più estrose. Tutti entusiasti, a volte maniacali. E se poi andava male la colpa era sempre degli altri.

Comodo, molto comodo. Ma noioso. Non si prendevano decisioni, se non all'inizio, e poi era tutto un verificare, controllare, suggerire, mai e poi mai a decidere.

Franz chiamò Aldo per raccontargli tutta la storia, una conference call lunga due ore. Gli confessò che era molto combattuto: da un lato non vedeva l'ora di mettere le mani in pasta, dall'altro gli scocciava che fosse tutto così antiquato, inutilmente rischioso, pericoloso. Un grosso impegno, sia dal punto di vista gestionale che emotivo e in più ci si potevano perdere un sacco di soldi. Aldo fu più pragmatico.

Grande amico di Franz da molti anni, era stato suo ospite diverse volte a Pantelleria, ma non si era entusiasmato per i luoghi. Diceva di non essere tipo da terre vulcaniche con un caldo infernale e nessuna spiaggia. A lui piacevano i Mari del Sud, oppure la Tasmania. Poteva capirlo: lì c'era un'energia molto profonda. Ti scavava dentro, cominciavi a fare sogni strani. Infondo, forse proprio per quello, non ci si trovava.

- Franz, buttati. - gli disse - Non ti preoccupare dei soldi. Io sono diposto a seguirti, un 40% lo prendo volentieri, la considero una start up. E se dovesse andare male, ne abbiamo viste di peggio, noi due. Certo, questa volta ci entri con tutti e due i piedi, ma in fondo si tratta di mattone, di terra, è di queste cose che le nostre aziende hanno bisogno. Se poi, anche dopo tre o quattro anni, la gestione va in pari o meglio in utile, beh, sarebbe tutto grasso che cola -

Due giorni dopo Franz si svegliò alle 6,30 e capì di avere deciso: avrebbe comprato la Cantina. Anzi, nella sua mente si era delineata tutta la strategia, tutta la tattica e aveva visualizzato anche i vini che avrebbe voluto produrre. Ne vedeva l'etichetta e ne sentiva il gusto e il profumo. Fu proprio la facoltà della visualizzazione ad essere decisiva. L'aveva aiutato molto, in altri affari, con altre start up. Nella notte le ipotesi si erano come sistemate dentro la sua mente. La Cantina era stata fondata da chi aveva già prodotti, etichette e mercato. Lui non aveva nulla di tutto ciò. Solo poca terra e poca vigna. Occorreva una virata decisa, anche a costo di mancare l'obiettivo di finalizzare in fretta parte dell'investimento iniziale.

Mentre si faceva il caffè in cucina, scrisse ad Aldo un whatsapp e nel giro di due giorni avevano costituito dal loro solito notaio la Azienda Agricola Franz Hassel Srl e fatto la prima Assemblea dei

Soci per la nomina del Dott. Fernandez quale Amministratore Delegato. Aveva lo studio a Marsala e anche lui era una conoscenza di Franz da lunga data.

Isabella sapeva tutto. Quella stessa mattina, appena sveglia, Franz gli aveva detto che aveva deciso che si sarebbe tuffato in quella avventura. Lo vide invasato come non lo vedeva da anni, del tutto assorto nel prendere il timone della nuova imbarcazione.

Erano almeno tre anni che non lo vedeva così.

Lei continuava a pensare che sarebbe andata male. Peggio. Che con quell'entusiasmo la sconfitta sarebbe stata atroce, per Franz, e anche lei, di riflesso, ne avrebbe pagato le conseguenze. Ma come si tolgono i sogni ad un uomo? Rischiava di vederlo spegnere per far contenta lei, e l'avrebbe pagata cara, molti anni dopo. Meglio soffrire per una delusione, o per un rimpianto? Quale dolore sarebbe durato meno o sarebbe stato più sopportabile? Immaginò che la delusione sarebbe stata acuta ma passeggera, il rimpianto invece sarebbe stato un dolore sordo per tutto il resto della vita di Franz, come un'amara nota di basso ad ogni singolo sorgere del sole. Peggio, Franz si sarebbe fermato per lei e gliene avrebbe dato la colpa. Meglio di no, meglio che bruci nella delusione, che passa e si cancella nel ricordo. L'avrebbe potuto consolare. Avrebbe potuto piangere con lui. E poi sarebbe passata.

Brindarono con un ottimo prosecco all'Azienda Agricola Franz Hassel, nella sua cucina, nel tardo pomeriggio, dopo che ebbero firmato i documenti dal notaio. Franz era convinto che doveva metterci la faccia, subito. Per questo si era deciso mettere il suo nome nell'azienda. Tutto doveva essere chiaro. Dovevano appendersi ai fatti, almeno per cominciare. Niente favole. E il fatto semplice e immediato era che lui diventava contadino. In

fondo era quello che volevano entrambi, Franz e Aldo, perchè era un radicamento, per loro, che si occupavano di finanza, di soldi, in quel mondo liquido in cui il denaro non si vedeva più e transitava come bit dentro le reti informatiche del mondo.

Dopo aver brindato, Aldo non stava più nella pelle.

- Allora, dimmi, che cosa ti sei inventato per i prossimi passi? - chiese a Franz.

Isabella, dall'altra parte del tavolo, posò lentamente il bicchiere da cui aveva bevuto un sorso di prosecco.

Aldo sapeva che Franz era un silenzioso seguace di Baricco. Investiva denaro per mestiere su idee e progetti, sogni che volevano diventare Realtà. Ma dovevano stare attenti perchè la Realtà, per gli uomini, è composta da fatti, duri e concreti, e storytelling, narrazione. La mente umana non riusciva a fare a meno della narrazione. Quindi, oltre l'idea e il sogno, era importante l'uomo che raccontava, oltre a cosa e come lo faceva. A volte incontravano uomini tanto assorti nel loro sogno da vedere solo una futura, sicura Realtà. Era quelli che portavano i peggiori affari. L'idea non si realizzava, non perchè non fosse valida, o perchè non ci credessero i protagonisti, ma per l'incapacità di raccontare quel che si faceva. Era un peccato, ma lui e Aldo non potevano farci niente. Se non c'era anche lo storytelling, se non c'era narrazione del sogno, il progetto non poteva realizzarsi mai.

Una volta Franz gli aveva detto che se mai si fosse arrivati ad un incontro del terzo tipo con gli alieni, la prima cosa da capire era se loro comprendessero l'ironia, la metafora, oppure la menzogna. Per noi umani è scontato, disse, fa parte della nostra vita. Ma per loro, provenienti da un altro Universo Spazio Temporale, chissà, forse vedevano solo fatti nudi e crudi. Per gli umani sarebbe stato troppo noioso.

- Prima di tutto vediamo se l'affare dell'acquisto all'incanto della Cantina va in porto. Se non dovesse accadere, mettiamo in liquidazione tutto, chiudiamo la baracca e chi s'è visto s'è visto - disse Franz.
- E se invece va in porto? -
- Beh, in quel caso ci mettiamo dentro un bel po' di soldi -
- Per far che? -
- Vino bianco da Zibibbo. Tutto qui. Semplice, no? Scriviamo una bella lettera ai soci del Consorzio. Ce n'è di tre tipi, pensa un po'. Ci sono quelli che hanno vigneti, quelli che producono vino e quelli che imbottigliano. L'Azienda Agricola Franz Hassel scrive a tutti, in modo diverso. A quelli che producono solo uva, si offre di affittare i vigneti per venticinque anni, oppure di comprarne quattro ettari, Dietro l'Isola. Magari qualcuno se ne vuole liberare. Sono vigneti abbandonati da decenni, ma nel momento che due milanesi dicono di voler comprare, allora faranno i difficili e il prezzo salirà. Noi puntiamo a Dietro l'Isola. Bisognerà stare attenti, e contrattare -

Aldo si mise a ridere: tutte le regole che a Milano sembravano normali su quell'Isola così distante sparivano come d'incanto.

- Bene! Non abbiamo nemmeno iniziato e già ci facciamo dei nemici. -
- Non credo che arriveremo a tanto. Ci sarà solo un po' di confusione. Agli imbottiglieri e ai produttori di vino, quindi di Passito, diciamo che la Cantina di Franz Hassel, a Rekhale, fa servizio di vinificazione. Può accogliere uva di proprietà dell'iscritto al Consorzio, ma solo per la vinificazione o la produzione di mosto che comunque devono uscire dalla Cantina entro il 15 febbraio dell'anno successivo alla vendemmia. L'Azienda Franz Hassel invece, pure essendo

iscritta al Consorzio, NON produrrà vini a Doc Pantelleria, ma solo Vino da Tavola. Non stenderà l'uva ad appassire, non avrà serre, forni o altro. Non ci sarà un chilo di uva passa in tutta l'azienda.

- Davvero? - fece Aldo, sinceramente stupito - pensavo che avremmo fatto dell'ottimo Passito -
- E' quello che fanno tutti, e infatti ne hanno i serbatoi pieni. Non si vende. Non si beve. Si prendono grandi premi oppure si fanno souvenir per turisti. Franz Hassel produrrà vino bianco secco di zibibbo da proprie uve, classificato come Vino da Tavola, come un Tavernello qualunque -

Aldo sorrideva ma in modo un po' nervoso. Lo guardava con un'espressione di attesa, come di chi sospetta che, oltre all'apparenza, nella pentola c'è ben altro. Isabella, dall'altra parte del tavolo, stava osservando Franz con un filo di ansiosa attesa.

- Eh Aldo, non ti preoccupare eh - disse Franz per riportare la questione alla necessaria serietà - è una mossa ardita. Devi sapere una cosa: non si può fare il passito dall'uva passa -
- Ah no? Io pensavo che ... -
- Già, lo pensano tutti, si da per scontato. Fai uva passa, quindi passito. Ma non è così. L'uva passa è secca, anche se la spremi non esce nulla. Per fare il passito ci vuole il vino, o il mosto. Si fa macerare l'uva passa lì dentro. L'idea di fare Vino da Tavola è una mossa strana, per tutti. Significa due cose: in primo luogo chiarisce a tutti che Franz Hassel non vuole sfruttare il nome 'Pantelleria' e poi, se qualcuno vuole far vino, si impegna a certificare come Doc l'uva che lavorerà la Cantina, ma quel vino sarà suo, non nostro, quindi, anche se gli passa l'idea di rompere le scatole, non potrà fare nulla perchè farebbe del danno a se stesso. -

- Ma in questo modo il vino che produrremo avrà minor valore - disse Aldo.
- Di solito dovrebbe essere così. Ma non è detto, dipende ...-
- Dipende dalla storia che c'è dietro, certo - fece Aldo.
- L'idea è di produrre un vino com'è raro trovarne a Pantelleria - continuò Franz - Sembra un assurdo, con tanto vino, ma è così. Cosa manca? Un vino bianco secco, potente, dai profumi dolci di zibibbo, un vino per accompagnare i piatti decisi della cucina pantasca. Ci sono stati, qualcuno ancora c'è, ma sono casi rarissimi. Io e Isabella, mentre stiamo lì, ce ne accorgiamo: solo rarissime volte abbiamo assaggiato vini che ricordavano il frutto fresco e fragrante dello Zibibbo. A Milano non si trova niente altro che Passito. Ecco, credo che sia necessario solo questo: fare bene il nostro lavoro, con qualche tecnica di comunicazione un po' più moderna. Tutto qui. Ma fatto lì, sull'Isola, è come dire una rivoluzione copernicana. -
- Ecco, vedi? - disse Aldo - come al solito tiri fuori l'invenzione dell'acqua calda. Tutti dicono che l'acqua è calda, ma le loro mani sono fredde. Tu invece gli dai acqua davvero calda, a sessanta gradi, e tutti quanti rimangono sbigottiti. M'immagino i panteschi, non sanno cosa li aspetta -
- Beh, a dirla tutta, mi aspetto il peggio sperando per il meglio. La cosa davvero divertente è che faremo quello che davvero ci vuole nel mercato, un ottimo, davvero ottimo vino di zibibbo. La vigna e l'uva comandano. Tutto il resto sono cazzate. Aldo, vedi, la situazione è così strana che per difenderti al meglio devi fare solo e soltanto quello che serve: un ottimo vino da vigneti ben coltivati. Per far soldi devi fare bene il tuo mestiere. - Si mise a ridere - sì, hai ragione, è la solita faccenda dell'acqua calda. -

A metà maggio al Tribunale di Trapani venne organizzata l'asta per l'acquisto della Cantina di Rekhale. L'Azienda Agricola Franz Hassel era l'unica azienda presente nella persona del suo legale rappresentante, il Dott. Fernandez, e comprò al valore di base d'asta, 485.000 euro.

DUE

La Cantina di Rekhale aveva una storia molto burrascosa. Era stata una scuola, molti decenni prima. Poi la struttura immobiliare era stata comprata da un commerciante di vino, uno di quelli evoluti, uno di quelli che facevano mercato. Ma qualunque ristrutturazione doveva passare dall'approvazione del Comune. E lì si fermò per un paio di decenni. Poi il progetto, alla fine, fu approvato, e il proprietario poté procedere.

