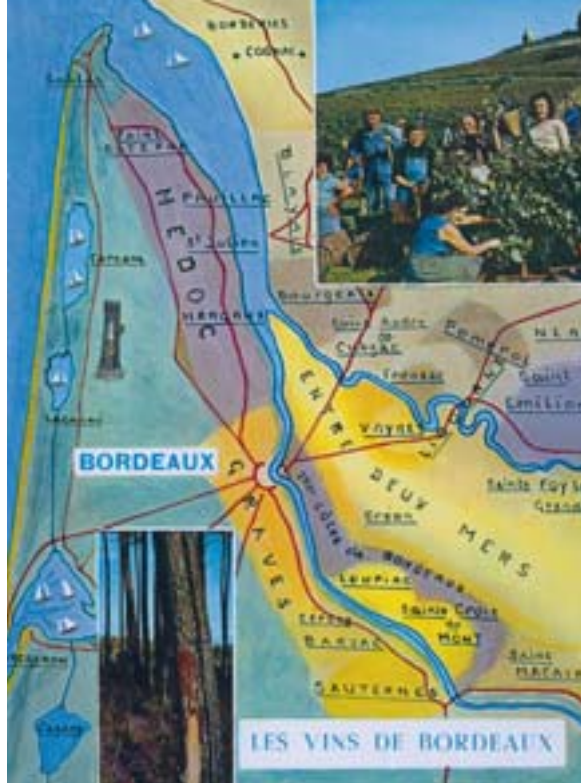


Nuovi itinerari burdigalensi



In alto: vecchia mappa dei vini di Bordeaux. In basso: il borgo e un angolo caratteristico di Rocamadour.

• At the top: an old map showing Bordeaux wines. Below: the village of Rocamadour and one of its characteristic corner.

Testo e foto di

■ **ROBERTO RUOZI**

Professore emerito presso l'Università "L. Bocconi" in Milano

Caro Lettore, Burdigala è l'antico nome di Bordeaux e il cosiddetto *Itinerario Burdigalense* è il primo diario di un pellegrinaggio cristiano. Ne fu autore un anonimo personaggio che nel 333-334 si recò da Bordeaux a Gerusalemme per venerare il Santo Sepolcro. I nuovi itinerari burdigalensi di cui parlo in questa lettera sono meno impegnativi e più brevi e, anziché vedere nella grande capitale dell'Aquitania il loro

punto di partenza, la considerano come meta centrale di un viaggio da me effettuato lo scorso mese di aprile in quella splendida terra della Francia sud occidentale incuneata tra l'Oceano Atlantico e i Pirenei.

Gli obiettivi del mio itinerario sono stati diversi. Innanzi tutto volevo conoscere luoghi che sapevo ricchi di una natura esuberante e di castelli favolosi, ma che non avevo mai avuto il piacere di visitare. Inoltre, desideravo effettuare un viaggio eno-gastronomico nel tempio della produzione di alcuni fra i più prelibati vini del mondo e di alcune classiche acquaviti come il Cognac e l'Armagnac, nonché della cucina più raffinata di Francia, imperniata sul *foie gras*, sulle ostriche di Arcachon, sulle carni e sui pesci delle più varie specie cucinati e preparati nei modi più sofisticati. Mi affascinava poi andare a cercare di persona i luoghi dove vissero fra il XVI e il XVIII se-

colo alcuni famosi personaggi della cultura europea, come Michel de Montaigne, Étienne de la Boétie, Montesquieu e François VI de la Rochefoucauld. Infine, sognavo di entrare nel mondo reale e fantastico di d'Artagnan, di Cyrano de Bergerac, dei moschettieri e dei cadetti di Guascogna, le cui imprese guerresche e letterarie hanno da sempre suscitato i miei interessi e le mie passioni, come credo sia il caso di moltissime altre persone fra le quali ci sarai forse anche tu.

Purtroppo il clima non è stato dei migliori e il grigio del cielo mi ha accompagnato per quasi tutto il viaggio, alternando piogge e temporali con solo qualche piacevole schiarita e alcuni rari momenti di sole capaci tuttavia di riflettere luci intensissime su verdi distese di prati, campi e boschi. Il clima ha anche influito sulle immagini fotografiche che illustrano il testo di questa lettera, talvolta incapaci di



trasmettere tutta la bellezza dei luoghi visitati.

Ho comunque potuto apprezzare ugualmente il verde della natura in tutte le sue sfumature percorrendo migliaia di chilometri lungo vecchie e tortuose strade ombreggiate in cui la scarsissima circolazione fa intravedere una gran calma in un ambiente pressoché intatto. Il colore del verde qui si declina in una gamma incredibile, che parte dal giallo pallido e finisce al bruno scurissimo, intervallo qua e là da strisce più o meno chiare di terra splendente ancora in gran parte aperta dopo l'aratura di qualche settimana fa. Le varie tonalità compongono quadri straordinari in cui prati, pascoli, boschi, fiumi, stagni, filari di alberi di ogni tipo e chiazze enormi di ginestre giallissime si combinano in modo esemplare. Ogni elemento di quei quadri non è lì per caso, ma è disposto seguendo un preciso ordine in cui la mano dell'uomo è riuscita a rendere ancora più bello il paesaggio forgiato dal Creatore. Per innumerevoli chilometri in quasi tutte le zone che ho visitato, incantevoli filari di viti contribuiscono ad ordinare secondo modelli geometrici organici una terra di grande bellezza.

