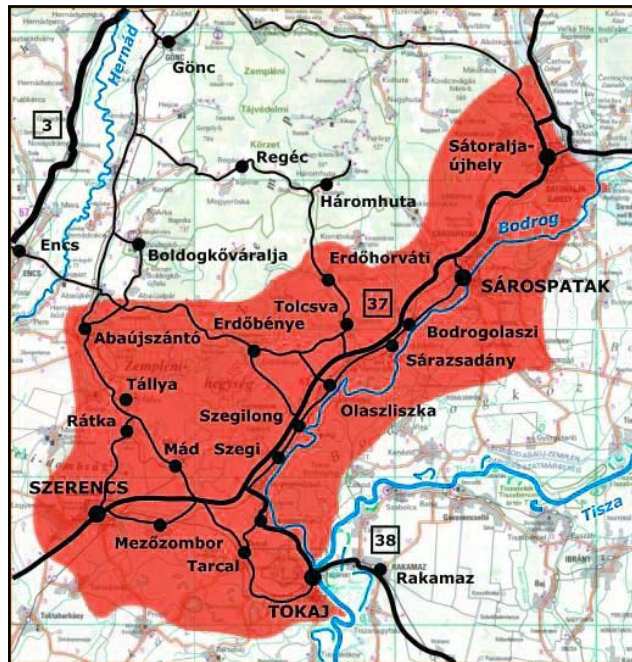


... *Benedictus Ego qui te bibi...*

Il Tokaji Aszú, rex vinorum, dalle alchimie microclimatiche alla pietra filosofale

Amedeo Boros

Il vino Tokaji ungherese, in particolare negli ultimi anni (2000/2006), in qualche misura, come vedremo, ha recuperato una certa notorietà in territorio italiano, dopo esser stato dimenticato per buona parte del '900. Prima di questo prolungato oblio, invece, il Tokaji aveva goduto di grande fama, legata non solo alle sue qualità come vino, ma anche al suo cospicuo portato culturale. La preparazione del Tokaji è limitata ad un'area vitivinicola dell'Ungheria nord-orientale, il Tokaj-Hegyalja;¹



Hegyalja: Area di produzione del vino Tokaji

la cultura della regione si è sviluppata attorno a questo vino, con una storia fatta di tradizioni, di tecniche, della vita e del lavoro di tante donne ed uomini. La produzione del Tokaji è stata uno dei motori di sviluppo di questa zona dove, proprio grazie al vino, nei secoli passati oltre ad un complesso universo culturale si sono formate 'reti commerciali' attraverso le quali il prodotto raggiungeva tutto il Bacino Carpatico e più oltre. In molte regioni geografiche, anche distanti dall'Ungheria, il Tokaji aszú era considerato un bene prezioso: dalla Polonia, alla Russia,² dal Vaticano alla Francia. Stante l'attuale scarsa conoscenza di questo vino corre l'obbligo di ricordarne brevemente alcune caratteristiche. Il suo nome è ricavato dalla declinazione al genitivo

¹ I vini Tokaji, qui prodotti sono protetti come DOC e DOP

² Nel 1773 la zarina Anna Ivanovna aveva addirittura dato vita ad una commissione che si occupasse specificamente dell'acquisto del prezioso vino (Tardy, 1963).

del toponimo Tokaj,³ piccola ma centrale cittadina della zona, che sorge nel punto in cui il fiume Bodrog s'insinua nel grande Tibisco. Il vino è ottenuto attraverso un procedimento ed una lavorazione piuttosto complessi, fondamentalmente da due vitigni, il Furmint ed il Harslevelű, coltivati a vite bassa, in filare e non. Il processo produttivo, sinteticamente, comporta la passitura delle uve direttamente sulle viti, con una vendemmia piuttosto tarda⁴ che prevede la raccolta separata degli acini passiti da quelli 'normali'. Il particolare microclima locale, determinato dalla morfologia del territorio e dall'andamento climatico, è determinante per la formazione di alcune muffe indispensabili nella vigna alla passatura degli acini e nelle cantine alla maturazione dei vini. Successivamente alla vendemmia, ai mosti ottenuti dalla spremitura delle uve non passite vengono aggiunte quantità variabili di pasta di *Aszú* (acini passiti), la cui quantità determinerà la qualità finale del vino. L'invecchiamento in botte, secondo il codice locale,⁵ ha una durata minima di 3 anni ed una massima di 8/9 anni. I vini così ottenuti, con una gradazione alcolica media di 15°/16° (oggi anche 12°), sono di colore ambrato, dolci e profumati, alcuni di essi sono liquorosi, fa eccezione il *Tokaji Szamorodni* del quale esistono una varietà dolce ed una secca.⁶ A partire dalla riprivatizzazione dei vigneti, che ha avuto luogo nei primi anni '90, molta parte delle norme tradizionali che regolamentavano la produzione di questo vino, è stata 'abbandonata'. Innanzi tutto i cosiddetti "vigneti storici" ed i loro annessi, non sono stati rilevati da aziende del settore, ma prevalentemente da investitori, stranieri, come società assicurative e banche che hanno poi affidato i vigneti, per così dire, in appalto. Attraverso passaggi non propriamente trasparenti, alcuni di questi gruppi finanziari hanno ottenuto la 'cessione' anche di diverse "cantine museali" e del loro preziosissimo contenuto, nonostante la ferma opposizione delle comunità a cui queste appartenevano.