A quell'epoca la sua azienda vendeva già parecchie decine di migliaia di bottiglie con su scritto 'DOC Pantelleria', vini dolci soprattutto. La sua intenzione era quella di realizzare una Cantina che potesse lavorare le uve Zibibbo e fare bottiglie da vendere sul mercato che aveva, con alcuni brand. Scoprì anche le potenzialità del vino bianco secco da Zibibbo. Purtroppo però si infilò nell'imbuto del Disciplinare del 1971, davvero vecchiotto, e impiantò un moderno deumidificatore con cui produrre uva passa per il Passito Liquoroso. Sicuramente gli sembrò un'ottima innovazione. E forse lo era. Solo che un piccolo produttore lo vide come una degradazione oscena della tradizione e impiantò una causa civile e penale 'tutti contro tutti', condendola di furti di vino, dispersioni di ettolitri e danni alle cantine. Tutto questo terremoto, come spesso accade, si concluse con un nulla di fatto in sedici anni. Una vita. E infatti accadde che il proprietario della Cantina e un'altro novello produttore morirono, nel frattempo, e la Cantina di Rekhale restò un sogno, o un incubo, a seconda dei

personaggi. Nel frattempo, erano tutti scomparsi: chi era morto, chi non si sapeva dove fosse, chi era andato in pensione sicuro del fatto suo. Ne restava solo uno, Cosimo, l'enologo che Franz conosceva tanto bene, e che faceva il possibile, cioè poco, ma necessario.

Quella storia, tutta quella storia, era noiosa. Nessuno sembrava ricordarla più. Anzi, aveva fatto la fine della storia del Salto La Vecchia, tutti la conoscevano ma preferivano dimenticarla, troppo brutta.

Restava un monito: hic sunt leones. Non per niente l'antica costa saracena dell'Africa era a due passi. La storia però aveva una sua morale: se volevi fare qualcosa, bilanciati bene, lontano dal romanticismo incantato dell'isola. Fai piani a lungo termine, nascondi le tue intenzioni finali, il tempo è galantuomo: qui l'energia vitale è così potente che genera mostri. E Franz lo sapeva bene. Era innamorato dell'isola, delle sue vigne, del suo canto profondo, dello zibibbo coltivato ad alberello pantesco, che dovevi scoprire il grappolo succoso scostando le foglie in cima al cespuglio, che ogni volta sembrava secco, e invece sotto c'era l'oro, il dolce Zibibbo. E' lì il valore, ma con calma, con il tempo.

Il fatto che la Cantina fosse in vendita con procedura legale voleva dire che era ipotecata e che qualcuno aveva fatto un grosso debito ma non aveva potuto o voluto onorarlo. Forse i vecchi proprietari erano in perdita, da anni, forse molti anni. C'erano due possibilità: che nessuno fosse interessato, proprio a causa delle difficoltà di mercato (ma Franz non ci credeva, la smania di possesso alla fine vinceva sempre) oppure che, nel silenzio generale, si aspettava che scendesse la base d'asta, per poi comprare. Il che indicava che il valore c'era, ma il ritorno dell'investimento era difficile. In tutti i casi nessuno avrebbe

avuto fretta. La fretta, e il viaggio di Cosimo, poteva essere giustificato solo da una terza possibilità: che ci fosse qualcuno del luogo, dentro o fuori il Consorzio, che si stava preparando a fare un'offerta, col pericolo che, se entrava in possesso della Cantina, poteva ricominciare il Caos. E allora tanto meglio che la prendesse qualcuno 'fuori dai giochi', meglio se amico di Cosimo che poteva far pendere le cose da una parte o dall'altra. Insomma, il pirla della situazione da dirigere con i fili. Franz Hassel era perfetto per questo ruolo: innamorato dell'isola, piccolo produttore di uve, non capiva niente di vino e di mercato, però era pieno di soldi. Perfetto per mantenere le cose come stavano per i successivi venti anni.

Franz, dopo tutto, era un romantico. Si emozionava al pensiero di 'fare qualcosa a Pantelleria'. Era un'emozione, quella che chi gli offriva l'affare sperava di suscitare in lui. Pericolosissimo, l'anticamera della fregatura.

C'era un'alternativa? Un punto di vista diverso? una chiave strategica che potesse ribaltare la situazione?

Era da settimane che ci ragionava. Perché era convinto che ci fosse sempre un'alternativa, una direzione cui nessuno aveva pensato, un sentiero mai percorso, un modo per sparigliare i giochi soliti, quelli noiosi, ripetitivi. Era sicuro che ci fosse un sentiero, forse molto stretto, difficile, ostico, improbabile. Ma c'era. C'era sempre. E forse, come spesso capita, le soluzioni che sembrano molto lontane e complesse si rivelano invece semplici e prossime.

TRE

Aldo Branderini era il più importante socio del Fondo Crea, dopo Franz, attraverso il suo Fondo Orsa. Era un fanatico della ricerca sull'energia rinnovabile e per questo era stato il principale sostenitore dell'ingresso nel capitale sociale di Enova.

Giovanni Centona, CEO di Enova con sede a Parma, aveva controfirmato la cessione di parte delle sue quote al Fondo Crea che aveva capitalizzato l'azienda con 1,2 milioni di euro, rendendo possibile la sottomissione della domanda di brevetto e la prima realizzazione dell'impianto pilota. Il brevetto si concentrava sulla modalità di coniugare un impianto a energia solare con un secondo eolico, verticale, con nuova disposizione delle colonne, opportunamente dislocate e dotate di nuovi sistemi di ventole che, con rallentatori computerizzati, erano in grado di aumentare il flusso d'aria sulle pale più sottovento, diminuendo nel contempo il rumore di fondo del 65%. Il sistema così concepito era in grado di aumentare la potenza in watt anche fino al 50% rispetto ai sistemi di vecchia concezione.

Franz, Aldo e Giovanni si stavano spendendo per poter realizzare il primo mini impianto pilota su cinque ettari improduttivi vicino a Bove, nell'appennino emiliano. Ci sarebbero voluti tre anni.

L'impasse maggiore, in quel momento, era la ferrea opposizione degli abitanti dell'area che temevano il rumore provocato dalle pale eoliche, benchè di dimensione molto ridotta. L'investimento a Pantelleria e la strategia pensata da Franz offriva l'opportunità

di cambiare la localizzazione del progetto di Enova e spostarlo sull'Isola, sui terrazzamenti della Cantina.

La riunione si tenne negli uffici del Fondo Orsa che Aldo aveva stabilito, nemmeno due anni prima, in Via S. Tomaso, a poca distanza dal Duomo, in pieno centro.

Tre stanze.

Più che un ufficio sembrava il covo di un fanatico: c'era una grande libreria stracolma di riviste specializzate in energia, un paio di targhe di altrettanti premi industriali, qualche foto incorniciata di Aldo che stringeva la mano a quel o quell'altro politico, tre schermi di grande formato su un tavolo basso posto di fronte a un divano tre posti in pelle nera. Franz espose a Giovanni tutto il business e le sue idee a proposito, snocciolando i dati sull'investimento per ogni singola area. Alle 13,24 stavano ancora discutendo e Aldo chiese con insolita cortesia alla segretaria di ordinare dei panini per loro e per lei. Continuarono a lavorare sul progetto, considerando i fondi e il tempo necessario.

Giovanni pose un'interminabile serie di domande e disse anche che doveva assolutamente fare un sopralluogo prima di prendere una decisione. Disse chiaramente che abbandonare il Progetto Bove, in quel momento, equivaleva a mandare a monte due anni di lavoro e diverse centinaia di migliaia di euro di investimenti già fatti in Appennino.

Il cinque di giugno alle 9,12 Franz era all'aeroporto di Palermo e aspettava Giovanni che era sul volo da Bologna, appena atterrato. Lo vide avvicinarsi al gate per Pantelleria con un completo scuro, grigio azzurro di fresco di lana, camicia bianca e cravatta scura. Sembrava pronto per un Elevator Pitch a Manhattan. Franz sorrise dentro di sé: sarebbe stato divertente. Si salutarono con una stretta di mano e Franz gli chiese se fosse

pronto ad affrontare la nuova avventura. Giovanni fece una faccia da poker e disse che non vedeva l'ora di rimboccarsi le maniche. Stava bluffando e Franz lo capì benissimo. Non aveva nessuna idea di quel che avrebbe trovato, sull'isola e in Cantina.

Salirono sull'ATR 72. Una carlinga ristretta, la cappelliera insufficiente, il posto verso il finestrino più sacrificato degli altri. Giovanni dovette mettersi la borsa sulle gambe.

La porta della cabina di pilotaggio era aperta, in barba a tutti i protocolli di sicurezza. La copilota era una donna bionda, molto alta, mentre il personale di cabina era ridotto ad una sola hostess, danese, che a malapena spiccicava qualche parola di italiano. Franz sorrise ancora dentro di sé: cominciava lo 'straniamento da Pantelleria'.

Dopo il decollo, rumoroso e ansiogeno, l'ATR fece una lunga virata sorvolando Castellammare del Golfo, prendendo quota. Poi si diresse a sud sud ovest. Sorvolarono la Sicilia occidentale e poi sbucarono sul mare. Sporgendosi sul minuscolo corridoio Giovanni poteva vedere la cabina di pilotaggio, i due piloti e il panorama di prua: mare e cielo. Più cielo che mare. Dopo una mezz'ora sbucò all'orizzonte la grigia sagoma dell'isola. L'ATR si abbassò lentamente, Giovanni vedeva la parte nord dell'isola sempre più vicina. Poi, improvvisamente, l'aereo fece una cabrata decisa mettendo il muso in alto, diminuiva la velocità e un attimo dopo l'isola era sparita e il cielo ricomparve, azzurro spento. Poi abbassò il muso. Giovanni vide per un istante la pista che già l'aereo metteva le ruote a terra con un botto e il rumore delle eliche cambiava. Qualche centinaio di metri dopo una brusca frenata erano fermi, davanti all'aerostazione.

Se quella è un'aerostazione, pensò Giovanni. Gli parve piuttosto un cubo vetrato.

La hostess aprì il portellone, fece scendere la scaletta e i passeggeri si alzarono per uscire all'esterno.

Il primo schiaffo di vento lo presero al secondo gradino.

Libeccio, 35 nodi, più o meno. Franz se lo aspettava, era tipico, del tutto normale. Colse invece di sorpresa Giovanni. La sua giacca cominciò a svolazzare mentre scendeva i gradini della scaletta. Quando misero i piedi a terra, sulla pista, Franz gli diede il benvenuto sull'Isola, mentre i suoi pantaloni vibravano e la cravatta garriva allegra nel vento. A metà del tragitto per entrare nell'aerostazione, Franz non seppe trattenersi e gli disse che poteva togliersi la cravatta, sull'Isola non si usava, tutti preferivano la libertà al cappio.

Giovanni assentì sorridendo ma aveva le mani occupate dalla borsa e dai tentativi frustrati di abbottonarsi la giacca nel vento. La natura del luogo si stava facendo beffe del suo desiderio di tornare alla normalità.

Entrarono nell'aerostazione da una porta a vetri di plastica e Franz vide subito Cosimo che li stava aspettando. Si diresse verso di lui, lo salutò calorosamente stringendogli la mano e lo presentò a Giovanni. Poi Cosimo cominciò a fare i complimenti a Franz appellandolo come Nuovo Produttore di Vino di Pantelleria, ma Franz non era in vena di scherzi. Sorrise debolmente dicendogli di lasciar stare, non era proprio il caso. Si avviò al bancone del noleggio auto e attesero che l'impiegata sbrigasse tutte le pratiche relative al noleggio. Faceva con calma. Nel frattempo Cosimo aggiornava Franz su una serie interminabile di argomenti, ma sembrava più che altro una lista della spesa. Finalmente Franz prese le chiavi della Panda che aveva prenotato. Mentre uscivano dall'aerostazione, il vento li investì di nuovo. Ora Giovanni capiva bene perchè Franz e

Cosimo vestivano una giacca antivento, semplice e dai colori accesi. Si tolse la cravatta e si sbottonò la camicia, faceva caldo. Franz e Cosimo facevano strada, due passi davanti a lui, parlando fitto fitto. Giovanni scaricò la sua borsa nel portabagagli e salì sulla Panda scostando il sedile anteriore e posizionandosi sul sedile posteriore. Era un po' stretto, ma almeno non c'era vento. Franz si sedette alla guida e gli passò un cappellino da baseball con una grossa H davanti, dicendo:

- Giovanni, mi sono permesso di portare questo per te nel caso servisse - e gli passò il berretto - Magari non si intona con il vestito, ma non ci farei molto caso. Qui c'è sempre vento. - Giovanni lo ringraziò e Franz colse uno sguardo un po' stranito. Lo conosceva bene, era il primo 'effetto Pantelleria'. Franz guidò l'auto fuori dal parcheggio e cominciò a seguire Cosimo che a bordo della sua piccola Suzuki 4x4 guidava a tutta birra sulla perimetrale.

L'isola, a Maggio, era un'esplosione di verde punteggiato di giallo che urlava quando il sole faceva capolino fra le nuvole offuscate del Libeccio. L'erba che cresceva rigogliosa si piegava nel vento a raffiche.

Franz sapeva che il secondo effetto dell'Isola sorgeva dalla presa di coscienza della sua dimensione. Chissà perchè tutti si aspettavano un'isola piccola, invece Pantelleria era grande, le strade strette e sconnesse, non si poteva correre in auto, e chi ci provava si trovava prima o poi contro un muretto di pietra. Ci vollero più di venti minuti per arrivare alla Cantina di Rekhale dove si fermarono. Franz si chiese sgomento se fosse proprio lui il proprietario di quella fatiscante accozzaglia di muri neri, tetti sbiaditi e scrostati, coperture lignee da ristrutturare.

