

LE BOLLICINE DELL'ABATE

Anno del Signore 1680.

L'abbazia benedettina di Hautville, nella regione dello Champagne, è in pieno fermento: sta per arrivare il re in persona.

Luigi XIV infatti compie a cadenza regolare viaggi all'interno della Francia per sincerarsi che tutti i suoi sudditi osservino con precisione ogni sua volontà e capriccio, ma quella sarà anche una missione speciale....

Mai come in quei giorni la "sala del disprezzo", sul lato Est dell'abbazia è così affollata di monaci che vogliono autoconvincersi di potercela fare a tirare a lucido ogni parte del grande convento in onore dell'inclito ospite.

Intanto la sala capitolare risuona degli insegnamenti autoritari del priore che istruisce i suoi monaci su un comportamento adeguato e interroga questo o quello sulle regole dell'ordine. Per l'occasione sono ammessi alla lezione anche i giovani conversi, solitamente relegati a spiare da dietro la porta ciò che viene detto nell'austera sala.

Attenti che il fuoco nel calefactorio sia acceso e bello vivace! grida l'abate ai conversi di turno, intanto corre al loggiato e guardando verso Sud, controlla con attenzione la campagna coltivata a vigneti e frutteti.

L'abate Pierre si sente particolarmente agitato perché il re ha avuto notizia della sua sapiente maestria nel produrre vini di alta qualità e ora vuol conoscere di persona quel "mago" della vinificazione, proprio lui, Pierre, l'abate di Hautville!

Eppure l'abate è ormai un uomo di grande esperienza che può vantare una conoscenza del settore vinicolo assai approfondita, ma si sa, non tutte le annate sono uguali: le uve coltivate con la massima cura da monaci stessi, devono essere necessariamente mescolate con quelle che vengono dal contado, sottoforma di decime e solo Dio sa quanti imbrogli conoscono quei bifolchi per ingannare i padroni ...

Tutto insomma è un po' affidato al caso, ci sono le annate in cui si producono vini ottimi e quelle di qualità scadente.

Proprio l'annata precedente ha avuto un esito stupefacente: il vino era risultato frizzante e, con grande stupore e sollievo di Pierre, quel prodotto inaspettato era stato molto apprezzato da tutti, soprattutto dal re in persona!

Ma se il sovrano avesse saputo come era andata...Lo avrebbe sicuramente imprigionato! Eh sì. Perché nella tarda primavera alcune bottiglie custodite nelle cantine del monastero erano inaspettatamente scoppiate producendo grande frastuono e disseminando detriti di vetro ovunque. Ciò era stato interpretato come un "avvertimento divino" ma nessuno aveva saputo dire se in senso positivo o negativo, sul momento c'era stato soltanto un fuggi fuggi generale di monaci

che temevano il materializzarsi del diavolo e di altri, ugualmente atterriti all'idea dell'arrivo improvviso di Dio sceso dal cielo a controllarli di persona. Si era provveduto a ripulire tutto e a salvare le poche bottiglie rimaste, alcune delle quali l'abate aveva messo da parte per la celebrazione delle messe in loco. Fu proprio per questo che si era reso conto che tutti i vini di quella stessa annata erano spumeggianti.... come quelli inviati a corte.

Le bollicine avevano piacevolmente sorpreso il re Luigi che si era affrettato ad inviare all'abbazia di Hauteville un messaggero latore di un'alta onorificenza in denaro.

Da quel momento Pierre si era messo a studiare senza sosta per comprendere quell'inspiegabile reazione del vino, lui che ormai era talmente esperto da riconoscere un vitigno dall'assaggio di un singolo acino d'uva, non poteva rimanere indietro, doveva scoprire la verità!

Da allora in poi non poteva più affidarsi al caso, ma doveva essere in grado di onorare per sempre l'amato sovrano con le sue leggendarie bottiglie di nettare spumeggiante.

Le giornate dell'abate erano trascorse così per tutto l'inverno fra biblioteca, scriptorium e cantine. Spesso lo si poteva trovare a testa bassa fra i fumi dei tanti alambicchi che utilizzava per sperimentare le proprie supposizioni su quel gas prodigioso.