Molti produttori inoltre, per rendere più rapidamente remunerativi i propri investimenti, hanno posto in commercio vini denominati *Tokaji* a volte persino con la dicitura *aszú* con un solo anno di invecchiamento, 'superando' dunque il codice che per secoli aveva fissato norme e regole per tutte le comunità del Hegyalja. E' interessante sottolineare che questo superamento sia stato giustificato nel nome della necessità di rilanciare in tutto il mondo il vino *Tokaji* o più precisamente non il vino ma, in primo luogo, il suo marchio. Dunque, una serie di politiche, economico-commerciali ha, di fatto, sconvolto un complesso sistema ed il suo secolare equilibrio, producendo delle fratture importanti nella continuità culturale locale.

Come accennato in apertura, in Italia vi è stata, negli ultimi anni, una rinnovata attenzione per il *Tokaji*, dovuta ad una disputa legale e culturale che per quasi mezzo secolo ha contrapposto Ungheresi ad Italiani. Negli anni '50 il gruppo statale ungherese MonImpEx intraprese un'azione legale contro la famiglia Economo, produttrice in Italia di un vino denominato *Tocai*, chiedendo il ritiro del marchio italiano poiché, a danno del vino ungherese, non rispettava la normativa internazionale relativa alla Denominazione di Origine Protetta. Dopo alterne vicende giudiziarie la causa divenne questione internazionale; nel 1993 si giunse ad una decisione della CEE (93/724/CE del 23 novembre) che stabiliva che in via transitoria fosse concesso all'Italia l'utilizzo del nome *Tocai* ma solo fino al 31 marzo 2007. Dal 1999 al 2005 a più riprese ed in diverse sedi, fino alla Corte Europea di Giustizia, l'Italia (attraverso i ministri competenti) si è opposta alla decisione della CEE. La vertenza, indubbiamente, non era di facile composizione e sia la parte ungherese sia la parte italiana cercarono in ogni modo di dimostrare che quella denominazione ed il vino che essa indicava erano patrimonio culturale locale e simboli identitari. Gli Ungheresi, come vedremo più

³ Dunque il nome *Tokaji* significa semplicemente – di Tokaj –.

⁴ Fino alla fine degli anni '80, le vendemmie si protraevano fino ai primi di novembre, come previsto dal codice tradizionale.

⁵ Questo codice, si veda più avanti, è rimasto in vigore fino agli anni '90 del secolo passato, prevedendo che un vino per poter assumere la denominazione "*Tokaji*" dovesse avere un invecchiamento minimo di 3 anni, corrispondenti all'aggiunta ai mosti (per lo più in botte da 136 litri) di 3 bigonze di pasta di *Aszú* (circa 25 chilogrammi di pasta per bigoncia). Per ogni bigoncia aggiuntiva (*Tokaji Aszú*), fino al massimo di 6, era necessario un anno in più di maturazione.

⁶ Questo per quanto concerne i vini, cosiddetti storici. Oggi il mercato propone anche nuove varietà differenti.