Clima e verde sono del resto strettamente legati e, senza tutta l'acqua che scende dal cielo e

New itineraries in the Bordeaux region

Even an itinerary focused on food and wine can hold in store some pleasant variations on the theme and interesting discoveries. The Bordeaux region is by definition home to world famous wines and noble spirits such as Cognac and Armagnac. It is also a landscape where the colour green comes in an exceptional range of shades. There are also austere and elegant castles there, inhabited by famous names. It can also be an opportunity for stimulating exploration of famous places and people in the culture of various periods: Bergerac, La Rochefoucauld, Gironde, Montaigne, Montesquieu, Gascony and D'Artagnan. The charm of travel in general and of every journey in particular lies in the dimension of unpredictability that always makes it a fascinating adventure.



Dall'alto: vecchia immagine di Sarlat-la-Canéda e il castello di Milandes.

• From the top: an old photo of Sarlat-la-Canéda and the castle of Milandes.

scorre nei numerosi e grandi fiumi lungo i quali sono nati le città e i villaggi della regione, il verde non potrebbe essere così intenso e bello. Proprio il grigio del cielo e dell'acqua, il verde e il bruno della terra e il giallo delle ginestre mi hanno costantemente accompagnato nel viaggio, lungo ma molto coinvolgente.

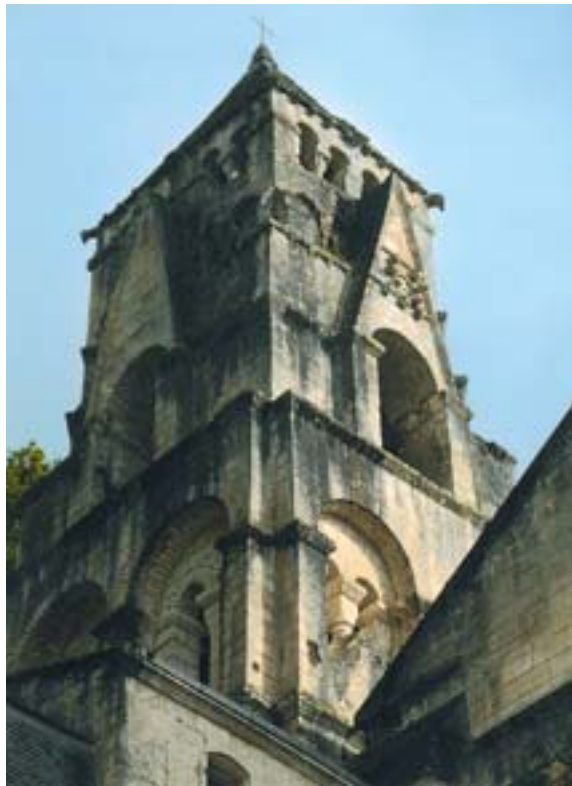
Partito da Milano ho attraversato i fantastici altopiani dell'Alvernia e ho fatto una sosta a Vichy, prestigiosa stazione termale che ebbe grande notorietà nella *belle époque* e che ospitò il governo francese nella prima parte dell'ultima guerra. Giunse ad avere quasi centomila abitanti ed è oggi alla ricerca di una nuova identità. Il casinò storico, il teatro dell'opera e le vecchie terme sono tutto ciò che vi si può vedere.

Da Vichy mi sono diretto verso Rocamadour, incantevole villaggio situato sul fondo di una verdissima valle in cui scorre un piccolo fiume. Costruito in appoggio a uno sperone roccioso e scosceso un tempo abitato da eremiti, ostenta un santuario in cui si venera un'antica statua della Madonna ed è meta di pellegrinaggi fin dai tempi antichi. Anche Luigi IX, il futuro san Luigi, sostò qui in preghiera e una lapide ricorda che Jacques Cartier, il grande navigatore che esplorò il Canada, ringraziò la Vergine di Rocamadour per aver salvato il suo equipaggio dai pericoli dello scorbuto. Il villaggio ha una chiarissima impronta medievale ed è perfettamente conservato. Si snoda attorno ad un'unica stradina chiusa all'inizio e alla fine da due antiche porte. In essa si trova anche l'albergo nel quale sono stato ospitato e che è stato ricavato adattando la casa di un cavaliere di Malta giunto qui pellegrino nel XVI secolo. Gli edifici del santuario sovrastano il villaggio in modo quasi irreali. L'atmosfera è dolce e serena, la pace assoluta. Chi crede può pregare con tutta tranquillità. Non appena calano le ombre della sera scende il silenzio e non si vede più nessuno. Qui la notte è ancora fatta per dormire e riposare.

Rocamadour è vicina a Sarlat-la-Canéda, altro villaggio di

stampo medievale, sulle cui piccole strade si affacciano le case dell'antica nobiltà. Fra di esse spicca quella appartenente alla famiglia dei La Boétie che esibisce una meravigliosa facciata gotico rinascimentale. Qui nacque il grande amico di Michel de Montaigne, Étienne de la Boétie, i cui scritti, ispirati alla libertà e contrari alla tirannia, furono di sostegno ai protestanti nel bel mezzo della riforma e delle guerre di religione che proprio in queste zone assunsero aspetti drammatici. Sarlat è stata anche una delle tappe del Camino de Santiago, stazione intermedia verso la grande abbazia del Vézelay. Nel giorno di sabato ospita un fantastico mercato nel quale pittoreschi ambulanti offrono al pubblico i prodotti della migliore gastronomia locale. Dominano *foie gras*, *cassoulettes* disparate, giganteschi torroni fatti a mano, formaggi e salumi di tutti i tipi. Vi ho scoperto un banchetto specializzato nella vendita di un aglio "confit" dal profumo molto intenso.