L'interno non era da meno. I serbatoi in acciaio sembravano vecchi, i tubi annosi, le porte sconnesse. Tutto era da rinnovare. La mappa catastale della proprietà era già aperta sul vecchio tavolo dell'ufficio, affogato di carte mai sistemate.

Mentre Franz e Cosimo lasciavano l'ufficio per addentrarsi tra i serbatoi, Giovanni cominciò a entrare e uscire dall'ufficio individuando tutte le aree di proprietà della Cantina sulla mappa e nel reale. Piano piano cominciò a vedere la tridimensionalità dei luoghi e gli vennero le prime idee di come sistemare al meglio i pannelli e le colonne eoliche. Ma non poté finire il lavoro in quel momento.

Risalirono in auto e si diressero a sud, sulla perimetrale, tra i dammusi bianchi e neri e i terrazzamenti verdi di trifoglio fresco. Franz non ci badava tanto, sapeva che di lì a un paio di mesi tutto quel trifoglio verde e giallo era destinato a seccarsi rivelando le vigne, basse e nascoste tra i muretti neri.

Quando la strada si alzava il vento si scatenava facendo sobbalzare la piccola Panda. Giovanni calzò il berretto che teneva ancora tra le mani.

Finalmente la perimetrale si volse prima a est, poi a nord est, tra curve e dossi. A un certo punto Cosimo fermò la macchina affiancando il paracarri della strada. Erano arrivati, ma Giovanni non vedeva niente altro che la cima della Montagna Grande e il mare. Tra questi, una serie infinita di terrazze delimitate da bassi muretti a secco neri e ocra, puntellati qui e là di pezzi di quasi ossidiana splendente al sole.

Nessun tetto.

Franz si accorse del spaesamento e gli disse che 'la casa era giù', nascosta. Giovanni si chiese 'giù dove?' ma non disse nulla.

Annuì e fece come gli altri: scese dalla macchina e prese la borsa dal retro. Cosimo aspettava accanto alla sua auto. Franz cominciò

a scendere infilandosi in un buco del paracarri. Trenta secondi dopo era sparito dalla vista di Giovanni. Cosimo lo seguì e a Giovanni non restava altro che fare come gli altri: si calcò il berretto in testa, afferrò la tracolla della borsa e si lanciò nel buco del paracarri trovando una stretta scaletta che scendeva giù per venti metri. Vedeva solo la schiena di Cosimo e più in là anche Franz, che però girò l'angolo di un muro a secco e sparì. Si ritrovarono tutti e tre sul corridoio protetto dal vento che portava alla sala da pranzo e la cucina con la sua porta finestra di un blu profondo. La porta di aprì e comparve Pina, col suo grembiule a scacchi bianco e rosso e i capelli raccolti alla meno peggio. Aveva le mani bagnate e Giovanni sentì un vago profumo di salsedine intorno. Franz la salutò cordialmente e poi la presentò a Giovanni:

- Lei è Pina ed è la protagonista di questa casa. Si occupa dei dammusi quando non ci siamo e anche della cucina quando invece siamo qui. Se hai bisogno di qualcosa chiedi a lei. Alcune avvertenze: qui l'abbigliamento è comodo e i formalizzi sono al minimo. Ci si sveglia presto, e il primo che si sveglia accende il fuoco sotto la caffettiera preparata da Pina la sera prima. Pranzo alle 13 e cena alle 20. Della cucina e della spesa si occupa Pina. La scarsità maggiore è quella dell'acqua, meno se ne usa meglio è. Abbiamo un serbatoio di acqua piovana ma non c'è nessun collegamento con l'acqua comunale che comunque è dissalata. C'è una sola doccia temporizzata a 3,5 minuti, poi si blocca e si rende disponibile di nuovo dopo 15 minuti. Lo stesso vale per i rubinetti del bagno. E siccome sono le 13 passate e ho fame, andiamo a pranzo? -

Pasta con un sugo di pomodoro, tonnetto e capperi. Franz fece il bis. I capperi lo entusiasmarono, davano sapore alla vita, così

diceva. Sprizzava vita da tutti i pori e in fondo, a sua insaputa, si sentiva 'a casa'. Ma non ebbero il tempo di rilassarsi. Franz verificò la connessione web, che per fortuna funzionava bene. Quindi accese il computer e predispose la conference call con il Dottor Fernandez a Trapani, alle 15,30, che su richiesta di Franz aveva già elaborato un Piano di intervento per la manutenzione straordinaria insieme a Cosimo. Una squadra di tre manutentori era in arrivo sull'Isola l'indomani, con un architetto di fiducia di Fernandez che aveva collaborato alla stesura del Piano ed era stato in Cantina con Cosimo la settimana prima. Franz disse a Giovanni che l'indomani avrebbe potuto velocizzare il sopralluogo con l'aiuto dell'architetto di Fernandez. Precisò anche che la vendemmia avrebbe fermato tutti i lavori di manutenzione straordinaria ma non quelli di installazione dei pannelli solari e delle colonne eoliche, serviva energia e la sua produzione era priorità massima. Giovanni capì che doveva sbrigarsi a farsi venire le idee giuste. Capì anche, in un lampo, che nel bene e nel male quello era più di un sopralluogo: sarebbe rimasto sull'Isola per un bel po' di settimane. Pensò che sarebbe stato meglio posticipare il volo di ritorno, di avvisare sua moglie a casa, e anche l'azienda a Parma.

Quando tutte le faccende urgenti furono stabilite il conto corrente del Fondo 'Orma' diminuì di alcune decine di migliaia di euro.

Cosimo disse che un paio di produttori del Consorzio gli avevano chiesto se la Cantina di Rekhale, col nuovo proprietario, voleva continuare a fare il lavoro solito. Era quello che si aspettava Franz.

- Si e no - disse
- In che senso? - chiese Cosimo

- Nel senso che dovremo ridurre la quantità di mosto e vino rispetto allo scorso anno per via dei lavori in corso. Ma non faremo e non venderemo passito o uva passa, né quest'anno né nei prossimi. Mai più, credo.

Cosimo non se lo aspettava, e come lui nessuno sull'Isola.

- Perché? - chiese.
- Ne parliamo più avanti. Ho altri progetti. Faremo vino e mosto ma niente uva passa o passito di qualunque tipo. Solo mosto e vino. Niente graticci, tende, serre o forni. Niente uva passa, appassita o vini liquorosi. Solo uva fresca e vino.
- Ah - fece laconico Cosimo che era visibilmente sorpreso - Beh, certo, non ne facevamo molta, di uva passa, però ... -
- E invece smettiamo. Il concetto è 'lasciamo il Passito a quelli che lo sanno fare'. Noi non lo facciamo- insistè Franz.
- Ma io lo faccio, invece -
- Sì, certo, da altri. Ma la cosa migliore per la 'Franz Hassel' è che si faccia vino, niente passito.-
- Ci hai riflettuto bene? - chiese Cosimo.
- Sì sì, non ho alcun dubbio. Invece vorrei comprare vigneti, senza dammusi, oppure prenderli in affitto per trent'anni. Credi sia possibile? -
- Senza Dammusi nè edificabilità? Quanti ne vuoi. - disse Cosimo, ma Franz la prese come una domanda.
- Mah, non so adesso, diciamo fino a una decina di ettari, non di più, magari non tutti insieme, sarà difficile credo. -
- Va bene, vediamo che riesco a mettere insieme. Ma per fare Passito, no?-
- No, quello niente. L'idea è questa: restano le cose com'erano, più o meno, ma con una piccola differenza: la Cantina di Rekhale, anzi meglio, la 'Franz Hassel' non fa e non farà mai

uva passa, nè passito, solo vino bianco. A Doc oppure da tavola. -

- Addirittura. Senza Doc? -
- Se necessario senza la doc. -
- Miiii, questa sì che è una novità. Saranno contenti, diranno che sei proprio un cretino milanese. -
- Se lo dicono o se lo pensano, sono contento. Davvero. -
- Franz, ascolta, io ti voglio bene, sono tanti anni che ci conosciamo. Sei proprio sicuro? Ne hai parlato con Isabella? -
- Ma certo! Sapessi! Isabella è del tutto contraria all'acquisto della Cantina, alla decisione di fare vino, su tutta l'operazione. Secondo lei mi sto cacciando in un mare di guai. E siccome ci sono in ballo un bel po' di soldi, finirò per perdere anche tutto il club 'Crea' che ho messo su. Insomma, potrei finire per essere rovinato in un paio d'anni. -
- Ah. Quindi ... -
- Eh, quindi, ce l'ho contro. Non sono riuscito a convincerla. Credo che alla fine pensi che compro un giocattolo come un qualsiasi marito deficiente di quarant'anni. Dice che sarà un'atroce delusione. -

Cosimo lo guardava con intensità, pronto a cogliere qualsiasi barlume di indecisione nell'espressione di Franz. Vide invece un uomo perfettamente conscio delle sue idee, frutto di una lunga riflessione, e di come queste si fossero elaborate anche in un ambiente ostile, vista l'incrollabilità delle intuizioni di Isabella. Insomma, alla fine, non c'era alcuna possibilità che Cosimo potesse far cambiare progetti e idee a Franz.

- Va bene allora - disse Cosimo - con le condizioni che poni credo che sarà tutto più facile e Isabella se ne farà una ragione. Peccato però, è una donna eccezionale. -

- lo penso anch'io. Ma sai, è molto intelligente e magari, fra un paio d'anni, potrà ricredersi e cambiare opinione. Dipende da me - Franz fece una pausa - e un po' anche da te. - disse ridendo.

I giorni successivi furono frenetici. La squadra da Trapani arrivò con un giorno di ritardo, in nave. Il volo era stato cancellato per avverse condizioni meteo. Questo ritardo fu una manna per Giovanni che poté passare un'intera giornata in cantina per rendersi conto degli spazi a disposizione e misurarli, addirittura, con l'aiuto di Cosimo. Scoprì una alla volta tutte le incredibili difficoltà di quell'idea: terrazzamenti, giardini panteschi, spazio necessario alla manovra dei mezzi pesanti, scarsità d'acqua, black out energetici che potevano capitare a caso, senza nessuna avvisaglia. Era arrivato a Pantelleria due giorni prima e quella sera, con la mente confusa per il vento incessante, era pronto a parlare con Franz per abbandonare tutto, anche l'intero progetto Enova, se fosse stato necessario, ma di installare lì la prima versione del suo brevetto proprio non se ne parlava. Non avrebbe funzionato, semplicemente.

Ma chissà perché a cena non se la sentì di parlarne. Mangiava in modo distratto, beveva ancora meno, cercava disperatamente di non incontrare gli occhi di Franz o lo sguardo sempre indagatore di Cosimo. Franz, che era un buon conoscitore di uomini, capì che qualcosa non andava. Si chiese se Giovanni era stato preso da quella forma tipica di estraniamento che colpisce molti tra quelli che arrivano sull'Isola. Si aspettava quindi che gli chiedesse uno scambio di opinioni a quattr'occhi. Ma non accadde. Giovanni disse che era stanco morto e subito dopo cena se ne andò a dormire.

Si risvegliò all'alba con quel senso di sconfitta incipiente che non sentiva da anni. Uscì fuori dal dammuso in cui dormiva anche Franz, che russava, e andò in cucina ad accendere il gas sotto la caffettiera. Poi uscì di nuovo e guardò il mare grosso, striato di bianco, reso confuso dal terzo giorno di libeccio che girava a ponente. Lunghe nuvole lenticolari si protendevano come dita sul cielo opaco. Sopra di lui, il gelso che era cresciuto tra le mura dei dammusi, stormiva debole ad ogni raffica. Il sole, appena sorto, illuminava l'atmosfera gialla, carica di sabbia del deserto più a sud.

Giovanni la sentiva, c'era energia dappertutto.

Dal vento e dal sole. Se solo fosse riuscito a imbrigliarla, oppure a prenderla e tirarla via, come il filo della maglia che si annoda sui ferri.

Energia potente, quasi palpabile. Che disdetta non poterla usare.

Ma non c'era solo quella del sole e del vento. C'era anche quel misterioso ambiente che il vecchio proprietario della Cantina aveva voluto sviluppare dalle vasche in cemento scavate nella roccia, sotto il pavimento della cantina. Una serie di serbatoi sotterranei, scavati nel tufo vulcanico e poi rivestiti a calce, chissà quanti decenni prima. Era stata trasformata in una bariccaia, la sede dell'affinamento dei vini in piccole botti di legno francese. Ma a dispetto del solito, lì la temperatura non era costante: cresceva. Le pareti erano tiepide. C'era dell'energia geotermica in azione, che il vecchio proprietario combatteva col glicole, sprecando l'energia del sottosuolo vulcanico. Che disdetta per uno come lui non sapere come imbrigliarla! Rientrò in cucina e spese il gas sotto la caffettiera che borbottava. Era solo, non c'era in giro ancora nessuno. Solo il vento, che non la finiva più. Si

versò una buona dose di caffè e tornò fuori. La sentì di nuovo, distintamente, sulla pelle.

Energia.

Ce n'era tanta.