avanti, potevano vantare non solo i diritti del marchio DOP, ma anche una storia con un portato culturale vastissimo che aveva determinato lo sviluppo di un'intera regione, il Hegyalja, a partire dalla seconda metà del 1500. Per la parte italiana le ragioni addotte risultano molte ma sovente controverse. Dato per assodato il fatto che i due vini presentino caratteristiche totalmente diverse e che però, tale differenza per quanto concerne la tutela dei vini DOP sia del tutto irrilevante, val la pena di ricordare l'ultima documentazione prodotta *in extremis* in Italia. Burcheri e Cosma, due ricercatori, nel 1999 hanno recuperato un documento in Graz (ora conservato nell'archivio della famiglia Formentini, a S. Floriano del Collio) nel quale è riportata l'elencazione della dote matrimoniale della baronessa goriziana Aurora Formentini. La baronessa sposò il 2 febbraio 1632 il conte ungherese Adam Batthyány e si trasferì nella sua casa a Németh-Ujvár, Contea di Vas (Ungheria occidentale). La sposa portò in dote, tra l'altro, "vitti di Toccai, 300" che i contadini al suo seguito (Sloveni, come risulta dagli antichi urbani, i libri delle rendite della famiglia Formentini) avrebbero trapiantato nella Contea di Vas in Ungheria. Tralasciando il fatto che la zona di produzione del *Tokaji* si trova in tutt'altra parte dell'Ungheria, e che nella seconda metà del '600 il *Tokaji* già esisteva, è stato evidenziato che questo documento nulla tolga e nulla aggiunga relativamente alle Denominazione d'Origine Protetta che tutela il nome *Tokaji*. Così, nel maggio 2005 la Corte Europea di Giustizia ha dichiarato, in via definitiva, valida e giuridicamente fondata la decisione CEE 93/724/CE, in base alla quale dal 31 marzo 2007 il marchio *Tocai* non può più essere usato e quindi in Italia non possono più essere commercializzati vini con questa denominazione. I due vini dunque, all'interno di una disputa chiaramente commerciale, sono stati contrapposti non comparando le loro caratteristiche fisiche, organolettiche, o legate al gusto, ma puntando tutta l'attenzione sulle loro caratteristiche culturali.

La valenza culturale del *Tokaji*, come accennato, è stata imponente nell'area viti-vinicola del Hegyalja e non solo. Qui le attività lavorative ruotavano prevalentemente attorno alla viticoltura e la struttura che queste avevano era assai particolare. Ogni attività legata alla vite non rappresentava solo un semplice lavoro, era invece un elemento culturale fortemente caratterizzante, tanto che ogni mansione era scrupolosamente definita e regolamentata, dalla preparazione dei vigneti (*szőlő építés*) alla raccolta delle uve passite (*aszú készítés*). Anche la stratificazione sociale era influenzata dalla produzione del *Tokaji*, basti pensare alla struttura delle confraternite come quella "de zappatori" (*kapások*), oppure al ruolo del vignaiolo (*vincellér*) o del "guardiano delle viti" (*szőlőpásztor*), tutte figure che trovavano una loro precisa collocazione sociale, che si rifletteva poi anche nel loro ruolo nel corso delle feste e celebrazioni legate al ciclo di produzione del vino.

I lavori legati al *Tokaji* dunque, non erano intesi come mera prestazione d'opera ma come incarico 'nobilitante', dotato di una propria sacralità, di propri cerimoniali, come motore della continuità culturale. Anche le tecniche usate nella coltivazione della vite e nella preparazione del vino, nella sua conservazione, in passato non erano mero prodotto di scienza, sperimentale o teorica, bensì frutto della storia delle popolazioni locali, vera e propria tradizione, sopravvissuta non tanto per il tramite di manuali ma piuttosto attraverso una trasmissione orale, attuata di padre in figlio, di 'adepto in adepto', dando vita ad un complesso organismo di usanze tecniche, fatte di lavori quotidiani ed eventi significativi, scanditi dal ritmo delle stagioni.

La sfera d'influenza del *Tokaji* non riguardava solo la regione del Hegyalja e l'ambito diretto della produzione. Per lungo tempo questo vino è stato considerato come una sorta di ambasciatore e simbolo del paese nel mondo intero. Fu il vino più richiesto dalle grandi figure della storia, dai papi ai re, agli imperatori, alcuni dei quali ne esaltarono i pregi con alcuni apprezzamenti passati alla storia. Forse il più conosciuto fra tutti è quello che fino a circa vent'anni fa compariva su tutte le bottiglie di *Tokaji*: *Vinum regum, rex vinorum*. Questa importante affermazione ebbe origine in Francia, alla corte del re Luigi XIV, durante una cena. In quell'occasione, su richiesta del re, sul menù, alla sezione riguardante i vini, la voce *Tokaji*, fu affiancata dalla dicitura *C'est le roi des vins, et le vin des rois*. Rimanendo alle citazioni legate a questo vino, papa Benedetto XIV, bevendo del *Tokaji*, donatogli dalla zarina Elisabetta, avrebbe esclamato: «*Benedicta sit terra, quae te germinavit, / benedicta mulier, quae te misit / benedictus ego, qui te bibi*».