Nei pressi di Sarlat-la-Canéda due deviazioni sono d'obbligo. La prima riguarda il castello di Milandes, costruito nel XV secolo ma più volte rifatto al punto che non conserva quasi nulla delle strutture originarie. Esso è immerso in un verdissimo parco di cedri ed è famoso perché dal 1938 al 1969 fu abitato da Joséphine Baker, la



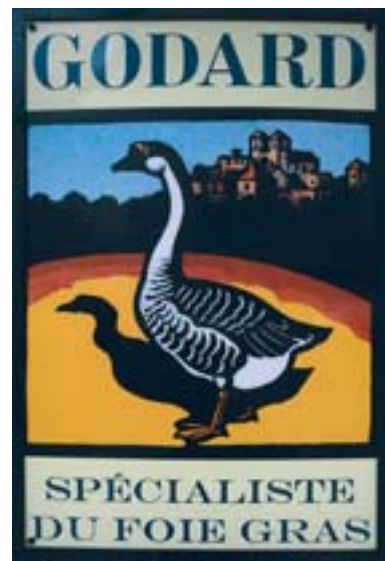
grande stella del teatro leggero francese dell'epoca, che ebbe una parte attiva anche nella resistenza contro i tedeschi e morì di stenti dopo aver buttato al vento l'ingentissimo patrimonio accumulato durante una vita di successi sui palcoscenici di tutto il mondo. Schiacciata dai debiti fu alla fine estromessa da Milandes insieme ai suoi 12 figli adottivi. All'interno del castello vi sono molti ricordi della grande attrice, compreso il gonnellino nero sul quale erano state appuntate numerose bana-

Il più antico campanile di Francia nel borgo di Brantôme. A destra: pubblicità del *foie gras* (nel mercato di Sarlat-la-Canéda).

• *The oldest bell tower in France in the village of Brantôme. On the right: an advertisement for foie gras (at the market in Sarlat-la-Canéda).*

ne di pezza, che fece impazzire i suoi fan e che rese famosa ovunque l'immagine della diva.

La seconda deviazione riguarda la cittadina di Bergerac, che si raggiunge attraversando un paesaggio dominato da vastissimi boschi di noci, uno dei frutti più importanti della regione, venduto sia secco sia trasformato in un liquore simile al nostro nocino, oppure incorporato in dolci e in formaggi di natura svariatissima. Bergerac non è una bella città, ma è interessante perché conserva la tipica natura di un antico borgo agricolo ancora ricco di case bianche con scure intelaiature lignee che rivestono murature estremamente leggere, comunemente



Il castello dei La Rochefoucauld.

• *The castle of the La Rochefoucauld family.*

chiamate graticci. Luogo di produzione di un eccellente vino rosso, che porta evidentemente il nome di Bergerac, la città è famosa per il riferimento al protagonista della celeberrima commedia di Edmond Rostand, uno dei pilastri del teatro di tutti i tempi che è stata interpretata dai più grandi attori degli ultimi secoli. Personalmente ricordo di aver assistito qualche decina di anni fa ad uno spettacolare e indimenticabile *Cyrano* interpretato al Teatro Lirico di Milano da Jean Paul Belmondo. Ebbene, forse non sai, caro lettore, che in realtà il *Cyrano* di Rostand non ha nulla a che fare con Bergerac. Ci fu invece un vero Hercule-Savien *Cyrano de*



Bergerac, ma si trattò di un geniale autore satirico e burlone nato a Parigi nel 1619 da una famiglia nobile, un esponente della quale aveva acquistato nei dintorni della capitale francese il feudo «de Bergerac», così chiamato in ricordo della partecipazione della famiglia alla riconquista da parte della Francia della città di Bergerac caduta in mano agli inglesi. Il fatto è che quel personaggio era anche un eccellente spadaccino ed aveva un naso eccezionale, elementi che attirarono l'attenzione e la fantasia di Edmond Rostand, il quale ne trasse spunto per la redazione del suo capolavoro. Nonostante che la città di Bergerac abbia quindi ben poco a che fare con il grande personaggio di Rostand, gli ha innalzato un simpatico monumento in una piazzetta fiorita del suo quartiere più antico.

Siamo ormai vicini a Périgueux, capoluogo del Périgord, distretto corrispondente alla Dordo-

gna storica, la quale prende il nome da un fiume straordinario che la solca in lungo e in largo, compiendo un percorso tortuosissimo. Le rapide della Dordogna sono assai movimentate e fanno la gioia degli appassionati del *rafting*. Périgueux e la regione della Dordogna sono, insieme a Strasburgo e all'Alsazia, i più famosi centri di produzione del *foie gras*, uno dei piatti più rinomati della cucina francese. La materia prima è rappresentata dal fegato d'oca o d'anitra, animali che vengono ingrassati con cura per ottenere fegati particolarmente grandi e gustosi. Questi possono essere consumati freschi, solitamente tagliati a fettine che vengono scottate in padella con un filo di burro aromatizzato in vario modo e serviti con accompagnamento di confettura di mele o di altri frutti, la cui funzione è quella di attenuare il sapore del fegato, che rimane comunque sempre un po' grasso. Il *foie gras* può essere

Vigneti del Médoc.

● Vineyards in Médoc.

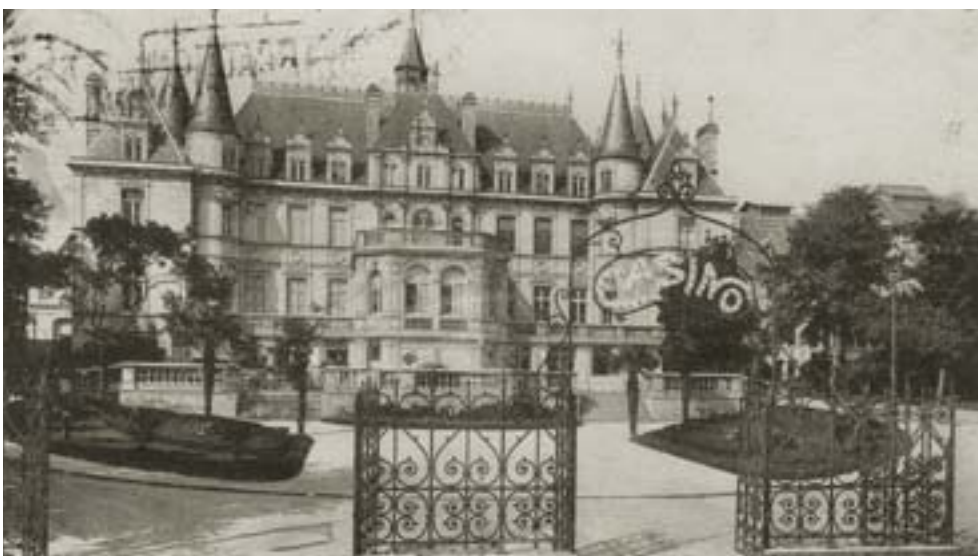
Il casinò di Arcachon ai tempi della *belle époque*.