Fluiva tutto intorno e sotto i suoi piedi.

Prenderla?

Ma perchè prenderla, si disse.

Fluiva, come acqua in un fiume. Perchè prenderla?

Lasciamo che scorra, potente e infinita, giorno dopo giorno, notte dopo notte, per sempre, come accade da migliaia di anni, lì, su quell'Isola.

Giovanni si chiese se avesse sbagliato approccio. Non 'prendere' l'energia, nemmeno irretirla. Solo lasciarla scorrere e assorbirla come una spugna. Non rete, ma spugna. Assorbire, non irretire, tutta l'energia che fluisce, che scalda, che smuove, per convogliarla in uno scambiatore di calore, che funzioni di giorno e mai di notte, per produrre freddo e caldo laddove serva.

Fu come se un velo si fosse squarciato intorno alla sua mente.

Giovanni guardò il caffè. No, non poteva essere quello.

Aprì la porta dell'ufficio e prese dal tavolo dei fogli di carta e una matita. Poi corse fuori, sul tavolo apparecchiato davanti alla cucina. Prese un sorso di caffè e cominciò a delineare la nuova struttura dell'impianto che assorbiva il flusso dell'energia senza irretire mai. Cominciò a disegnare, riempiendo fogli su fogli di carta con la matita.

Franz nel frattempo si era svegliato, lo aveva salutato, ma non aveva ottenuto risposta. Gli passò accanto per entrare in cucina ma Giovanni non si mosse, stava disegnando.

QUATTRO

Nella vita professionale di Franz ci fu un prima e un dopo. 'Prima dell'Azienda Agricola Franz Hassel' passava ore davanti al computer, chiuso nel suo dammuso 'Dietro l'Isola', uscendone ogni tanto per respirare il mare e imponendosi di smettere di lavorare alle 18,30. 'Dopo', il computer restava spento per molte ore al giorno e la connessione con l'ufficio di Milano era saltuaria, affidata più al cellulare e alle decisioni da 'mettici una pezza poi si vede' che a indirizzi meditati. Arrivati a luglio, però, Franz si rese conto che le cose stavano degenerando. Forse la Cantina lo avrebbe rovinato, ma lui gli stava dando una mano decisiva. Cambiò regime.

Lasciò a Cosimo tutta la parte operativa sull'uva e sul vino, a Fernandez la parte di manutenzione e a Giovanni il progetto esecutivo di sviluppo energetico. Disse a tutti e tre che avevano mezz'ora di tempo ciascuno, dalle 17,30 alle 19,45 di ogni giorno, e se restavano a cena all'Orma era vietato parlare di Cantina.

Cosimo fece quella che considerava una furbata alla pantasca. Arrivava a cena all'Orma con una bottiglia di vino dichiarando le sue intenzioni. Doveva scoprire, e in fretta, che tipo di vino Franz volesse dalla sua 'Franz Hassel'. Ma la cosa, per Franz, non funzionava. Approfittò del fatto che Isabella sarebbe arrivata a Pantelleria qualche tempo dopo e fece un grosso acquisto di etichette in una enoteca di Palermo che si occupò della

spedizione a Pantelleria. Cosimo dovette lasciar stare le sue bottiglie di zibibbo e degustare insieme a Franz, Giovanni, Isabella e il Dott. Fernandez, quando c'era, i vini più disparati, provenienti per lo più da aree geografiche sconosciute, in Italia e anche dall'estero, in qualche caso. Purtroppo constatarono che tutti questi vini nordici, eleganti e verticali fino alla stratosfera, non reggevano l'urto dei sapori intensi della cucina di Pina. Un paio di volte Cosimo portò una bottiglia di passito, ma Franz lo bloccò subito: gli proibì persino di pronunciare la parola 'Passito' e quel paio di bottiglie ritornarono sull'auto di Cosimo senza essere stappate.

Giovanni e Daniele Fernandez all'inizio non partecipavano al gioco della degustazione selvaggia. Ma poi Franz li sollecitò ad esprimere un'opinione. Erano consumatori anche loro, che magari in futuro avrebbero frequentato Pantelleria, forse addirittura come residenti. Perché non esprimersi?

Una sera stapparono una bottiglia di Sauvignon di una cantina altoatesina. I profumi dolci e floreali ma persistenti nel freddo minerale di quelle terre si allargarono sul tavolo su cui il pesce fresco era stato fritto e condito alla pantesca, con ampio utilizzo di pomodori secchi, cipolle e capperi, persino di cucunci, che ormai spopolavano nelle terrine che accompagnavano gli aperitivi a Milano.

Cosimo disse con orgoglio che quel vino, così ideale, non ce la faceva con la cucina pantesca.

- Vero - rispose Franz - eppure l'hai detto tu, è 'ideale'. Che vuol dire?
- Che vola via, alto nel cielo, come un aquilone sapido per poi atterrare sul terreno minerale.-
- Ah, una bella descrizione di una visione pantesca, non credi? -

Cosimo si bloccò, con il bicchiere da degustazione a metà altezza. Ci cacciò dentro il naso e ispirò leggero.

- Sai cosa mi ricorda? - disse infine - mi ricorda un tizio che lavorava per l'azienda che aveva la Cantina, molti ma molti anni fa. Disse che a New York la moglie di un buyer, assaggiando un bianco di zibibbo, gli aveva detto che era quello che ogni donna cerca nell'uomo: un profumo dolce e sensuale, un'aria tersa di maestrale, dal palato deciso e avventuroso, con la forza selvaggia e imprevedibile del petardo. Minchiate a colori. -
- Già, può darsi, ma è un sogno. E questo deve essere il vino: sogno, immaginazione, racconto, percezione di 'altro', di 'lontano'. Tu insisti con la faccenda dell'abbinamento. Oggi la gente se ne frega, apre le bottiglie di bianco, di rosso e anche di dolce fuori dalla tavola, perchè è tornata a casa la sera, per dare gusto diverso alla giornata di lavoro, per distrarsi, per andare lontano, per ritrovarsi. Perchè è elevazione, verticalità, canto. Come scriveva Veronelli: un canto verso il cielo. -
- Sarà, non ci arrivo. -
- Ma sì, invece. Chi l'aveva fatto quel vino bevuto a New York? -
- Io, l'avevo fatto io. - ammise Cosimo.
- Ecco, vedi? Tu rifallo, tale e quale. Non cerchiamo altro, tutti noi. Non solo io, ma anche Daniele e Giovanni qui. Per non parlare di Isabella e di tutte le persone innamorate. Non è vero? - disse Franz, rivolgendosi ai suoi amici seduti sulla ducchena, a notte inoltrata.

A metà luglio Franz aveva già comprato 3 ettari di vigneto ad alberello e un quarto l'aveva affittato con un contratto venticinquennale. Ma già si parlava di vendemmia, lo zibibbo cominciava a crescere sontuosamente, sotto le foglie che,

enormi, riparavano l'interno della pianta dal sole e ne preservavano l'umidità durante la notte.

Cosimo propose a Franz il programma di vendita del vino e del mosto per altri cinque produttori di vino che volevano produrre Passito. Non era molto: le cantine sull'isola avevano già in casa notevoli stock di Passito e cominciava a scarseggiare lo spazio nei serbatoi. Franz disse che quello era un problema, cominciava la crisi, disse. Ma ribadì a Cosimo che in Cantina non doveva esserci nemmeno un litro di Passito, nemmeno una bottiglia.

- Che non ti venga in testa di offrire i nostri serbatoi termocondizionati come spazio per vecchie annate di Passito.- lo minacciò.
- Ok, capito. Non sarà facile. -
- Non me ne frega niente - disse Franz quasi alterato - affari loro. Se vogliono vino o mosto, va bene. Se non ne vogliono, meglio. Noi facciamo la vendemmia dei 5 ettari che abbiamo di nostri vigneti. -

Cosimo era frustrato. Vedeva bene la montagna di lavori in Cantina e gli dispiaceva che, quell'anno, la Cantina avrebbe fatto un fatturato prossimo a zero. Franz dovette ribadire la sua visione per l'ennesima volta.

- Cosimo, noi siamo una start up, non una Cantina. Le tue preoccupazioni avrebbero senso se fossero passati cinque anni. Ma siamo solo al primo. E il vino che andremo a produrre affinerà per un anno, almeno, forse due. Facciamolo bene, anche se non sarà adeguato. Nessuno si aspetta che lo sia. Se invece viene bene, ok, meglio, vuol dire che fra due anni avremo 3000 bottiglie. Altrimenti, niente. Va benissimo. Noi a Milano guardiamo a cinque anni qualunque cosa, dall'energia, ai vaccini influenzali fino alle app per smartphone, tutto. Che vuoi che sia un anno! -

L'Enova era stata impegnata a fondo da Giovanni, con tutte le sue risorse creative. Ormai si era stabilito in Cantina da un paio di settimane e utilizzava le risorse di wifi satellitare dei dammusi di Franz. Era riuscito a sviluppare potenza fino a un megawatt e mezzo, sulla carta, a sole pieno e con vento di diciotto nodi da maestrale, ma dopo l'approvazione del Piano da parte di Franz, comprensivo del necessario finanziamento, arrivava il momento della messa in opera. Arrivò l'autoarticolato con le attrezzature e poi arrivarono gli operai specializzati da Parma. Cominciarono i lavori di installazione che durarono dieci giorni, sabato e domenica compresi. Gli operai furono alloggiati in Cantina e Giovanni supervisionò tutta l'operazione.

Le cantine a Pantelleria avevano bisogno di spazio per stendere l'uva al sole e produrre uva passa in modo tradizionale, secondo i dettami del Disciplinare. Molti avevano messo su delle serre, oppure dei tendoni, per riparare le uve dall'umidità notturna, particolarmente alta dato che si trattava di un'isola al centro del Canale di Sicilia. A Rekhale, invece, siccome non si aveva nessuna intenzione di produrre passito, tutto ciò non aveva alcuno scopo e tutto il vecchio spazio, più alcuni terrazzamenti a strapiombo, potevano ospitare i nuovi impianti solari. Tra i pannelli si ergevano le colonne dei generatori eolici realizzati col brevetto di Enova. Tutta questa attività fu finanziata dal Fondo Orma e Orsa, cioè da Franz e Aldo, che non stava più nella pelle e voleva a tutti i costi scendere sull'Isola per vedere come procedevano i lavori. Se il nuovo progetto della start up fosse andato in porto positivamente con la produzione di energia come ipotizzata dal progetto, c'era da rivedere completamente, e in aumento, il valore della società cui avevano partecipato. Nel frattempo tutta la strumentazione dei pannelli di controllo del sistema veniva riportata all'interno del locale in cui era

piazzato il vecchio generatore diesel di emergenza, un mostro da decine di tonnellate di acciaio, che venne portato via da un camion per essere riciclato o rottamato a Trapani.

Tuttavia Cosimo insisteva sul fatto che la temperatura dei serbatoi in fermentazione dovesse mantenersi intorno ai 20 gradi, anche di notte, quando il fotovoltaico non avrebbe prodotto energia. Restava la risorsa eolica, ma non era sufficiente e soprattutto non era costante. Iniziò un'intensa collaborazione con il produttore locale di energia elettrica che usava grandi generatori diesel, la SMEDE, nella prospettiva che la cantina avrebbe venduto alla Smede la sua energia in eccesso durante il giorno.

Man mano che si avvicinavano al traguardo della realizzazione dell'impianto che stava davvero funzionando, Giovanni cominciò a fantasticare di esportare quelle idee anche nelle altre isole siciliane, oppure in Campania, all'intorno dei Campi Flegrei, oppure a Ischia e Procida. Franz fu d'accordo, ma era troppo presto, tutto troppo presto. Gli disse di concentrarsi sulla Cantina, che se quella funzionava a regime allora tutto cambiava.

CINQUE

L'idea era che tutti quelli che stavano nei suoi dammusi 'Dell'Orma' partecipassero alla vendemmia, nessuno escluso. Così la pensava Franz che aveva coinvolto Isabella, Aldo e sua moglie Grazia Banderini. Salvo che proprio non ce la facessero fisicamente.

Si iniziava a metà agosto, con un caldo infernale, ogni giorno prima dell'alba, quando appena si vedeva qualcosa tanto da mettere in sicurezza un piede davanti all'altro. Già alle 10 erano passate quasi quattro ore e tutti chiedevano una pausa, ma il peggio, col caldo, doveva ancora arrivare. Lo zibibbo era nascosto dalle foglie, e ogni alberello, che erano tanti, più di duemilacinquecento per ogni ettaro, doveva esser attentamente esplorato dalla cima per scoprire il frutto, che stava all'ombra delle foglie, nascosto dal vento, chinati quasi a terra che la schiena doleva dopo appena mezz'ora.

Franz aveva partecipato alla raccolta nel suo ettaro e mezzo di zibibbo, come turista e come appassionato dell'isola. Ma una cosa è andare in giro per il vigneto a raccogliere l'uva che serve a tavola, altra cosa è riempire le cassette che pesano venticinque chili e portarle sulla strada, in alto o in basso. Un lavoro massacrante. Mentre si asciugava il sudore, e diceva a Isabella di stare attenta al sole che ammazza, si ricordò delle fotografie di Salgado delle miniere d'Africa. Nessun uomo poteva resistere a due giorni così.