Furono molte le personalità che apprezzarono il “re dei vini”. Per questo vino papa Pio X, eccezionalmente, stabilì che quand'anche fosse avanzato del *Tokaji*, questo non venisse buttato, secondo la normale procedura,⁷ ma venisse conservato per essere in seguito bevuto, perché un vino simile non doveva andare sprecato. Nel *Hegyalja* usava dirsi: «*Tokajense vinum, est opus divinum*». Del *Tokaji* si diceva: *acuit ingenium* (Szirmay, 1804), ed è proprio per questo che il compositore italiano Gioacchino Rossini, quando poteva non faceva mancare il *Tokaji* dalla propria tavola (Ambrózy, 1932). In Germania l'appellativo di questo vino era, fra gli altri, *Göttersaft*. Qui era anche noto il detto: «*Trinkt Tokayer, das giebt Feuer*» (*Ibidem*). Interessante è anche un elenco di proverbi sui vini del *Hegyalja*, riportato da Antal Szirmay, di cui citerò solo alcuni esempi:

*De Tokajiensi Tokkajum suprema tenet fastigia vini, se depressa cave, pocula celsa cape;
De Olaszi Huicce loco belle nomen dedit Ittala tellus, Gignit enim Ausoniis aemula vina
cadis;
De Tólcsva Evan Tóltsvensis quoniam vel Caecuba⁸ vincit. Est bonus, at melior, quia permeat
aequora falvus* (Szirmay, 1798).

Il *Tokaji*, come vedremo, ha trovato posto anche nella letteratura europea ed ovviamente in quella ungherese, in particolare in quella popolare, dove miti e leggende locali si sono affermati nel tempo soprattutto grazie alla narrazione orale.

Nella vita quotidiana del *Hegyalja*, il mondo del *labor* era prevalentemente concentrato nello sforzo di costruire un futuro per la regione basato sul *Tokaji*, ma al suo fianco era presente un universo per il quale questo vino non era tanto un prodotto quanto, piuttosto, un simbolo del sodalizio fra l'uomo e la natura. L'universo a cui mi riferisco è in fondo quello del mito, non altisonante né colto, come invece potremmo forse considerare i miti della Grecia classica. Le leggende locali erano piuttosto semplici, frutto di una cultura orale legata ad una società contadina. Senz'altro possiamo parlare di mito eziologico riferendoci ad alcune di esse, in particolare per quelle che proponevano una spiegazione non razionale di alcune peculiarità del *Hegyalja*. Figura principe dell'universo legendario, ancor prima delle fate o dei demoni che lo popolavano era il “narratore” del mito, che di volta in volta, nel suo raccontare, tramandava la storia della propria terra, fissata e rielaborata nel tempo da voci diverse.

Il narratore del mito, della favola, chiaramente non ne è l'ideatore: nella tradizione orale avviene costantemente una traduzione del narrato che trasforma il narratore in “plasmatore della storia”, di una materia formatasi nei secoli che la sua voce mantiene viva. Tramandando il mito, il narratore poteva anche tradirne il senso originale, introducendo piccole modifiche, la cui stratificazione poteva finir per dar vita a qualcosa di assai differente dall'archetipo, ma credo che in ciò stia una delle peculiarità della narrazione orale, che è poi ciò che i latini chiamavano *tradere*, che oltre a “tramandare” significava proprio “tradire”.

Il momento della narrazione non era fissato in modo stabile, anche se spesso questa avveniva nel corso delle riunioni serali per il pasto, durante le quali la famiglia allargata si riuniva in casa. Il narratore era solitamente la persona più anziana del gruppo, che possedeva l'insindacabile diritto di ornare a piacimento il costrutto originale del proprio racconto. Così, se si vuole conoscere una versione attendibile di una leggenda, ci si deve rivolgere al “vecchio” del paese, metodo che è stato usato anche da quanti si siano cimentati in una raccolta sistematica di questa particolare forma culturale nel *Hegyalja*, come lo studioso Miklos Pap. Motivi ricorrenti dei racconti da lui registrati sono: l'orogenesi, la qualità delle uve e del vino *Tokaji*. L'orogenesi ha un ruolo importante nella cultura locale, poiché il *Tokaji* è un dono dei monti di origine vulcanica, sui quali sono ubicati i migliori vigneti. Senza dubbio tra i monti del *Hegyalja*, quello più particolare è il *Kopasz-hegy*⁹

⁷ Norma di sicurezza, attuata per evitare che qualcuno potesse avvelenare il vino residuo.

⁸ Vino romano, simile al *Tokaji*.

⁹ Detto anche *Tokaji-Hegy*.