● The casino in Arcachon during the *belle époque*.

servito anche *confit*, cioè cotto generalmente con vari aromi e vini molto alcoolici e saporiti (marsala, madeira, porto e così via), lasciato raffreddare e confezionato avvolto nel grasso di cottura. In questo modo può essere conservato più o meno a lungo secondo la cottura subita e il tipo di recipiente in cui viene incluso. Si serve di solito con un pane tostato dal sapore delicato (*pain brioche*) e lo si accompagna con un bicchiere di Sauternes. Il terzo modo fondamentale di preparare il *foie gras* è di trasformarlo in *pâté*, mescolandolo cioè con carne di maiale e altri ingredienti, frullando il tutto e ricoprendolo con una pasta più o meno morbida. Accanto a questi modi classici di preparazione ve ne sono molti altri, compresi quelli che arricchiscono il fegato con tartufi generalmente neri come sono quelli più diffusi in Francia. Il celebre *Larousse gastronomique* elenca una cinquantina di tali modi, compresi fra essi quelli più sofisticati, che non sono certo la regola nel consumo ordinario del *foie gras*, il quale è comunque molto diffuso. Qualche anno fa vi fu una sollevazione degli animalisti in difesa delle oche che sarebbero maltrattate nell'ingrasso e la materia prima per qualche tempo scarseggiò. Sulle tavole francesi (ma non solo su quelle) scesero tuttavia piuttosto velocemente anche per il potenziamento delle importazioni soprattutto dall'Ungheria e da Israele.

Mi scuso per la lunga digressione, ma per il *foie gras* – che peraltro comincia a diffondersi anche da noi specialmente nella zona di Mortara, dove prosperano numerosi allevamenti di oche che sapienti artigiani lavorano molto bene – valeva certamente la pena. Ritornando però a Périgueux, al di là dei ricordi storici e della fama di grande centro enogastronomico, la città non presenta particolare interesse, al contrario di un piccolo borgo che si trova nelle sue vicinanze e che si chiama Brantôme.

La tradizione vuole che l'abbazia di Brantôme sia stata fondata da Carlo Magno nel 769. È una



grande costruzione rifatta più volte, la quale incorpora un gigantesco campanile romanico, che si dice sia il più antico campanile di Francia, e un grande edificio del XVIII secolo situato sulle rive del fiume Dronne, in cui si specchia vezzosamente. Ebbe un celebre abate, Pierre de Bourdeille, esponente di una nobile famiglia proprietaria dell'omonimo castello a pochi chilometri dall'abbazia. Il castello domina ancora oggi la Dronne con la sua mole possente e il suo stile cupo. Nato verso il 1540 Brantôme, come viene comunemente chiamato quell'abate, ebbe una vita movimentata. Fu anche un grande condottiero che partecipò a numerose guerre nelle più varie parti del mondo allora conosciuto. Viaggiò moltissimo anche in Italia. A causa di una caduta da cavallo fu ad un certo momento costretto a rimanere confinato in un castello che fece costruire per trascorrere gli ultimi anni della sua vita e scrisse varie opere, in cui raccontò i segreti delle battaglie e delle corti cui partecipò attivamente. La più famosa di tali opere (*Les dames galantes*) non è propriamente ciò che ci si aspetta da un abate, ma all'epoca gli abati si potevano permettere licenze di ogni tipo. Benché non sia considerato un sommo letterato, ha fornito interessanti quadri della vita del suo tempo ed è comunque ritenuto una delle personalità più rappresentative della letteratura francese del XVI secolo.

Ripresa la bellissima strada dipartimentale imboccata a Périgueux ho fatto una piccola sosta ad Angoulême, altra città dall'eccezionale importanza storica che conserva pochi ricordi del suo passato e che è oggi famosa quasi esclusivamente come capitale del fumetto, al quale ha anche dedicato una specie di museo.

A pochi chilometri da Angoulême, si trova il castello dei La Rochefoucauld, importante famiglia nobiliare francese, protagonista della vita politica nazionale per diversi secoli. Il castello appartiene ancora oggi ai discendenti della famiglia, il cui esponente più noto



è François VI, grandissimo scrittore e moralista del XVII secolo. Fu un cortigiano di prim'ordine e partecipò attivamente a molte battaglie compresa quella in cui svolse, nel 1652, funzioni di luogotenente generale dell'esercito ribelle della cosiddetta "fronda", sollevazione popolare contro l'assolutismo monarchico e il governo del cardinale Mazzarino. Durante quella battaglia fu gravemente ferito. Riuscì tuttavia a guarire e, dopo la guarigione, si riavvicinò al re dal quale nel periodo della fronda si era allontanato. Ha lasciato due opere fondamentali, le *Mémoires* e le

Maximes. La prima è indispensabile per capire i segreti delle più importanti corti d'Europa. La seconda è una raccolta di pensieri sull'uomo e sulla società, la cui lettura oggi può dare l'impressione di un testo che offre concetti relativamente scontati, ma che all'epoca in cui fu scritto rappresentò invece un'opera d'avanguardia nella quale si possono scorgere i germi che dopo circa un secolo diedero vita alla rivoluzione.