Aveva provato a mescolare col mosto fiori di campo, miele, frutti succosi come fichi, ciliegie, susine mature. Aveva tentato di scaldare sul fuoco i miscugli, poi di riporli nei frigidari; aveva variato le proporzioni dei vari tipi di uva, aveva perfino ordinato una messa ogni sera, propiziatoria di un'annata perfetta

Ma niente l'aveva convinto.

Aveva provato infine a utilizzare uva esclusivamente raccolta in sua presenza e a far fermentare il vino per due volte: la prima nelle solite botti e poi direttamente nelle bottiglie.

Aveva ordinato di disporre tutti i contenitori di vetro su dei cavalletti costruiti appositamente, che facessero stare le bottiglie a collo in giù in modo che il fondo risultasse rivolto in alto. Alcuni conversi avevano poi ricevuto ordine di ruotare a cadenza regolare le bottiglie. Pierre aveva intuito che i "depositi" solidi di solito fermi sul fondo, si sarebbero attaccati intorno al tappo. Questa operazione secondo l'abate avrebbe permesso in un secondo tempo di rendere esplosivo il vino una volta aperto.

Ma ancora non bastava: gli esperimenti avevano dato esito negativo.

Il benedettino aveva deciso allora di passare ad una ulteriore sperimentazione: mettere a raffreddare nei pozzi sotterranei dell'abbazia le bottiglie e aprirle subito dopo per togliere i residui congelati. Ma all'assaggio il vino era aspro, ci fece aggiungere del miele in quantità studiata da lui stesso e che mai rivelò ad alcuno. Poi pensò di richiudere ermeticamente le bottiglie con un tappo di un materiale che egli stesso aveva scoperto e rivelatosi subito utilissimo: il sughero che con la propria elasticità avrebbe sicuramente sigillato a meraviglia le bottiglie.

Nel frattempo era arrivata l'estate, le bottiglie di vino, frutto degli studi di Pierre, erano disposte in belle file ordinate nelle cantine dell'abbazia, ma nessuno sapeva cosa sarebbe accaduto dopo la

loro apertura, che gusto avrebbe avuto quel vino, se il prodigio dell'esplosione si sarebbe nuovamente compiuto o se Pierre fosse davvero riuscito a carpire il mistero al Divino.

Ma il re è ormai a poche miglia tanto che la polvere alzata dalla carovana regale si può scorgere dall'alto dell'abbazia.

L'abate Pierre è eccitato, a breve si compirà il suo destino: onorato o trascinato in catene nelle regie galere?

Quell'Ultima Cena, rappresentata sul muro bianco del refettorio, osserva dall'alto i momentanei fasti del tavolaccio di legno, imbandito con porcellane ed argenteria in onore della visita regale, ma al monaco pare un monito severo alla sua devozione.

Ed eccolo il re, finalmente! Annunciato dal suono di corni e chiarine, preceduto da armigeri e paggi, introdotto dai monaci riverenti che camminando all'indietro gli omaggiano inchini profondi, Sua Grazia è infine arrivato.

Dov'è dunque il mio mirabile oste?! -Chiede il sovrano alludendo all'abate -*Che si presenti portando quel suo prodigioso prodotto!*

Pierre arriva barcollante e paonazzo dall'emozione ai piedi del re poi con rispetto lo invita a sedersi alla sua semplice mensa.

Conversi, portateci il vino! Ordina l'abate con falsa fermezza.

Obbediscono.

Poi all'unisono vengono aperte ben dieci bottiglie.

Grande emozione: dopo un botto simile al rombo di cento cannoni, dagli agili colli di vetro fuoriesce una bianca schiuma simile a piccole creste delle onde del mare, ma non si sente odore salmastro, si percepisce invece un profumo dolce e frizzante che mette allegria.

Poi ogni coppa è riempita e ciascuna si orna della magica schiuma biancastra da cui si sprigionano miriadi di piccole bolle vivaci.

C'è qualche starnuto, improvvisi attacchi di tosse, poi, caduto il silenzio, si percepisce soltanto il biasciare beato di palati appagati.

Il re a capotavola sorseggia quel nettare compiaciuto e felice, lodando a gran voce l'abate.

Il benedettino Pierre Perignon diviene così eroe nazionale, insignito dei massimi onori.

Da quel giorno le sue bollicine hanno fatto il giro del mondo ed è grazie a lui che noi oggi brindiamo.