(Monte-Calvo), poiché si eleva dalla pianura, quasi solitario e privo di vegetazione arborea sulla sommità, diventando la grande ombra della cittadina di Tokaj. *A mesebeli óriás púpja* (La favolosa gobba del gigante) narra proprio la storia di questo monte, creatosi al tempo in cui sulla terra dominavano i giganti, uno dei quali aveva sulla schiena, per l'appunto, una grande gobba. Durante un terribile scontro fra gli dei del cielo ed i giganti della terra, accompagnato da terremoti e tempeste, un dio staccò la gobba dalla schiena del povero gigante, la quale andò a cadere dove il fiume Tibisco s'incontra con il Bodrog¹⁰. Una lezione differente di questa storia, riferisce che la parte anatomica che il dio staccò al gigante non fu la gobba ma il cuore, che pur se ricoperto di terra continuò a pulsare e ad eruttare zampilli di rosso sangue rovente. Sempre restando in tema di orogenesi, vi è una leggenda che spiega la presenza del löss sulle pendici dei monti del Hegyalja, con un'altra grande rissa, questa volta fra venti, i quali, lottando fra loro sollevarono un gran polverone che si depositò sulle colline fino al fiume Bodrog. Anche le leggende legate alle fate sono direttamente in relazione con le straordinarie doti del *Tokaji* e dell'uva da cui è prodotto.

Quello della fata è personaggio rilevante nella cultura del Hegyalja, molto diffuso, mantenutosi relativamente scevro da contaminazioni di altre aree geografiche. Le fate, secondo le leggende, popolavano in gran numero la regione e solevano apparire alle persone specialmente alla sera. Ilona Dobos ha pubblicato un'antologia di racconti-leggenda, alcuni dei quali sulle fate, raccolti a Bodrogkeresztúr.¹¹ Questi racconti descrivono incontri occasionali con le fate avuti da abitanti del posto, in una cornice del tutto reale nella quale il dato straordinario sta nei comportamenti e fenomeni anomali che vengono registrati, i cui protagonisti sono il "normale cittadino" ed uno o più esseri antropomorfi, che altro non sono che fate. C'è chi racconta che la propria sorella maggiore, una sera in cui rincasò tardi, mentre camminava lungo il fiume, si girò e vide che "un sacco di signorine ballavano" e ridendo la invitavano ad unirsi a loro, cosa che lei, terrorizzata, non fece, anzi affrettando il passo, si precipitò a casa e fino al giorno successivo non riuscì a parlare (*Ivi*: 358). Un'altra persona invece, racconta che il proprio padre, tornando la notte da Tarcal, dove era andato a pescare con gli amici, fu fermato da una donna con in mano un ombrello. Questa, come se fosse muta, senza rispondere alle sue domande, gli diede un ombrellata sul capo, indicò la montagna e accompagnò lui e gli amici fino alla piazza del paese, dove scomparve. La cosa si ripeté diverse volte, lasciando il pover'uomo sempre più impaurito, fino a che gli abitanti ricordarono che, un tempo, nel paese girava voce che nella zona indicata dalla misteriosa "donna" fosse sepolto un tesoro, trovato il quale la donna sarebbe scomparsa (*Ibidem*). La leggenda vera e propria, non conosciuta direttamente dal narratore come reale, ma tramandata nel tempo come tale, ci consegna la figura della fata, come essere soprannaturale, antropomorfo, tanto nella forma quanto nei costumi. Una caratteristica comunemente attribuita alle fate del Hegyalja, era quella di amare il divertimento ed in special modo il gioco della palla, che veniva praticato da queste lanciandosi la sfera da un colle all'altro. A tal proposito sempre la Dobos riporta il seguente frammento: «Fra il monte di Tokaj ed il Várhegy le fate un tempo giocavano a palla. Quando abbiano smesso non lo so» (*Ivi*: 359).

Una leggenda sulle fate riprende la precedente, specificando che queste si tiravano l'un l'altra il pallone sino a che, un giorno, la regina delle fate s'innamorò del re delle fate. La prima, che abitava sul Várhegy, volle essere la sola a potersi divertire giocando con il re che viveva sul *Tokaji* hegy. Accadde però che mentre i due si lanciavano la palla, un volta questa cadde nel fiume Bodrog. La Regina e tutte le altre fate, per il dispiacere si ritirarono in una cantina nella quale, si narra, siano tuttora rinchiusi e nessuno ha mai osato disturbarle (*Ibidem*). L'evento *clou* di questa leggenda, cioè il ritiro delle fate all'interno di una cantina, è esemplificativo dei meccanismi che hanno determinato un legame inscindibile fra leggenda e *Tokaji*. Indicando la cantina come luogo di clausura scelto dalle fate, questa viene inserita nel mito e per una sorta di proprietà transitiva, le doti magiche delle fate vanno ad influire beneficamente su ciò che nella cantina è conservato: il vino *Tokaji*. Nella

¹⁰ Dove sorge la cittadina di Tokaj.