L'ombra del grande François si aggira ancora nei meandri del suo castello, che è comunque bellissimo sia esternamente sia all'interno, dotato di uno splendido cortile, che ricorda la reggia di Blois.

Non molto lontano c'è Cognac, piccola cittadina nel cui castello, nel 1494, nacque il re François I, che regnò dal 1515 al 1547 e che fu ben noto anche in Italia per le sue campagne guerresche condotte nel nostro Paese. A Cognac si accede accompagnati da interminabili filari di viti molto basse impiantate su terreni particolarmente pietrosi che forniscono vini poco alcolici e molto acidi, non buoni da bere, ma eccellenti per la produzione di una delle acquaviti più famose del mondo, il Cognac appunto. Tutta l'economia della zona ruota attorno a tale produzione e gli stabilimenti e i negozi dei grandi produttori noti a livello internazionale sono le cose più interessanti da vedere in città. Parlando con gli esperti che vi si incontrano si apprende che le uve, prodotte in un territorio rigidamente delimitato e protetto, vengono pigiate e trasformate in mosto dopo la vendemmia. Il mosto diventa vino e riposa per circa un anno, dopo di che viene distillato in particolari alambicchi di rame. La prassi prevede due distillazioni successive, alla fine delle quali il liquido arriva a circa 70 gradi. Viene così messo in botti di quercia e nell'invecchiamento perde diversi gradi alcolici e assume il sapore caratteristico del Cognac e il colore ambrato. Ne esistono sei tipi, classificati in base alle zone in cui sono prodotte le uve da cui sono ricavati. Di soli-

Deliziosi crostacei e frutti di mare di Arcachon.

• Delicious shellfish and seafood in Arcachon.



La cattedrale di Bordeaux e il suo organo.

• The cathedral of Bordeaux and its organ.

mo *pendant* con il cielo plumbeo. Una volta passati sull'altra sponda dell'estuario si percorre una strada incantevole che costeggia per circa 80 chilometri spettacolari filari di viti, elementi essenziali per il paesaggio, ma soprattutto perno di un'economia che sembra appartenere ad altri tempi. È la strada del Médoc, celebre regione in cui la vite è presente sin dai tempi della dominazione romana. Essa è suddivisa in varie parti e comprende alcuni villaggi di grandissimo pregio enologico come Pauillac, Margaux, Saint-Julien e Saint-Ephèse. Vi si trovano anche alcuni dei più famosi *châteaux*, come il Lafitte-Rothschild, il Latour, il Margaux e il Mouton-Rothschild. La presenza di numerosi *châteaux*, che noi chiameremmo "tenute", ma che sono comunque dominati dalla figura classica del castello nobiliare con funzioni di difesa, di abitazione e di produzione agricola, è qui essenziale e i castelli si trovano quindi pressoché ovunque. Le loro sagome coronano quelle di paesaggi naturali straordinari. Le uve fondamentali per la produzione dei vini del Médoc, che nacque e si sviluppò quando la regione era in mano agli inglesi e fiorì grazie all'esportazione proprio verso l'Inghilterra, sono il *Cabernet*

to non è millesimato dato che, per assicurare la costanza della qualità nel corso del tempo, il prodotto finito è ottenuto miscelando acqueviti distillate anche in anni diversi. Il Cognac è pure classificato in altri modi a seconda dell'età. La sua uva di base si chiama *Ugni blanc*, è molto simile al Trebbiano ed è solitamente mescolata con altre uve denominate *Folle blanche*, *Colombard* e *Sémillon*.

Da Cognac si può risalire verso Royan, dove un traghetto consente di attraversare l'imboccatura della Gironda, il più lungo estuario fluviale d'Europa, nel quale confluiscono le acque della Garonna e della Dordogna. È un estuario grandioso, le cui acque durante il mio viaggio erano particolarmente fangose e avevano assunto colori bruni scuri, che facevano un otti-



sauvignon, il *Merlot* e il *Cabernet franc*. Elementi importanti per il successo di questi vini sono le condizioni del terreno e quelle climatiche, la qualità delle uve, la tecnica lavorativa, l'invecchiamento in prestigiose *barrique* da 225 litri e, ultime in ordine di elencazione, ma non di importanza, la grande rigidità della regolamentazione e la straordinaria potenza commerciale che ha imposto i Bordeaux in

quillamente i vini locali accompagnandoli a ottime carni di oca, anatra, agnello, cervo e bovini e a profumatissimi formaggi di capra e di mucca. Una sera ho fatto conoscenza anche con il *Claret*, nome con il quale nei secoli scorsi gli inglesi genericamente chiamavano il vino che importavano da Bordeaux e che oggi è invece un bel rosato da servire molto fresco. Alcuni vi aggiungono anche del ghiac-

cio per attenuarne (dicono) il gusto troppo secco.

Eccomi finalmente a Bordeaux, città grande più o meno quanto Verona. Occupata dai Romani venne distrutta dai Visigoti nel V secolo. Risorse a nuova vita verso la fine del primo millennio quando divenne capitale dell'Aquitania, regione che rimase sotto la sovranità inglese dal 1152 al 1451. Ebbe il massimo sviluppo nel settecento e, ai tempi della Rivoluzione, ne fu protagonista di primo piano nel bene e nel male. Attualmente è una città molto operosa, piacevole da visitare e ricca di luoghi interessanti, come la piazza della Borsa che si affaccia sul fiume, la piazza del teatro che è uno dei più importanti di Francia e soprattutto la spianata in cui si erge la maestosa cattedrale gotica, attualmente oggetto di un profondo restauro che la farà ritornare al suo bel colore ocra originario. Vanta la più lunga strada pedonale d'Europa, sempre affollata di gente più o meno affannata che non si sa bene dove corra.