I posti peggiori erano proprio i vigneti Dietro l'Isola che lui aveva affittato. Terrazzamenti polverosi a strapiombo sul mare, su cui si abbatteva feroce il sole dall'alba al tramonto, a trentacinque gradi all'ombra, già alle 11 del mattino, spesso con un'umidità tropicale, che mozzava il respiro. Portare le cassette d'uva in alto, fino alla strada perimetrale, era un lavoro disumano. Alla domanda sul perchè l'agricoltura dell'isola era stata abbandonata, quella era la risposta. Era una fatica immensa strappare qualche chilo di zibibbo alle piante che si difendevano strenuamente. Per farne dei veri luoghi di produzione si dovevano ripristinare i muretti, curare la vigna, rinnovarla, se possibile, eliminando le piante malate o troppo vecchie sostituendole con nuovi giovani alberelli di zibibbo.

Franz conosceva la risposta: investimento. Installare le monorotaie, sistemi a cremagliera mossi da piccoli ma potenti motori a benzina. Si adottava questo sistema ovunque la vigna fosse di difficile accesso, in forte pendenza, come nelle isole, per esempio a Ischia, ma anche nelle Cinque Terre, e persino nel Valdobbiadene. Ma lì a Pantelleria c'era da chiedersi se fosse giusto. Impiantare un sistema a monorotaia avrebbe cambiato in modo irreversibile il panorama. C'era da aspettarsi una forte opposizione e non senza ragione. L'alternativa era tornare al passato e ai muli panteschi, salvati dall'estinzione e avviati ad una carriera di assistenza ai turisti. Impossibile.

Isabella avrebbe detto di lasciar perdere, che sono solo sogni che potrebbero affondare chiunque. Nessuno ce la può fare. Il corso del tempo è questo: non si può più fare. Una volta sì, oggi è follia.

Avrebbe avuto ragione. A Franz già sembrava di sentire la sua voce.

Si deterse il sudore dalla fronte, si tolse il cappello a tesa larga e risalì dal livello in cui stava con Isabella che non si fermava un attimo, se non per bere dal termos quel po' di acqua fresca che erano riusciti a portarsi. Raggiunse la strada perimetrale e si fermò a guardare in basso, verso il mare. Sapeva che in passato, nel passato eroico dell'agricoltura pantesca, era stata adottata anche quella soluzione estrema e salata: mettere l'uva raccolta in botti da lanciare in mare perchè fossero raccolte da barche che poi portavano l'uva in paese. Ma con quaranta gradi all'ombra non era proponibile, l'uva sarebbe arrivata già vino, selvaggiamente fermentato.

No.

Ci voleva una monorotaia.

Ci poteva provare.

Tentare di coinvolgere tutti gli enti interessati alla migliore conservazione del patrimonio culturale pantesco per presentare un progetto di monorotaia. E poi, se andava bene, ma ci sarebbe voluto del tempo, forse due anni, investire centinaia di migliaia di euro per una struttura fissa che avrebbe comunque deturpato l'ambiente e avrebbe rappresentato un investimento dall'incerto ritorno.

Tuttavia ogni difficoltà per lui era uno stimolo. Si era formato in un mondo in cui le difficoltà, i problemi, potevano essere risolti se trasformati in nuove idee, alternative, proposte, soluzioni. Si chiese se anche quella difficoltà si poteva trasformare in una opportunità. Franz non si era mai bevuta la favola del 'non ho scelta'. Una scelta, per lui, c'era sempre. Bisognava cercarla. A volte stava nella tecnologia, a volte nell'organizzazione, altre volte nell'uomo o la donna giusti al posto giusto al momento opportuno. Qualunque cosa andava bene, bastava che fossero 'scelte da fare' senza pensare alla mancanza di alternative.

L'abbandono dei vigneti, in quella parete scoscesa, era lì a dimostrare che la scelta era stata fatta, storicamente. Quella del non provarci, del non tentare strade alternative. Tra il sì, il forse e il no, si era scelto il 'no'.

Vedeva, sotto di lui, il mare scintillante e Isabella china a scostare le foglie di un alberello, per cercare lo zibibbo. Per raggiungerla doveva scendere lungo il sentiero, dritto verso il mare per duecento metri, poi avrebbe proseguito verso nord, poi un tornante verso sud, non più largo di trenta centimetri, tra un muretto basso e l'altro, percorrendo così almeno quattrocento metri. E invece, in linea d'aria, erano solo centocinquanta metri, a occhio. Se si fosse buttato con un parapendio, ammesso che ne fosse capace e avesse anche il fegato di farlo, l'avrebbe raggiunta in un attimo, ma non poteva risalire se non a piedi. E gli venne l'idea: in linea *d'aria*. Era questa la chiave, l'aria. La soluzione erano i droni.

Immaginò un drone che scende volando giù dal pendio e viene caricato con una cassetta di uva, poi risale per scaricarla sulla strada perimetrale. Finita la vendemmia, finiti i droni. Il loro ronzio non avrebbe scocciato più nessuno e il panorama sarebbe rimasto quello che era.

Fattibile?

In teoria sì. Folle, ma fattibile.

Gli avrebbero dato del pazzo.

C'era abituato, faceva parte della sua professione di Business Angel. Se sapessero che strampalati teorici brevetti gli proponevano di finanziare! Un vendemmia coi droni in confronto era semplice normalità.

Tutte le altre lavorazioni in vigneto non prevedevano di salire o scendere grossi carichi per le mulattiere. Si scendeva, armati di forbici, o portando piccoli carichi, e al termine delle operazioni si

risaliva, a piedi, più leggeri di quando si scendeva. E poi, con una giusta narrazione, si potevano assumere gli stagionali garantendogli che non avrebbero faticato come muli per salire le cassette di uva. Certo c'era da pagare per gli imprevisti, i droni si possono guastare, oppure forse le cassette dovevano essere diverse, per garantire un aggancio rapido e sicuro. C'era da pensare ai piloti e agli assistenti, al loro soggiorno. Batterie da ricaricare in cantina con l'energia del fotovoltaico, altro che benzina! Si doveva anche pensare che l'operazione si sarebbe condotta due volte l'anno, c'era da pensare alla raccolta ottobrina dei racemi.

Quindi la domanda più difficile: quanto costerebbe?

Fece una paio di telefonate. Per sua fortuna c'erano una mezza dozzina di persone che riuscirono a dargli i contatti adeguati. Nel giro di mezz'ora, dopo che Isabella lo guardò allargando le braccia a segnalargli che 'non stai facendo niente', ne venne a capo: mal che vada gli sarebbe costato da 20 a 30.000 euro a vendemmia. E si poteva fare la raccolta di prova dei racemi nel prossimo ottobre, per verificare problemi e alternative. Era sicuro, invece, che la monorotaia sarebbe costata almeno dieci volte tanto, con costi crescenti di manutenzione e consumi. E chissà che tormento burocratico sarebbe stato. Dei droni che facevano 300 voli di cento metri non sarebbe fregato a nessuno. Forse all'aeroporto, dall'altra parte dell'Isola. Ma di questo si potevano occupare le aziende dei droni.

Con chi ne poteva parlare?

In quel momento sarebbe stato saggio confidarsi con Aldo. Lui poteva capire, tutti gli altri no. Era un visionario, come Franz. Aveva la sensazione del tempo davanti agli occhi, per lui uno o vent'anni non erano la stessa cosa. In vent'anni si fa tutto quello che si vuole, in un anno solo il 5%. Non è molto, il 5%. Tutto

doveva essere moltiplicato per 0,05. Diventava poco. Quasi niente. Un passetto. Step by step, dicevano gli inglesi. Ma no, la gente normale non ragiona così, è abituata a pensare a oggi, massimo domani. Venti anni sono 7300 giorni, ce n'è da immaginare!

Ma c'era un'altra difficoltà. L'intera idea dell' Agricola Franz Hassel stava assumendo dimensioni insospettate. E gli tornarono in mente le parole di Isabella, 'finirà per distruggerti'. Certo, poteva immaginare, poteva contribuire, poteva anche dirigere a distanza, ma doveva delegare. Ma a chi? Gli serviva un giovane enologo, uno proprio giovane, appena uscito dalla scuola, deciso a farsi monaco a Pantelleria. Si disse che quella era, forse, la montagna più alta da scalare: scovare una mente aperta, giovane, deciso a dedicarsi anima e corpo al progetto e vivere a Pantelleria, almeno per un paio d'anni.

Ci voleva un colpo di fortuna.

Forse stava sbagliando si disse.

Forse stava esagerando, con quel progetto.

Cercare una persona a cui delegare, che cosa?, tutta la gestione? la direzione di tutti i progetti già in pista? un suo alter ego?, era necessario solo in un caso: che lui volesse continuare a spingere, a velocizzare, ad anticipare tutti gli step, maledetta parola, 'step', per poter 'arrivare' all'obiettivo. Ma poi, non si erano posti con Aldo un obiettivo a dieci anni? E allora, perchè diamane stava spingendo come un pazzo?

Forse, si disse, era ora di chiudere la manopola dell'acceleratore, e cominciare a frenare. Aveva investito molto, molto tempo e tantissimo denaro. Come in un gran premio di moto GP era ora di staccare per affrontare la curva.

Il bilancio di quei primi mesi era positivo: niente passito, fotovoltaico ed eolico, uso dei serbatoi sotterranei come riserva

di calore geotermico, lavorazione dell'uva conto terzi, come si faceva prima, ma al minimo sindacale, quel tanto che bastava per non mandare in vacca i rapporti con il Consorzio.

Ora l'idea dei droni in vendemmia. Possibile, si poteva fare un esperimento, non costava un'enormità e non c'erano particolari difficoltà burocratiche. Ma quella sarebbe stata l'ultima follia, per quell'anno.

Guardò Isabella, tre terrazzamenti verso il mare, cento metri di distanza. Amava Pantelleria forse più di lui. L'aveva sposata tre anni prima, ma si amavano da molto più tempo, Franz aveva difficoltà a pensare a un 'prima' di aver incontrato Isabella.

Lei era un miracolo.

Nata in Sicilia in una famiglia borghese, a Castelvetro, era bruna, dalla carnagione scura. Aveva invece occhi di ghiaccio, come una vichinga. Gli aveva detto, molto tempo prima, di essere il frutto di chissà quali astruse combinazioni di geni, di normanni, vichinghi, francesi e spagnoli. Ma forse era solo una neanderthal del XXI secolo. Suo padre che faceva il ragioniere in una cooperativa vinicola, era bruno, con gli occhi marroni. Si diceva che avesse una bisnonna rossa, con gli occhi azzurri. E poi era una ribelle, una che non stava mai ferma. Il contraltare di Franz che invece amava la stabilità rischiosa della finanza, condita con l'ardore dell'innovazione. Su quel terreno erano come fratello e sorella.

Isabella era andata via da Castelvetro a diciassette anni. Colse l'occasione di un viaggio di istruzione a Verona. Finì che due mesi dopo lavorava come modella. Fece gli esami di maturità a Milano, con suo padre che stava dilapidando un patrimonio per darle una mano e per assicurarsi che quella 'sbandata' non le facesse troppo male, aspettando che le passasse.

Invece Isabella fece la modella per anni. Ebbe diverse relazioni con produttori del cinema, fotografi, persino fonici. Ma nulla poteva fermarla, o forse nessuno si innamorò così profondamente da sopportarne i continui alti e bassi, gli umori altalenanti, le depressioni seguite alle euforie.

Poi, quasi per caso, aveva incontrato Franz.

Stavano girando un video per una start up che aveva un progetto per il riciclo della carta igienica, e Franz non era molto convinto nè dell'affare che vedeva un Aldo entusiasta, nè della strategia di comunicazione affidata ad una micro agenzia di Milano che si era inventata un video ironico. Isabella era la protagonista. Quando la vide seduta sulla tazza di un bagno fittizio, ricostruito in studio, che sorrideva innocente del tutto a suo agio nell'assoluta idiozia dello spot, ebbe un colpo di fulmine. Franz aveva 35 anni e si preoccupò: che fosse una precoce evidenza dell'età che avanza? Possibile che uno della sua esperienza, un uomo fatto, che aveva già preso sberle non indifferenti da una vita milanese idiota oltre che falsa, si potesse innamorare come un ragazzino?

Isabella aveva 27 anni e stava già pensando a cosa fare nel suo 'dopo'. S'era stufata di fare quel mestiere, dopo dieci anni.

Sapeva che se non aveva sfondato, non ci sarebbe stata un'altra occasione. Stava piano piano avviando un'attività di dress stylist per fotografi e agenzie. Aveva affittato un grosso garage dalle parti di Via Tortona e lo stava riempiendo di scarpe, abiti, colori, paillettes, tutti accuratamente della taglia standard delle modelle anoressiche e tutti catalogati per feeling.