¹¹ Cittadina della comunità del Hegyalja (Dobos, 1988).

leggenda *A hegyi tündér könnye*,¹² questa relazione è ancora più evidente. La storia racconta che un tempo, sul monte *Tokaji* vivevano anche le fate, queste avevano però, molti problemi con il fuoco che il monte eruttava. Soprattutto gli innamorati si trovavano in difficoltà; una volta accadde addirittura che l'amante di una fata cadde in un cratere. Ella lo cercò a lungo, ma inutilmente e pianse tanto da bagnare completamente le pendici del Monte con le proprie lacrime e sarebbero proprio queste lacrime di fata che, assorbite dalle viti, conferiscono al *Tokaji* il colore del sole ed un sapore così dolce. Secondo un'altra leggenda, riportata da Tamás Kováts nel 1822, la bontà del vino deriverebbe da un accidente, verificatosi nel cielo ungherese popolato dagli dei. Secondo la leggenda, Ganimede, servitore di Giove, nell'atto di portare il nettare degli dei, ne rovesciò una parte sulla terra del Hegyalja, non riuscendo più a sopportare il calore che da questo sprigionava¹³ e sarebbe per ciò che il *Tokaji* è simile al vino degli dei (Kováts, 1822). Dalle leggende possiamo anche ricavare una serie di informazioni sul ruolo e sul valore che la cultura locale attribuiva al *Tokaji* relativamente all'universo dei mortali. In alcuni racconti il *Tokaji*, come abbiamo visto, nobilitato e reso quasi magico dalle fate, viene ad assumere nel mondo degli uomini, proprietà taumaturgiche che, come vedremo più avanti, la stessa scienza medica non negava. *Méregerős a tokaji bor*¹⁴ è il titolo di una di queste leggende, nella quale si racconta di un re, che avuta notizia della bontà del *Tokaji*, ne ordinò diverse botti, il cui contenuto venne servito durante un banchetto. In quell'occasione, non conoscendone la forza, tutti ne bevvero in abbondanza, fino ad addormentarsi. Il re fu il primo a riaversi ed essendo convinto che i servi avessero servito del vino avvelenato, in seguito, a mo' di punizione, ne impose loro il consumo. Inflisse la medesima pena anche alla propria figlia ed all'amante di lei, avendoli sorpresi in teneri abbracci. I due però, lungi dal sentirsi male, erano diventati sempre più allegri, a tal punto che, per la rabbia provata nei loro confronti, il re stramazza al suolo privo di vita. Si potrebbe ipotizzare d'essere di fronte ad uno dei molti casi in cui il narrato collegato al *Tokaji*, forse anche dopo ripetute modifiche legate all'evoluzione del contesto storico, cerca di proporre un orizzonte etico, il cui fulcro sono la ricerca dell'equilibrio e della consapevolezza. Quel che la tradizione locale propone è, infondo, un monito, un invito ad usare saggiamente qualsiasi forma di ricchezza affinché questa non si trasformi in un veicolo di sciagure e ciò vale anche per il divino *Tokaji*. Anzi, a questo proposito è bene ricordare che il *Tokaji* non era considerato solo come un dono divino, nettare degli dei come abbiamo detto, ma anche come oggetto delle attenzioni del diavolo. Esiste a questo proposito una leggenda, citata dallo scrittore Gyula Krudy, secondo la quale, sulla vetta del monte Kopasz ogni cento anni nasce una vite che l'anno successivo si carica di grappoli e l'anno dopo ancora scompare, poiché è il diavolo a vendemmiarla (Krudy, 1906: 438-439). Lo scrittore ebbe anche a trasformare un'altra leggenda, nella quale il vino del Hegyalja viene presentato in tutta la sua ambivalenza, in una bella e tragica novella dal titolo *Az elátkozott nektár*.¹⁵ Krudy vi narra la vicenda di un vecchio, János Beczkó, «L'ultimo uomo, che aveva del vero vino Tokaji, oro fuso, venuto alla luce sui vecchi vitigni» (*ivi*), il quale viveva, isolato dal mondo con la sua figliola, badando solo a che nessuno avvicinasse il suo vino, nonostante la tradizione suggerisse che «il vino, per quanto possa essere pregiato, è buono solo per essere bevuto» (*ivi*). Questa sua cupidigia fu punita duramente. Sári, la figlia per la quale diceva di conservare il vino, lo abbandonò insieme con la nutrice, per fuggire, contro la volontà del padre, con un barone del quale era innamorata, ed il padre perciò la maledisse. Il vecchio non concesse il proprio vino neppure quando la nutrice si presentò a lui scongiurandolo: «Sono venuta per il Suo vino, per il Suo vino mi ha mandata qui sua signoria il barone. Sári è molto malata. Ella dice che nulla potrà oramai guarirla ad eccezione del vino del suo caro padre» (*ivi*). Il pentimento del vecchio, scrive Krudy, arrivò troppo tardi, così che, preso dalla disperazione, scese in cantina e sfondò tutte le botti di *Tokaji* ed annegò nel vino che aveva inondato il locale: «Sári sul letto di morte aveva maledetto, povero Beczkó, il vino del padre, questo raccontavano gli

¹² «Le lacrime della fata del monte»

¹³ Calore dovuto al fatto che il «nettare degli dei», veniva maturato con i raggi del sole.