A circa 80 chilometri da Bordeaux si trova Arcachon, famosa stazione balneare ora meno *à la page* di una volta, che ha tuttavia mantenuto la sua importanza come centro di allevamento di ostriche e di un'infinità di altri prelibati crostacei. Essi attirano i visitatori, che nei numerosi ristoranti locali trovano anche eccellenti piatti di pesce freschissimo. Un tempo pare ci fosse un grande casinò oggi scomparso e sostituito da macchinette moderne di varia natura che fanno rimpiangere i tempi eroici della *belle époque*, quando Arcachon ospitava sia d'estate sia d'inverno le più note famiglie francesi.

Nella direzione opposta a quella di Arcachon, in poche decine di minuti si raggiunge Saint-Emilion, nome che torna a sollevare l'entusiasmo degli amici di Bacco. Su un territorio vasto 5.400 ettari si coltivano infatti i tre fondamentali vitigni tipici del Médoc dai quali si ottengono vini squisiti caratterizzati dal color porpora, che si intorbidisce con il passare del



tutto il mondo a prezzi di grande rispetto. Particolarmente buoni sono quelli color rosso ciliegia scura con sapori orientati verso i frutti neri (ribes nero, mora e mirtillo), con una nota di caffè. Essi solitamente hanno anche un gusto deciso di frutta e di tannini maturi, con un retrogusto che dura a lungo.

Il viaggio verso Bordeaux è stato quindi anche una sorta di pellegrinaggio vinicolo, con innumerevoli soste nel corso delle quali ho dovuto ridurre al minimo le degustazioni offerte dai produttori avendo la responsabilità della guida della mia automobile. Il culmine gastronomico del viaggio si raggiungeva così prevalentemente la sera con la possibilità di bere tran-

Saint-Emilion.
Il chiostro della collegiata e un finestrone gotico della chiesa monolitica.

• Saint-Emilion.
The cloister of the collegiate church and a gothic window of the rock-hewn church.



tempo, e dall'aroma che ricorda ancora i frutti rossi, ma che offre anche tocchi di vaniglia e di pane tostato, nonché di cuoio e di cacciagione specie quando non sono più giovani. Il più famoso in assoluto è il *Cheval Blanc*.

Immerso nelle vigne, Saint-Émilion è un villaggio molto carino, posto sulla cima di una collina e giunto fino a noi con il suo cuore medievale intatto nel quale si possono ammirare, fra una bottega e l'altra di vini pregiati, una vecchia collegiata abbandonata con un meraviglioso chiostro, diversi palazzi nobiliari, che ricordano il periodo in cui Saint-Emilion era la seconda città dell'Aquitania, e soprattutto il gigantesco campanile della chiesa monolitica ad esso sottostante, interamente scavata nella roccia là dove la tradizione vuole ci fosse la grotta dell'eremita che diede nome al villaggio. La chiesa impressiona per le sue dimensioni, per il raccoglimento che ispira e per i ricordi di varia natura sollecitati da diversi elementi artistici e architettonici in essa contenuti, come gli strani angeli con tre ali dipinti sul soffitto.

A pochi chilometri da Saint-Emilion si trova il borgo di Saint Michel de Montaigne, noto esclusivamente per il suo castello che conserva quasi intatta la torre dove visse e morì nel XVI secolo Mi-



Enoteche a Saint-Emilion, nome che solleva l'entusiasmo degli amici di Bacco e, sotto, uno dei tanti châteaux di Sauternes.

Wine cellars in Saint-Emilion, a name which enflames the enthusiasm of the friends of Bacchus and below one of the many châteaux of Sauternes.

chel Eyquem de Montaigne (passato alla storia con il sintetico nome di Montaigne), uno dei massimi esponenti della cultura europea del suo tempo. I suoi *Essays* sono un testo fondamentale per comprendere i grandi mutamenti che stavano allora avvenendo nella società francese di cui Montaigne descrive in termini sinceri le condizioni e la vita quotidiana. Come le *Maximes* di La Rochefoucauld, letti con gli occhi dei nostri giorni, gli *Essays* potrebbero non dire molto, ma all'epoca rappresentarono una vera e propria rivoluzione culturale. In essi, fra l'altro, Montaigne fa l'elogio del viaggio, che considera essenziale per apprendere, sviluppare e integrare ciò che si è imparato a casa propria. Non per nulla fece un viaggio durato quasi due anni che lo portò, attraverso la Francia, la Germania e la Svizzera, in Italia. Il diario di quel viaggio è un quadro simpaticissimo di come ci si muoveva e si stava a quell'epoca. Particolarmente interessanti sono le descrizioni della vita nelle stazioni termali che Montaigne, gravemente afflitto da calcolosi renale, frequentava assiduamente. La torre conserva i vari locali in cui Montaigne visse e scrisse gli *Essays* allorché la malattia lo forzò in casa e gli fu letale quando non aveva ancora compiuto sessant'anni. Il resto del



castello è molto scenografico, ma risale al XIX secolo quando fu completamente ricostruito dopo l'incendio che lo distrusse e dal quale solo la torre si salvò.

Montaigne mi aveva fatto dimenticare le vigne e il vino, ma il tema si è ripresentato velocemente. Mi sono infatti infilato sulla strada per Sauternes, altro nome mitico per la produzione di vini peraltro assai diversi da quelli fino ad ora ricordati. Le viti che si vedono ovunque sembrano qui un po' più alte e meno verdi di quelle del Médoc e di Saint-Émilion e il tipo delle uve e dei vini che contraddistinguono in modo deciso la zona attorno ai villaggi di Sauternes e Barsac, orgogliosi di potersi fregiare di una prestigiosa denominazione d'origine super controllata, rappresenta un caso vinicolo unico.