Franz aveva tentato di dimenticare quell'incontro e Isabella. Si disse che non poteva permettersi distrazioni, c'erano un paio di progetti difficili in ballo. L'immagine che aveva registrato nella mente ricomparve diverse volte, e si parò davanti ai suoi occhi mentre era al computer, più spesso in bagno, addirittura dal

barbiere, insomma ogni qual volta la mente di Franz si quietava quel tanto che bastava a proiettare, sul muro, fantasmi profondi. Poi, un paio di settimane dopo, Aldo lo chiamò per visionare la bozza del video. E Franz crollò. Capì che mentre il video andava e si ripeteva, mentre Aldo commentava col regista e gli start upper straparlavano evidenziando metafore narrative le più stravaganti, lui era ammutolito. Aldo pensò che stesse male. Dovette chiedergli due volte se per lui andava bene la versione C5 con la correzione colori calda. Gli chiese se anche per lui andava bene quell'illuminazione della pelle di Isabella. A sentire il suo nome, trasalì. E gli rimase l'eco nelle orecchie: ... la sua pelle. Non riuscì a fare altro che annuire come un cammello. Il colpo di grazia glielo diede Aldo, mandandogli il video in versione finale. E lui, continuando a sentirsi un cammello, non riuscì a trattenersi dal vederlo e rivederlo, mentre una parte del suo cervello gli ripeteva che era proprio un fesso a innamorarsi di una bella donna seduta al cesso.

Ma ormai il suo cervello era andato chissà da che parte: liquefatto nel calore di un ardore che non aveva mai sentito prima in tutta la sua vita.

Lui era single, in quel periodo. E scoprì che anche Isabella lo era. Prese informazioni.

Scoprì che non era molto amata nell'ambiente. Troppo indipendente, allergica ai compromessi, si stancava spesso di stare in posa. Aveva solo un paio di fotografi importanti che la preferivano regolarmente. Aprì il loro sito portfolio. Trovò decine e decine di scatti di Isabella.

Lei si ritrovò, dall'oggi al domani, sommersa di fiori. Ce n'erano per tutti i gusti. Le sue amiche dell'agenzia la sfottevano: doveva aver almeno settant'anni quel misterioso uomo che le mandava fiori freschi ogni giorno, in agenzia e direttamente a casa. Un

modo di fare la corte da romanticone fermo al secolo scorso. Isabella non aveva mai avuto approcci di quel genere. Erano sempre stati molto diretti, a volte addirittura rudi: i fotografi non avevano molto tempo da perdere ed erano sempre strafatti. E poi, a dirla tutta, le faceva piacere vivere in quella moltitudine di fiori. I colori arditi freschi, così distanti da Milano; i profumi che tutti insieme ricordavano i prati, i boschetti e le distese di cespugli della campagna siciliana.

Le composizioni si facevano sempre più ardite. Ad un certo punto cambiarono: basta fiori. Arrivarono i mieli, le marmellate, le mostarde. Una vera provocazione per una come lei che, da modella, era sempre a dieta. A quel punto anche Isabella sapeva molto di lui, di cosa facesse, dei suoi precedenti amori e convivenze, e l'aveva persino incontrato un paio di volte mentre discuteva a proposito dello styling per alcuni scatti nello studio dei fotografi amici. Isabella si diceva che quelle erano le volte decisive, che si sarebbe fatto avanti. Invece niente. Lui usciva, spariva, le dava a malapena il buon giorno. Incuriosita, stranita: che diavolo stava combinando quel giovane uomo, alto e sicuro di sé, almeno in apparenza?

Un giorno ricevette una cassetta di frutta: era zibibbo. Lo riconobbe all'istante, veniva da Pantelleria.

Che ci faceva lo zibibbo adesso? Era un indizio? Un messaggio? Lo zibibbo a Milano, una roba che doveva essergli costata un occhio della testa.

Prese il cellulare e lo chiamò, era ora di finirla con quella strana faccenda, e poi era troppo curiosa di capire che c'entrasse lo zibibbo. Franz rispose al telefono e cominciarono a parlare di Pantelleria. Lei non sapeva dei suoi dammusi, nessuno glielo aveva detto. Franz era proprio lì. Disse che aveva degli ospiti. Aldo, e quelli della start up della carta igienica. Franz deglutì. Poi

disse: perchè non vieni anche tu? Era agosto, a Milano non doveva esserci più nessuno. Le disse che le poteva mandare il biglietto aereo a casa. No, quello mai, rispose Isabella. Chiuse la telefonata dicendogli che lo avrebbe chiamato, presto.

A Franz non restava che aspettare. Dieci giorni dopo lo chiamò. Gli chiese se fosse ancora a Pantelleria. Franz rispose di sì, ma ormai gli ospiti erano andati via, tornati a Milano. Lei disse che era a Castelvetro, dai suoi genitori, ma che sarebbe tornata a Milano l'indomani.

Franz, deluso e in preda ai più foschi pensieri, prese l'aereo e tornò a casa, a Milano, due giorni dopo. Come ultima chance la invitò in un ristorante di lusso, a cena. L'aspettò davanti all'entrata e lei arrivò con un taxi, in camicia bianca di lino, gonna corta e sandali in cuoio. Franz era in grisaglia nera e quando la vide si affrettò a sbarazzarsi della cravatta scura.

Isabella gli strinse la mano, poi guardò l'ingresso del ristorante.

- Un gran bel posto, grazie Dottor Hassel. Ma non crede che staremmo più comodi altrove? - disse.
- Ti prego Isabella, dammi del tu. Mi fai sentire come un Commendatore della Repubblica. Hai qualcosa in mente? -
- Oh sì. C'è un tizio che fa una parmigiana di melanzane che anche in Sicilia sarebbe difficile trovarla così buona. Ti piacciono le melanzane? -
- Certo, moltissimo - disse Franz

Fermarono un altro taxi e quindici minuti dopo erano seduti in una specie di bistrot dalle parti dei navigli a mangiare una generosa porzione di parmigiana.

Parlarono della Sicilia, di Castelvetro e Pantelleria. Poi lei gli chiese di tutti quei fiori. Franz si accorse di non poter impedire che sulla sua faccia si dipingesse un sorriso imbarazzato come quello di un quindicenne.

- E' cominciata così, come un omaggio. Poi però mi piaceva immaginarti tra tutti quei fiori - riuscì a dire.

Isabella lo guardò un istante, dritto negli occhi. Si immerse in quella mente come se fosse una strega che legge le foglie di te in fondo ad una tazza poi disse:

- Franz, non ti innamorare di me sol perchè sto bene sulla tazza di un gabinetto. Non ne vale la pena, lo sai quel che si dice di me -
- Ho paura che sia troppo tardi Isabella - disse Franz con sincerità - ti sto dando tanto fastidio? Posso smettere subito, se vuoi -
- Smettere? E dimmi, che cosa dovresti smettere? - chiese Isabella con il suo sguardo più intrigante.

Franz era ammutolito, aveva le spalle al muro, sentì che l'intero suo corpo non reagiva. Se avesse voluto scappare gli sarebbe stato impossibile. Eppure doveva rispondere, Isabella stava aspettando, davanti a lui, e lo guardava, con quei suoi straordinari occhi di ghiaccio. Non aveva nemmeno posato la forchetta sul piatto. Stava a mezz'aria, in quell'attimo sospeso nello spazio in cui tutto può accadere.

Franz espirò, riprese fiato e disse:

- Credo che si chiami 'fare la corte'. Insomma, sì, hai capito, potrei smettere di ... farti la corte. -
- Ma a me piace la corte che mi fai, mi fai sentire importante. E poi, via, non sei malaccio nemmeno tu - disse Isabella con un sorriso da fotoromanzo.

Franz riuscì ad allungare la mano verso il bicchiere del vino e a controllare il sorriso che aveva stampato in faccia, sperando che non sembrasse così idiota. Purtroppo aveva la gola chiusa. Per fortuna se ne accorse appena in tempo e fece finta di berne un sorso.

Una settimana dopo erano a Pantelleria, ai Dammusi dell'Orma. Tornati a Milano, Isabella scoprì che non poteva più fare a meno di Franz. Fu facile. Viveva da sola, in un piccolo bilocale, con una grande finestra che dava su una strada poco trafficata, il silenzio si faceva palpabile. Spesso guardava fuori, come se stesse aspettando qualcosa. Da quando frequentava Franz non lo faceva più. Anzi, lui le dava prospettiva, l'aiutò a fare della sua attività un progetto a medio termine, da strutturare meglio. Le chiese se avesse bisogno di capitale, di denaro, ma no, non ne aveva affatto bisogno. A un certo punto però si accorse che a casa ci stava sempre meno. Usciva di casa con Franz, la mattina. Se si sbrigava in fretta, tornava in magazzino, tra i suoi abiti, i suoi stili. Poi di sera si rivedeva con Franz, a casa sua, oppure in giro, in un ristorante, una trattoria. Un giorno si accorse che non tornava a casa da quattro giorni. Ne parlò con lui e decisero di comune accordo che la casa di Franz, così grande e vuota, poteva benissimo ospitarla. Lei si chiese perché non gli chiedesse di sposarla, ma era solo una domanda che veniva dall'ego profondo, dalla perenne paura di ragazza siciliana emigrata 'al Nord'. Quando lui lo fece lei rispose che sì, ne sarebbe stata felice, ma lì a Milano, e in Municipio. Franz ne fu sorpreso. Aveva atteso tanto tempo per riuscire ad abituarsi all'idea di fare un grande matrimonio siciliano in cui lui sarebbe stato meno di niente, un'idea che lo inorridiva ma che alla fine doveva accettare, almeno così pensava. Invece era tutto più facile. Ma volle sapere il perché. Isabella non glielo spiegò. Disse solo che aveva un sacco di parenti, in effetti mezzo paese, e non tutti erano cordiali e gentili. Ospitali sì, ma urbani forse non proprio. E poi aboriva quei matrimoni con le colombe bianche. Così si sposarono a Milano, in Comune, e poi festeggiarono con pochi intimi, quasi tutti amici di Franz e qualcuno dei suoi.

Se lei era solare, lui era introverso e musone. Tendente alla gelosia che interiorizzava senza esprimerla, troppo rispettoso della vita di Isabella. Troppo, a volte.

Solo una volta Isabella ebbe paura di perderlo. C'era una nuova ragazza che girava intorno a Franz. Aveva studiato alla London Business School e conosceva benissimo l'ambiente di Franz, tutte le aziende, i personaggi, tutta la Milano che conta. Tutta gente e ambienti inarrivabili per Isabella. Una sera lui dovette uscire da solo per una cena aziendale. Di solito andavano insieme. Tornò tardi. Gli chiese com'era andata. Lui era distratto, stanco. Le disse che avrebbero chiuso il contratto l'indomani. Isabella chiese se c'era anche quella tizia,

- Com'è che si chiamava? -
- Dottoressa Donatella Miliani. - rispose lui.
- Ah ecco, appunto, Donatella. -
- Sì, c'era anche lei, purtroppo. - disse lui.
- Perché purtroppo? -
- Dài Isabella, ti prego, se vuoi ti dico tutto domani, ma adesso basta, sono stanco e anche un poco giù di morale, ne parliamo domani. -

Finì lì, e poi di Donatella, chissà come, non si parlò più. Sembrava sparita.

Un paio d'anni dopo, Isabella seppe che quella Donatella stava con un tipo anziano e pieno di soldi, faceva la moglie e di Business non si interessava più.

I problemi più grossi invece vennero fuori proprio a Pantelleria, manco a farlo apposta. Lei aveva bisogno di lavorare in presenza, non poteva stare lontana a lungo da Milano, altrimenti avrebbe perso tutti i contatti. Franz invece poteva stare per giorni e giorni davanti al suo computer, collegato in streaming. Anzi, sembrava quasi che il fatto di stare lì portasse bene ai suoi affari, lo

invidiavano tutti. C'era poco da invidiare, ma la gente è strana, e i milanesi ancora di più. Diverse volte lei lo lasciò da solo, sull'isola, per periodi abbastanza lunghi, anche di tre settimane. E poi tornare sull'isola in autunno era tutt'altro che facile, se capitavano le burrasche. Capì anche che i voli furono annullati per il maltempo e lei dovette stare a Castelvetro, da sua madre e suo padre, due giorni. Così Franz pensò fosse una buona idea tornare a Milano entro il quindici settembre, ogni anno. Da quando però c'era la Cantina di mezzo, anche quella regola era saltata. Fu quindi un grande sollievo quando Isabella seppe che sarebbero tornati insieme, a casa, il venti settembre, appena finita la vendemmia, anche se Franz invece tornava all'Orma i primi di ottobre.

- A che fare? - chiese lei.
- La vendemmia dei racemi con i droni - rispose lui, sorridendo. Isabella lo guardò, crollò la testa, smosse i capelli biondi e disse:
- Franz, questa Cantina sta cominciando a darti alla testa. Non l'hanno fatto le donne, e invece la Cantina ...-

Ma non finì la frase.

- Donne? Ma se ho te, di che altro dovrei preoccuparmi? -
- Lei gli accarezzò una guancia, dicendogli che era sempre il solito coccolone e di stare attento a non rovinarsi con quell'aspiratore di soldi che era l'Azienda Agricola.

Isabella aveva intuito che c'era, in tutta la storia, una figura chiave: Cosimo, l'unico enologo di esperienza sull'Isola, e per questo, quello che stava con quattro piedi in una sola scarpa. Quella sera Isabella ebbe l'occasione giusta. Cosimo era in anticipo sull'orario di cena. Franz stava facendosi la doccia. Lei era seduta sulla ducchena illuminata debolmente dalla lanterna a

candela, a due metri sull'angolo della tavola da pranzo sistemata all'esterno. Lo salutò calorosamente.