¹⁴ «Il Tokaji è forte come il veleno»

¹⁵ «Il nettare maledetto» (Krudy, 1931: 128-140).

uomini. Il nettare se lo bevve il Tibisco, dove era scivolato lungo il fianco del monte» (*ivi*). È interessante osservare, come, nella chiusa, il vino il cui cattivo uso esercitato dall'uomo ha causato tanto dolore e morte, se ne torni alla natura, nel fiume, quasi per una catarsi finale, proponendo una conclusione a mezza via fra leggenda popolare e mitologia classica. Vi è un altro caso di leggenda nata dalla relazione indissolubile, proposta dalla cultura popolare, fra *Tokaji* e la natura circostante. Ogni anno, quando le viti iniziano a fiorire, nelle cantine del Hegyalja i vini non ancora perfezionati riprenderebbero a fermentare. In realtà, tanto la fioritura quanto l'accento ad una ripresa della fermentazione, sono dovuti all'arrivo della buona stagione ed al conseguente aumento delle temperature, percettibile, anche se in misura assai ridotta, anche nelle cantine,¹⁶ che in questo periodo dell'anno vengono ventilate per rimuovere eventuali sacche di gas velenosi, dovuti alla fermentazione dei vini nuovi. Con una logica simile a quella appena esaminata, ma con intenti differenti, vi sono alcune leggende che propongono una robusta connessione fra la casualità e le scelte in campo enotecnico, che consentirono ai viticoltori del Hegyalja la produzione di un vino pregiato come il *Tokaji*. «Da chi imparò l'uomo la potatura delle viti?»¹⁷ è il titolo di una di queste, nella quale è spiegato che a svelare all'uomo l'utilità della potatura delle viti fu un asino affamato, il quale si mangiò i germogli più teneri di un ceppo e l'uomo, stupito, si accorse che proprio quella pianta diede dell'uva assai migliore del solito.¹⁸ Oltre a quelle citate fino ad ora esistono molte altre leggende, con lezioni diverse, ruotanti attorno ad alcuni nuclei fondamentali. Senz'altro un nucleo narrativo assai importante è quello che racchiude in sé l'aspetto mitico rappresentato dalle colline vulcaniche, con l'immagine del fuoco compresso sotto la terra, della sua enorme forza, dei tesori che esso custodisce, primo fra tutti l'oro, che viene poi 'assorbito' dalle viti donando alle loro uve un succo speciale. Quest'oro ha ispirato una particolare leggenda caratteristica proprio del Hegyalja: «La vite che produce oro». In primo luogo, credo sia importante segnalare che prerogativa fondamentale di questa leggenda è il fatto che, fino alla fine del 1800, questa non fosse considerata come tale, cioè come parte del mito eziologico, bensì come resoconto di un fatto reale, le cui prove non stavano nel confuso ricordo di qualcuno, ma nell'oggetto concreto che l'uomo poteva vedere davanti a sé, in una serie di dati sensibili. Importante è anche sottolineare che detta convinzione non era diffusa solo nel Hegyalja ma, come vedremo, aveva avuto risonanza in tutta Europa. Per circa tre secoli in molti, fra notabili, letterati ed uomini di scienza, furono convinti che sul terreno, sulle viti, sugli acini dei vigneti del Hegyalja si formasse dell'oro. La prima notizia conosciuta di questo fenomeno è databile al XV secolo. Furono due letterati italiani, invitati in Ungheria alla corte di re Mattia poiché assai eruditi, a riportare per primi il fatto in forma ufficiale. Petrus Ranzanus nel suo *Epitome Rerum Hungaricum* così scrive: «*Et quod est mirabile, in vinetis in aurifero loco satis, aureae virgulae, et ad digiti et ad semipedis longitudine quandoque leguntur, cuius generis complures nos vidisse, fatemur*» (Ranzanus, 1558). Dunque lo stesso dottissimo autore afferma di aver visto numerosi tralci d'oro. L'altro italiano è Galeotus Martius, che pochi anni dopo Petrus Ranzanus, nel suo saggio *Libellus elegans Galeoti Martii de egregie, sapienter, iocose dictis et factis Matthiae Sereniss. Hungariae Regis*, così riferisce circa la presenza di oro nei vigneti del Szerémség:

Unum referemus inauditum et mirabile, quod nusquam gentium esse fertur. Nascitur enim ibi aurum ad similitudinem virgulti simile asparago. Nonnunquam vero sicut capreoli circa truncum vitis intorti ad magnitudinem plerunque duorum cubitorum, quod nos vidimus saepe: Sed ille aureus asparagus sive capreolus iuxta vites natus, non est auri valde puri. Est enim venae auri renani, et annuli ex hoc naturali auro facti cum facile fiant, quis enim labor contorto auro digitum circumdare. Dicuntur sanare verrucas. Nam et ego quoque ex huiusmodi aureis virgultis annulum possideo (Martius Galeotus, 1600: 382-383).