Anche qui si incontrano interessanti villaggi e soprattutto splendidi *châteaux* disseminati lungo strade infinite. D'obbligo è la visita al più famoso fra essi, il Château d'Yquem il cui celebre vino è da secoli ornamento e vanto delle tavole più sontuose sulle quali si accompagna soprattutto al *foie gras* e al formaggio di Roquefort. Il castello ci si para dinanzi agli occhi in panoramica posizione su un'altura da cui si dipartono le vigne. È difficile raggiungerlo perché non c'è alcuna indicazione stradale. Solo la cortesia di una persona che mi ha accolto alla Maison du Sauternes, in cui si vendono prelibati prodotti locali, mi ha permesso di capire come arrivarci.

Il Sauternes è un vino bianco dolce la cui produzione si fa su un territorio di circa 2.000 ettari ed è del tutto particolare. Il suo sapore deriva dall'azione di un fungo microscopico che popola i vigneti generalmente in settembre e in speciali condizioni climatiche e che origina quella che viene chiamata muffa nobile. I vitigni utilizzati sono essenzialmente due, cioè *Sémillon* e *Sauvignon blanc*, ai quali peraltro si aggiunge spesso in piccola quantità il *Muscadelle*. Le uve attaccate dal fungo appassiscono gradualmente sulla vite. Gli

acini scuriscono e assumono un colore rosa violaceo. Il contenuto alcolico nel frattempo aumenta fino al momento in cui le uve sono raccolte e spremute. Le rese sono molto basse, le tecniche di vinificazione difficili e la maturazione delicata. Quest'ultima richiede botti sempre nuove e parecchio costose. Tutto ciò spiega almeno in parte l'alto prezzo al quale il Sauternes è venduto anche nei luoghi di produzione. Il suo colore finale è giallo paglierino intenso con sfumature dorate. Il suo profumo ri-

corda la frutta bianca, il legno, la vaniglia e varie spezie. Va bevuto fresco ma non troppo.

Chiusa la parentesi bacchica ho ripreso la strada alla ricerca del castello di Brède, dove nel 1689 nacque Charles-Louis de Sécondat, Baron de La Brède et de Montesquieu (noto semplicemente come Montesquieu) uno dei massimi pensatori del XVIII secolo, anch'egli seminatore potente delle idee che infiammarono i rivoluzionari pochi decenni dopo la sua morte. L'autore di *De l'esprit des lois* fu

La torre di Montaigne.

•
The tower of Montaigne.





anche un grande viaggiatore e scrisse un bellissimo diario del lungo viaggio che fece in Italia e che ho piacevolmente confrontato con quello di Montaigne. Devo convenire che la differenza di due secoli, tanti quanti sono quelli che passano fra un viaggio e l'altro, si sente. Montesquieu, del resto, contrariamente a Montaigne che va sempre diritto allo scopo senza divagazioni particolari, sembra raccontare fatti non tanto per il loro valore intrinseco, quanto per servirsene al fine di trasmettere altri messaggi che spesso con il viaggio non hanno nulla a che fare. Il metodo seguito magistralmente nelle sue *Lettres persanes* è applicato anche qui, ma ci presenta comunque una visione eccezionale del nostro Paese, attenta ai fatti demografici, economici, politici e artistici. Purtroppo il castello di Brède era chiuso e ne ho potuto solo intravedere la sagoma da lontano dietro il cancello che ne sbarra l'ingresso.

L'incidente di percorso non mi ha peraltro scoraggiato e ho subito dopo iniziato la ricerca del castello di Cazeneuve, imponente costruzione innalzata fra il XIII e il XVII secolo, la cui proprietà risale all'influente famiglia degli Albret, al re di Navarra e, successivamente, al grande re Henri IV e a sua moglie la regina Margot. Il castello è molto bello sia all'esterno sia all'in-

Il castello di Cazeneuve.

• *The castle of Cazeneuve.*

terno. Si visitano, fra l'altro, gli appartamenti reali, il cammino di ronda, le cantine medievali e le cucine. Ha una forte importanza storica. Henri IV frequentò infatti spesso e a lungo queste zone e Cazeneuve fu il suo castello di caccia più importante. Qui la regina Margot fu confinata a causa dei suoi tradimenti in attesa dell'annullamento del suo matrimonio con il re.

Anche il castello di Cazeneuve appartiene tuttora a privati, che lo conservano in modo impeccabile. Lo stesso accade per il Castello di Roquetaillade, situato nelle

sue vicinanze. Costruito nel 1306 da un cardinale nipote di papa Clemente V, è composto da sei enormi torri rotonde con feritoie e merlature. Le torri circondano il corpo centrale del complesso costituito da un immenso maschio a pianta quadrata. Il castello è stato completamente restaurato dal famoso architetto Viollet-le-Duc nel secolo XIX. La combinazione fra il vecchio e il nuovo non è sempre felice.

Nei pressi di questo castello vi è un villaggio agricolo molto carino, chiamato Bazas, immerso nella pace e nel verde e imprezio-

Il castello di Roquetaillade.

• *The castle of Roquetaillade.*





Il castello di Castelmore.

•
The castle of Castelmore.

La porta d'entrata della bastide di Durance.

•
The entrance gate to the fortified town of Durance.

que assai graziosa, è il castello di Henri IV, che qui tenne a lungo la sua corte. Egli è stato un grande re, passato alla storia anche per la famosa frase: «Parigi val bene una Messa» da lui pronunciata quando, nel pieno delle guerre di religione, decise di convertirsi al cattolicesimo, essenzialmente per governare il Paese con maggiore tranquillità. Il castello di Nérac è stato trasformato in museo, nel quale si possono vedere varie testimonianze del re che lo abitò. Tali testimonianze, o meglio i loro lontani ricordi, si trovano anche nei pressi della città, dove ho potuto visitare il piccolissimo borgo di Durance, tipico esempio di antica "bastide", villaggio medievale fortificato co-

sito da una importante cattedrale gotica che ricorda fasti passati perduti nel tempo. Vi si trova un ottimo ristorante dove sono serviti eccellenti piatti cucinati con grande raffinatezza. Come in tutta l'Aquitania la materia prima è sempre ottima e la cucina, pur variando molto, non è da meno. Bazas è stata il punto di partenza per le



Statua di Henri IV nel castello di Nérac.