- Ciao Cosimo, come stai? Giornata proficua?- chiese.
- Quasi. Qualche problema con un vigneto dalle parti di Martingana. -
- Ah, mi dispiace, risolvibile? - fece lei.
- Sì, alla fine sì. I soliti problemi. -
- Sai volevo parlarti. Sai tenere un segreto? - chiese Isabella. Cosimo si fermò immediatamente. Pensò che non ci mancavano che i problemi di cuore fra coniugi e la sua giornata era bella e sistemata.
- Certo, che mi volevi dire? - chiese invece gentilmente.
- Tu sai che sono nata a Castelvetro, vero? -
- Sì, me lo ha detto Franz. -
- E non sai niente altro di me? -
- No. Non credo. Mi ha detto che facevi la modella a Milano. -
- Ok. Allora forse non sai chi è mio zio, il fratello di mia madre. -
- No, non credo. -
- Si chiama Don Calogero Agliolata. Lo conosci? - Cosimo si irrigidì. Non c'era nessuno in Sicilia che non avesse sentito quel nome, di solito associato a investigazioni su omicidi, traffico di droga, estorsioni e pizzo. Mafia, insomma.
- Ma guarda - disse Cosimo - che incredibile coincidenza -
- Già. Ho lasciato Castelvetro che non avevo nemmeno diciassette anni, una fortunata combinazione. Ma sai, ho visto mio zio un paio di mesi fa, quando sono tornata in paese per salutare i miei -
- Stanno bene? -
- Benone, grazie. Mio zio mi ha chiesto se avevo bisogno di una mano, che lui sarebbe felice di aiutarmi. Mi ha chiesto di Franz. Gli ho raccontato della Cantina -

- Ah, e lui? -
- Era contento. Ha detto che poteva essere una buona cosa. Gli ho parlato di te. Lui ti conosce, credo. -
- Può darsi. -
- Ti manda un messaggio: non fare cazzate perchè se no te la vedi con lui. E ti prego di non dire nulla di questo a Franz, lui queste cose non le capirebbe. -
- Ci mancherebbe, rimane fra te e me. -
- Ottimo. Allora a tavola! - disse Isabella vedendo che Franz era uscito dal dammuso con i capelli bagnati.

SEI

Aveva appena percorso l'ultima curva che indirizzava la perimetrale verso nord, che li vide. Volavano basso, veloci. Dalla strada non riusciva a vedere il piano di carico, eppure era là sotto, verso il mare. Riusciva a vedere solo due droni, uno saliva, l'altro scendeva, veloci come fulmini. E poi lo vide, il terzo drone, che saettava tra il livello della perimetrale e giù, fino a sparire. Era quello delle riprese, perchè c'erano vendemmie notturne, vendemmie con feste, vendemmie con i fotografi, come se fossero matrimoni. Ma una Vendemmia Volante, non si era vista mai. E andava documentata, raccontata. Come si faceva adesso: coi video sui social network.

Il cuore cominciò a battergli forte.

C'era voluto un mese di lavoro, di contatti, di telefonate. La parte più difficile fu avere l'autorizzazione di volo per la vendemmia: era un'idea folle, a qualsiasi livello. In qualsiasi telefonata, in tutti gli incontri gli toccava sentire sempre le stesse parole: assurdo, impossibile, e comunque 'non si era mai fatto prima'.

Poi aveva cambiato strategia.

Non raccontare, non specificare, non dichiarare.

Sminuire: un voletto, al massimo due.

Tanto per far vedere l'isola e la vendemmia, il mare, la scogliera, i muretti bassi, la vite ad alberello, il patrimonio immateriale dell'isola. Un drone con la macchina fotografica a riprendere il

volò di un drone che portava sotto di sé una cassetta in plastica da venti chili su su finì alla strada dove un piccolo camion attendeva. Tutto qui. Un paio di voletti. Due droni da trasporto, nel caso uno si guastasse.

Sminuire, solo promozione, un video su Youtube.

Detta così, si poteva fare. E fu quello che disse.

Un paio di curve e vide il camion fermo. Era già pieno per metà di cassette di plastica verde, con il grande logo dell'Azienda Agricola Franz Hassel. Mentre fermava la macchina a distanza di sicurezza, sentì il ronzio pesante di un drone carico. Si abbassava veloce. Giuseppe, il cantiniere, lo stava aspettando. Sembrava sapere dove esattamente sarebbe atterrato, a quattro metri dal cassone del camion. Quando il drone atterrò, Giuseppe era a cinque metri di distanza. Si mosse veloce. Aprì i fermi di sicurezza, prese il telefono, ci cliccò su e il drone ripartì, alzandosi in volo di una decina di metri e poi precipitando giù per il pendio, scomparendo alla vista. Il terzo drone, quello delle riprese, lo inseguì veloce, a tre metri di distanza, sembrava di vedere un duello aereo.

Non riusciva a vedere dove fossero gli operai che riempivano le cassette, invisibili sotto il pendio a terrazze.

Chiese a Giuseppe dove fossero arrivati a vendemmiare.

- Quasi a mare, sullo strapiombo. C'è Cosimo giù. Mi ha detto che non ha mai visto una cosa simile. -

- Già - rispose Franz - è da un mese che non sento altro. -

Si avvicinò alla cassetta che Giuseppe aveva già alzato per caricarla sul camion. Il raccolto era perfetto, l'uva in piccoli grappoli, i racemi, così diversi dall'uva raccolta ad agosto. Eppure maturi, sani, perfetti, nonostante settembre e le sue piogge. O forse, perché no, grazie a queste.

- A che or avete cominciato? - chiese Franz.
- Non so. Era l'alba. Le sette? - rispose Giuseppe. Guardò l'orologio - miii, sono le undici meno un quarto e già abbiamo finito, qui. Poi resta un ettaro e mezzo più su, vicino Martingana. Ma quello sarà facile.

Più avanti, sulla strada, era posteggiato il grande furgone della Gosth, la ditta che aveva trovato per tutta quell'operazione. Aveva sede a Martignacco, vicino Udine. Quando li contattò, erano stupefatti. Certo, avevano già fatto dei voli per la vendemmia in qualche ettaro particolarmente ostico, ma cinque ettari così disgraziati non li avevano mai visti. E vicino l'Africa, poi. Dovettero attrezzarsi in sicurezza, non c'era per loro alcuna possibilità di ovviare agli inconvenienti e alle eventuali riparazioni così lontani dalla loro sede. Dovevano affrontare tutto a distanza, una vera impresa. Ma lo ringraziarono: avevano imparato tanto. Franz sapeva anche qualcos'altro. Aldo aveva iniziato una trattativa per entrare nel capitale della Gosth. Anche lui stava imparando che l'agricoltura era tecnologica, oppure non era. Ma la Gosth non era più una start up, anzi forse non si era mai considerata tale. Avevano solo scoperto la potenzialità dei droni, ci avevano creduto quando nessuno gli dava un'opportunità. Li avevano persino sviluppati, alcuni dei modelli più interessanti li avevano costruiti loro. Nel frattempo avevano già avanzato cinque domande di brevetto. Franz sapeva che i tecnici della Gosth pensavano solo al vigneto eroico, ma Aldo pensava ad altro. Agricoltura, certo. Ma anche servizi per qualsiasi altra cosa: carichi, visualizzazioni, termometria, fino alle applicazioni militari. E ci volevano contatti, opportunità, soluzioni diverse per applicazioni già acquisite. Tutte cose che erano il pane quotidiano di Aldo, e di Franz.

Franz cominciò a scendere per il viottolo che portava giù. Salì su un paio di muretti per entrare nei terrazzamenti. Le viti erano perfette, ma già arrossicavano, come diceva sull'Isola. Poi vide che Cosimo stava risalendo. Aveva il rifrattometro ottico in mano. Quando vide Franz cominciò ad agitarsi.

- Franz! Che piacere vederti! Sta andando tutto bene, l'uva è spettacolare, non me l'aspettavo. Venti gradi babo, e poi è sanissima, una vendemmia di sganguna eccezionale. - disse Cosimo, visibilmente eccitato.
- E i droni? - chiese Franz.

Cosimo era raggiante.

- Franz, devo dirtelo. A me sembrava una follia. E anche se me l'avessero detto, non ci avrei creduto. Pensa, i piloti hanno registrato la zona di atterraggio vicino al camion, avviano il ritorno e il drone fa tutto da solo. E' pazzesco. I piloti sono giù, dove si raccoglie. Appena la cassetta si riempie, vola via come un razzo. Ma quale fatica! Così la vendemmia è un piacere! -
- Beh, sì, quasi - rispose Franz - quanta ne abbiamo raccolta? -
- Ci sono le tue tremila bottiglie più altri sei sette quintali che potremo vendere. -
- Le iscrivi a Doc? -
- Certo, poi vedremo -
- Ok. Chi è il pilota del drone delle riprese? -

Cosimo indicò un ragazzino a distanza di cento metri, verso nord.

- Ci vado a parlare - disse Franz - Per quanto ne avete ancora? -
- Una mezz'ora, forse qualcosa di più. -
- Ok, allora. - disse Franz e si avviò verso il pilota.

Quando gli fu accanto lo salutò, poi chiese se poteva anche lui vedere il visore che, come un tablet, il pilota reggeva davanti a lui. L'altro si scostò un po' e Franz poté vedere. Chiese se stesse registrando. Giovanni, il pilota, disse di sì. Franz si accorse che

stava riprendendo i droni dal basso, e li inseguiva nei loro voli avanti e indietro. Gli disse che avrebbe preferito delle inquadrature diverse. Di fronte, come se i droni da trasporti venissero addosso alla macchina da ripresa, per cominciare, oppure di lato, ma dalla stessa quota, riprendendo anche porzioni di terra e di mare, altrimenti, disse, non si sarebbe percepita la velocità del volo, priva com'era di punti di riferimento. Giovanni assentì, e disse che era un'ottima idea. Modificò quota e punto di vista, spostandosi al fronte. Franz vide che adesso le riprese erano perfettamente in grado di far percepire il racconto visivo dell'intera operazione. Aveva già concordato con un'agenzia il montaggio di una serie di video, almeno dodici, da inserire su diverse piattaforme social, in momenti diversi.

Tutta questa l'operazione della 'Vendemmia Volante', alla fine, gli sarebbe costata parecchio, ma era necessaria, era la base del racconto di quel che era successo, la fondazione vera di una nuova Azienda Agricola come nell'isola non si era mai vista. E per la verità nemmeno da altre parti, una novità assoluta. Il vino sarebbe arrivato dopo, ci sarebbero voluti un anno, forse due. E occorreva riprendere tutto, rifare i montaggi, sviluppare un nuovo portfolio di immagini e video. C'era da fare, ancora, un mare di lavoro mentre il vino riposava in cantina.

A dicembre uscì il primo video della Vendemmia Volante di Franz Hassel, mentre lui era a Milano, caricato su Youtube. Per l'occasione aveva sviluppato un sito nuovo in cui non c'erano prodotti in vendita. Era poco più di un blog, ma aveva allestito anche una serie di spazi sui social network.

La prima impressione fu di stupore, ma appena due giorni dopo sembrava che nessuno ci avesse badato più di tanto. Poi invece,

piano piano, cominciò l'interesse, quello vero. Cominciarono le interviste a Franz. Raccontava dell'amore per l'Isola e i suoi vigneti, della Cantina di Rekhale, dei sentieri che partivano dalla strada perimetrale per scendere verso i terrazzamenti impervi, quelli di Dietro Isola. Per questo aveva inventato la Vendemmia Volante. Era un grosso investimento, soprattutto in organizzazione, ma non se ne poteva fare a meno. Poi venne anche l'intervista ad una web radio.

Non si faceva illusioni.

La strada era ancora molto lunga e la sola idea della Vendemmia Volante non sarebbe bastata. Ci voleva promozione con degustazioni, sull'Isola e a Milano, a Parigi, a Roma. Piano piano, step by step.

Lo Zibibbo raccolto ad agosto era stato vinificato separatamente da quello dei racemi di ottobre, raccolto con la Vendemmia Volante. Fecero diverse degustazioni, ai dammisi dell'Orma, in inverno. Franz non era mai stato così spesso a Pantelleria. Ormai sbarcava in aeroporto un paio di volte al mese, anche a marzo, e Isabella lo seguiva, anche per andare a trovare sua madre e suo padre a Castelvetro. Prendevano l'ATR da Palermo il venerdì e poi ritornavano a Milano arrivando a Linate il lunedì sera.

Nel frattempo i due vini si elevavano nei serbatoi d'acciaio termocondizionati dall'impianto solare ed eolico.

Quello delle uve agostane era un vino pieno, potente, ma dai profumi trattenuti, come se il vino fosse timido e avesse vergogna di esprimere la forza del sole che sicuramente aveva. Quello ottobrino era più delicato, profumato di miele, di acacia, al sapore più minerale, sapido, intenso. Era straordinario come ci potessero essere due vini così diversi anche se entrambi di Zibibbo, stessa uva, dagli stessi terreni, raccolti in due epoche

diverse. Cosimo diceva che erano entrati nel campo della sperimentazione: queste procedure forse le aveva fatte qualche altro produttore sull'Isola ma se ne guardava bene dal dividerlo. Lo diceva per sottolineare che era un campo rischioso, ci si giocava tutto. Franz, ben consapevole di viaggiare su terreni inesplorati, rafforzava il concetto dicendo che occorreva rallentare, andarci piano. 'Vediamo che succede', diceva 'mai avere fretta col vino, si rischia molto di più'. Di degustazione in degustazione il tempo passava e si era già alla metà di luglio; occorreva prepararsi per la nuova vendemmia. Altra uva da raccogliere mentre in vini della precedente erano ancora nei serbatoi.

Anche questa volta rifecero le riprese video, ma chiesero anche ad un fotografo di intervenire, per documentare con la sua sensibilità la vendemmia a livello del terreno, e il rapporto tra l'uomo, in basso, le vigne, i piloti dei droni e i droni stessi che zigzagavano tra i filari di alberello. Una cosa simile non sarebbe stata possibile se il vigneto fosse stato a spalliera, come si usava ovunque.

Gli ettari di vigna erano diventati sei, di cui due in gestione, e avevano lavorato sodo durante la primavera per tenerli al massimo della produttività. Ma con la tecnica dell'alberello il microclima particolare di quell'anno la faceva da padrone. Franz e Cosimo stavano in bilico tra le previsioni meteorologiche a breve e a medio periodo, e verificavano giornalmente l'andamento della maturazione. Nel frattempo Pantelleria si era trasformata in un luogo di vacanze e girare con le auto era diventato ancora più difficile, c'era traffico.

Aldo fu ospitato all'Orma per due settimane e cercò di partecipare sia alle degustazioni sia al lavoro nel vigneto, ma si

dovette rassegnare alla voglia di vacanza di Isabella e sua moglie Grazia. Prendevano la barca di Franz, comprata più di cinque anni prima, col fuoribordo da cento cavalli. Quella barca era una delle più fastidiose incombenze di Franz da quando aveva fondato l'Azienda Agricola e fu ben felice che Aldo la usasse, se ne occupasse. Divenne, di fatto, la barca di Aldo. Ogni mattina prendevano la perimetrale con la Panda sgangherata e arrivavano al porto di Scauri. Salivano sulla barca, facevano il pieno di benzina e poi prendevano il largo, scegliendo di volta in volta se girare per il lato est o quello ovest, più immediato, sulla base del moto ondoso e del vento.

Il dieci di agosto, un mercoledì, stavano navigando verso sud dopo aver lasciato Scauri. L'intenzione era di superare la parete verticale di Salto La Vecchia e di virare a nord, per fare il bagno dalle parti dell'Arco dell'Elefante, a Tracino. Era mattina inoltrata e il sole picchiava senza pietà, riscaldando la pelle esposta mentre un leggero grecale, dritto di prua, dava la falsa impressione che il mare fosse più agitato di quello che era. Fu in quel momento che Aldo si rese conto che, passando rasente la costa, subito a est del Faraglione di Dietro Isola, si vedevano i terrazzamenti che, Aldo lo sapeva bene, erano in gestione dell'Azienda Agricola. Scattò delle foto col cellulare e le mandò a Franz.

Fu un caso, ma fu anche una fortuna.

La vendemmia in quei terrazzamenti era prevista dopo tre giorni, e Salvo Musumeci, il fotografo, salì a bordo della barca rifacendo il percorso con Aldo, ma all'alba, dopo una levataccia.

Salvo era stato incaricato di coprire fotograficamente la vendemmia ed era arrivato in cantina il giorno precedente da Trapani. Aveva parlato con Franz e si erano messi d'accordo sul taglio da dare alle immagini. Il giorno dopo era ancora buio che

Aldo lo andò a prendere in Cantina e proseguirono per l'imbarco a Scauri.

Uscirono dal porto che cominciava a rischiarare. Il mare era molto più mosso e di un inquietante colore blu petrolio intenso. Le onde da scirocco si infrangevano sulla prua e Aldo non si arrischiava a dare gas per evitare che si trovassero ambedue bagnati prima del sorgere del sole.

Tuttavia Aldo sapeva che doveva fare in fretta. Salvo doveva fare gli scatti con un teleobiettivo molto potente cercando di dare l'idea della pendenza, del lavoro degli uomini, già chini sulle piante, e dei voli dei droni lungo il pendio. Poi avrebbe sbarcato Salvo a Gadir, dove una macchina doveva riportarlo verso sud, per riprendere la vendemmia a terra. Lui avrebbe fatto la rotta contraria per tornare a Scauri.

Quando furono prossimi ai terrazzamenti su cui si vendemmiava, Salvo chiese di avvicinarsi il più possibile alla costa. Aldo eseguiva, ma cercava in tutti i modi di mettersi a distanza dagli scogli. Salvo, invece, gli faceva segno, da prua, di andare ancora più sotto. Per Aldo era molto pericoloso, non conosceva bene quei fondali e la schiuma delle onde che si rompevano sugli scogli gli sembrava un doloroso presagio. E poi, con sua sorpresa, si accorse che le onde ritornavano dopo essersi infrante a riva, come in uno specchio: la barca saltellava come un turacciolo, un'orribile sensazione per chi stava al timone. Salvo gli indicò di andare avanti, verso Gadir. Aldo pensò che avessero finito, e si rilassò. Poi invece gli fece segno di tornare indietro. Ogni volta Aldo doveva virare, e rivirare, girando in tondo attorno ad un punto virtuale sotto la scogliera di Martingana. Finalmente, quando Salvo pensò di avere le immagini che voleva, tornò a poppa, si mise accanto a Aldo e gli disse che aveva le immagini, potevano andar via.

L'attracco a Gadir era tutt'altro che facile, entrava anche un po' di mare. Aldo si avvicinò alla banchina con una buona velocità poi diede gas in retromarcia. Ci fu un momento intenso in cui sembrava che la barca non rispondesse, poi si fermò di botto con la prua a trenta centimetri dalla banchina. Salvo saltò giù dalla barca e tre secondi dopo Aldo gli lanciava le sacche con una parte dell'attrezzatura necessaria. Giuseppe, il cantiniere, era già a Gadir e appena scorse la barca lasciò l'auto e corse incontro a Salvo. Aldo diede gas in retromarcia, poi avanzò la leva del motore e il fuoribordo ruggì in avanti. A barca quasi ferma, Aldo si volse verso terra: Salvo e Giuseppe stavano caricando l'attrezzatura in macchina per andare via.

Ci volevano delle ore a fare mezzo giro dell'isola, da Gadir a Scauri, e Aldo fu ben felice di tornare ai Dammusi dell'Orma e farsi una meritata doccia dopo aver combattuto contro il mare che si alzava per un leggero scirocco che l'Universo gli aveva mandato contro. Disse a Franz, la sera, che quel mestiere della vendemmia e della promozione dell'azienda era anche troppo per lui, preferiva di gran lunga farsi delle meritate vacanze.

Fu proprio due giorni dopo la fine della vendemmia, la sera del 28 agosto, che Cosimo si presentò a sorpresa, dopo cena, ai Dammusi dell'Orma. C'erano Franz, Isabella, Aldo, Grazia, Aurelio Scatta di Gosth e l'immane Giovanni Centona. Si stavano tutti godendo la serata che rinfrescava sotto un venticello di grecale, sempre benedetto dopo il tramonto del sole che, in quell'angolo di Dietro l'Isola, si nascondeva poco dopo le diciotto e trenta.

Cosimo aveva due bottiglie in mano. Disse che le aveva prese in Cantina, da due vasche distinte della vendemmia precedente.

Franz non si aspettava di vedere Cosimo, non era prevista nessuna degustazione. Non ne facevano da un mese, più o meno. Gli chiese che fosse successo.

- Vedrai - disse Cosimo - anzi, meglio, sentirai. -

Fece portare da Pina dei bicchieri da degustazione per tutti e poi aprì le bottiglie che avevano un po' di sedimento sulle pareti e in fondo ai vetri.

- Prima questo - disse, e versò due dita di vino nei bicchieri.

Franz aspirò i profumi. Una nube di potente sensualità, dolce, ammaliante, femminile, rapì la sua mente. Il colore del vino era di un dorato intenso ma smorzato, non sapeva quanto fosse dovuto ai sedimenti presenti, ai lieviti, e quanto al vino vero e proprio. Lo assaggiò, ma la sua delusione fu grande: al gusto non manteneva la promessa del profumo. Si aspettava una grossa scatola di sapori variegati e invece era lamellare, a strati, sottili come capelli. Acidità pochissima, il vino scivolava via come un furetto. E ne aveva anche l'ombra.

- Mio Dio - disse - ma cos'è? E' nostro? -

- Sì, è nostro, ma ti dico poi cos'è. - rispose Cosimo.

- Nostro? - insietò Franz - non ho mai assaggiato qualcosa che gli somigliasse -

- Infatti - affermò Cosimo - ha sorpreso anche me, e ce ne vuole dopo quarant'anni. Adesso assaggia il secondo. - disse versando dalla seconda bottiglia.

Il vino era molto più chiaro, i sedimenti più spessi. Il profumo era fortemente condizionato dai lieviti, ma sotto si percepivano eleganti e sottili profumi di fiori e di mele, di frutta tropicale, di maturazione anticipata. Sembravano i profumi di uno chardonnay coltivato sulle prealpi, in alta quota.

Franz ne assaggiò un sorso.

Bang!:

acido, complesso, forte, duro come la pietra, avvolgeva la bocca come un telo di broccato complesso, non andava più via.

Cosimo rideva, mentre guardava la faccia stupefatta di Franz.

- Questo è il racemo dell'anno scorso, vero? - disse infine Franz.
- Esatto, bravo - confermò - è cambiato, vero? -
- Sì, molto. Quand'è che l'ho assaggiato l'ultima volta? Sarà stato a fine luglio, vero? - e guardò Cosimo - Ho ricordato i profumi, ma il gusto è completamente diverso. -
- Già - disse Cosimo.
- E il primo? -
- Quello è il vino della vendemmia agostana dello scorso anno. I profumi sono esplosi negli ultimi quindici giorni, ad un anno quasi esatto dalla vendemmia. - disse Cosimo.

Franz non si sarebbe mai aspettata un'evoluzione del genere dal vino della vendemmia precedente. In fondo, pensava che a ottobre l'avrebbe venduto come uva da tavola, tanto era distante dalla sua intenzione produttiva. Lo aveva considerato il frutto degenerare di una prima vendemmia caotica.

Si sbagliava.

Prese un acino d'uva fresca dal vassoio ancora sulla tavola. Poi assaggiò di nuovo dal primo bicchiere.

- Ci siamo quasi - disse Franz.
- Sì, credo proprio che ci siamo vicini. Chissà che succede se lo teniamo ancora in vasca per qualche altro mese. -
- Ora posso dirtelo Cosimo. Credevo che lo avremmo dato via.-
- Sì, l'avevo capito. Sei terribile, davvero. -
- Non dire così. Ci reggiamo su un sogno. Non è che possiamo poi dire alla gente: sveglia, il sogno è finito. Non lo comprerebbero più. -

- Bah, questa è la tua convinzione, da sempre - confermò
Cosimo - Ne facciamo due etichette? -
- Franz prese un bicchiere e ci versò dentro due dita del primo vino e un dito del secondo. Lo assaggiò assaporandone i profumi e i sapori complessi e ricchi di fresca acidità.
- No, credo che ne facciamo uno solo. E' zibibbo, in fondo, tutto lo zibibbo del tempo.-
 - Sapete - interloquì Aldo - sembrate due alchimisti che stanno discutendo di come trasformare una pietra in oro -
- Franz rise. Poi disse:
- Non sei molto distante dal vero. Fare vino è un'arte, e certe volte ti prende la mano. Ma non dire in giro che sembriamo due alchimisti. -

Il tre luglio dell'anno successivo, in una nota enoteca di Milano, Franz presentò il primo e unico vino della sua Azienda Agricola, a Pantelleria.

Un vino straordinario, come la sua azienda. Un sogno, il suo sogno. Si chiamava YRNM, l'antico nome fenicio di Pantelleria. Un vino di zibibbo, un vino da tavola, e da nessuna parte c'era scritto 'Pantelleria' o 'Zibibbo'.

Aveva il colore dell'oro, i profumi sensuali di una terra lontana e il gusto secco e aguzzo come gli scogli dell'Isola.

Gli chiesero come mai quel nome che si era già sentito, in passato. Lui rispose:

- Oh, sì, sono passati più di venti anni, e nessuno se lo ricorda più. Solo gli addetti ai lavori più anziani possono ricordarselo. Beh, sapete, era prodotto nella Cantina che oggi è parte dell'Azienda Agricola. Si disse che c'era un Re Mida da quelle parti. Tutti conoscono la leggenda del re che trasformava in oro tutto ciò che toccava. Morì di fame, il poveretto. Tuttavia la

leggenda vuole che, per ogni re Mida, ci sia nell'universo anche il suo contrario, il Re Mida Nero, che trasforma in terra l'oro che gli sta intorno. Forse c'erano tutti e due, da quelle parti, e non finì proprio bene. Noi siamo solo i custodi dell'oro di quella terra, si chiama Zibibbo, e gli rendiamo onori tutti i giorni. Non facciamo altro. Davvero. -

Febbraio 2026

'Zibibbo'

di antonio massara

I fatti e i personaggi narrati e/o rappresentati in quest'opera sono assolutamente immaginari e frutto della fantasia dell'autore. Qualsiasi riferimento a persone vissute o viventi e a fatti realmente accaduti è puramente casuale.

Tutti i diritti riservati

Stampato dall'autore a febbraio 2026 in forma di manoscritto.