•
Statue of Henri IV in the castle of Nérac.

ultime tappe del viaggio, che mi ha fatto sprofondare nella terra di Guascogna dove, fra l'altro, si produce l'altra più famosa acquavite di Francia, cioè l'Armagnac. Nérac è la città più importante della regione, nella quale nel giorno della mia visita, vi era un grande fermento per la preparazione della festa patronale in occasione della quale si organizzano anche delle corride. Unico elemento di vero interesse in questa cittadina, che è comun-

struito dal re per urbanizzare i contadini e difenderli dai malfattori che infestavano quelle zone. Mentre ammiravo una bella casa tradizionale, dalla sua porta è uscito un simpatico anziano signore che era compiaciuto della mia visita e che mi ha con entusiasmo e competenza raccontato la storia del villaggio, la presenza di Henri IV per le cacce e anche quella del suo ministro Sully che lo accompagnava spesso. Esempi di bastide



Murale di un'antica farmacia di Bazas.

Mural of an old pharmacy in Bazas.

sono abbastanza diffusi in quest'area e sono molto interessanti.

Ci troviamo ormai nella zona di produzione dell'Armagnac, forse il più antico distillato di Francia, che utilizza sostanzialmente le stesse uve impiegate per la produzione del Cognac e specialmente la già ricordata *Ugni blanc*. A parte le inevitabili differenze rispetto al Cognac dovute alla diversità dei terreni, dei microclimi e delle miscele delle uve di base, ciò che soprattutto distingue l'Armagnac dal Cognac è che la distillazione è unica e continua, mentre nel Cognac è fatta in due successive riprese. Altra differenza riguarda il fatto che mentre le maggiori produzioni di Cognac sono opere di grandi case, qui i produttori hanno tutti dimensioni piuttosto limitate. In ogni caso l'Armagnac è un distillato sovrano e consente di concludere i pasti molto piacevolmente, sorseggiandolo a temperatura ambiente rafforzata dal calore della mano con cui si stringono i bicchieri che per tradizione sono più piccoli di quelli generalmente utilizzati per gustare il Cognac.

Devo dire che le vigne sono state fedeli compagne per lunghi tratti del viaggio. La loro presenza ha continuato ad affascinarmi anche lungo la strada verso Lupiac, piacevole borgo di non grande interesse, reso tuttavia celebre dal fatto che vi nacque (forse) nel

1611 Charles de Batz d'Artagnan, noto ai più come D'Artagnan, mitico eroe di uno dei romanzi più letti al mondo: *I tre moschettieri* di Alexandre Dumas. Ritenevo che D'Artagnan fosse esistito solo nella fantasia di Dumas. Si tratta invece di un personaggio realmente vissuto. Servì il re di Francia come comandante di uno dei due reggimenti di moschettieri ai quali è stata quest'anno dedicata una piacevole mostra presso l'Hôtel des Invalides a Parigi. Non vi si trovano tuttavia esposte le loro belle e famose casacche azzurre. Pare che non ne esista più neppure un esemplare e per ricordarle si fa ricorso a vestiti di scena usati a teatro o nella produzione di film. I servigi di D'Artagnan furono molto apprezzati sia da Luigi XIV sia dal cardinale Richelieu. L'uomo d'armi morì nell'assedio per la riconquista da parte francese della città di Maastricht quando, all'età di quasi sessant'anni, combatteva ancora e fu colpito da un colpo di moschetto che gli spezzò la gola. Il castello dove nacque è stato più volte rifatto ed è abitato stagionalmente dagli attuali proprietari. Durante il mio viaggio era chiuso e l'ho potuto vedere solo dall'esterno. Ho visto invece l'interno di un piccolo museo che Lupiac ha dedicato a D'Artagnan e nel quale sono esposti, fra l'altro, i manifesti di molti film da lui ispirati, compreso

quello interpretato da Silvana Pampanini e Ugo Tognazzi che vidi anch'io vari decenni orsono.

D'Artagnan, i moschettieri, i cadetti di Guascogna, Cyrano de Bergerac e via dicendo sono personaggi che, fra il reale e l'immaginario, hanno coinvolto tutte le persone della mia generazione. Nei tempi fantastici del secondo dopoguerra, del resto, ingenui e felici come allora eravamo, tutti abbiamo cantato la famosa canzone di Clara Jaione, il cui ritornello diceva: «Noi siamo i cadetti di Guascogna, veniam dalla Spagna, andiamo a Bologna, la pace che tutto il mondo sogna, ognuno l'avrà se questa canzone con noi canterà».

Manifesto di un vecchio film sui moschettieri (Museo D'Artagnan di Lupiac).

Poster of an old movie about the musketeers (Museum of d'Artagnan, Lupiac).



Dirai che sono parole senza senso. Certamente è vero se vengono giudicate con gli occhi di oggi. Con quelli di allora esse furono invece uno degli strumenti che la musica leggera, con quel po' di banalità e di follia di canzoni che alla gente piacevano moltissimo, ci offrì per aiutarci a scordare i drammi della guerra appena terminata, pensare a un futuro migliore e cercare di tirarci su il morale.

E con questo ricordo è iniziato il rientro che mi ha felicemente riportato al tran tran quotidiano. La vita è ricominciata e tutto ciò che ho visto, gustato e immaginato è rimasto in me in un modo che sarà certamente duraturo.

Con i più cordiali saluti.

Il tuo Roberto Ruozzi
Milano, 12 maggio 2014