¹⁶ Le cantine del Hegyalja, scavate nelle colline, sono costruite in modo da garantire una temperatura costante, di circa 10° C., tutto l'anno.

¹⁷ *Kitől tanulta meg az ember a szőlőmetszést?*

¹⁸ Forse a questa leggenda è possibile ricollegare la presenza di un asino in prima fila, durante i cortei che si tengono in occasione della vendemmia nel Hegyalja.

Galeotus Martius, dunque, non solo vide numerosi tralci d'oro ma dichiarò anche di possedere un anello ricavato dall'oro prodotto dalle viti. È chiaro che, entrambi gli scrittori, avendo l'incarico di cantare le lodi del regno di re Mattia, coglievano qualsiasi spunto per celebrare le incredibili prerogative delle sue terre, arricchendo adeguatamente i propri racconti. Circa una ventina d'anni dopo la pubblicazione del testo di Martius, nel 1618, Fortunius Licetus, nel suo libro *De spontaneo viventium ortu*, scriveva dell'esistenza nei vigneti ungheresi di tralci d'oro che si attorcigliavano lungo le viti, dai quali venivano anche coniate monete:

Deinde vero ex Fulgosis addunt apud Firmium Pannoniae urbem interdum vitibus capreolos inesse repertos esse aureos; confectamque esse ex eo auro monetam, quod multi praestantes viri conspexere.[...] Potuit autem de vite aurum exire in forma capreoli ea ratione, quia cum alimento de terra vitis illa per radices sibi attraxerat humorem metallicum [...] in quo humore fuerit auri antea geniti aliqua portiuncula; quae tandem humorem illum ad vitis ramos, ac superficiem delatum sub formacapreoli (Licetus Fortunius Genuensis 1618: 319-320).

Nel corso degli anni, la credenza andò consolidandosi sempre più; nel 1660 Johan Becherus non si limitava a sostenere la presenza di tralci d'oro, ma aggiungeva che sulle viti si trovano anche acini rivestiti da polvere d'oro (Becherus, 1660). Solo un anno più tardi un ampelografo, Philippus Jakob Sachs, nel suo *Ampelographia* confermava dal punto di vista scientifico tutto quanto si era letto fino ad allora circa il fenomeno in questione. La conferma avvenne in base alle dichiarazioni di un medico ungherese, amico del Sachs,¹⁹ il quale dichiarò di aver visto personalmente degli acini ricoperti d'oro, nonché dei viticci d'oro crescere dal terreno attorno alle viti e ciò soprattutto nei vigneti di Tokaj, la cui terra si riteneva fosse ricca di oro (Sachs, 1661).²⁰ Nel frattempo la nobiltà europea aveva iniziato a farsi spedire dal Hegyalja i presunti acini ricoperti d'oro, o contenenti semi d'oro, pagandoli profumatamente. Come ricorda Sámuel Köleséri, si raccontava persino che nel tesoro dell'imperatore d'Austria fosse conservato anche un filo d'oro a forma di spirale, cresciuto spontaneamente dalla terra, a Tarcál.²¹

Ancora nel XVI secolo, nel 1524, si recò a Tokaj anche il “re degli alchimisti”: Paracelso. Gli alchimisti si erano sempre interessati allo studio del vino come «studio della materia vivente [...] che porta lo spirito» (Charpentier, 1981). Proprio per questo Paracelso fu attratto dalla notizia secondo la quale nel Hegyalja, l'oro cresceva spontaneamente dalle viti. In seguito egli raccontò che, durante la sua visita, il padrone di una vigna, presso il quale era stato ospite, gli aveva mostrato un tralcio di vite tagliato longitudinalmente, all'interno del quale si potevano scorgere minuscole scaglie d'oro (Szathmáry, 1928: 316-317). Nel 1718, per la prima volta, quella che sembrava una realtà assodata, venne messa in discussione da Ádám Raymann, un medico del Hegyalja, nel suo trattato *De fallacia auri vegetabilis vitium in Hungaria* (Raymann, 1718).²² Qui egli sostenne che in nessun modo potesse esservi una relazione fra i depositi giallastri notati su alcuni acini d'uva e l'oro, non avendo essi risposto positivamente ai test per il riconoscimento dell'oro, a cui erano stati sottoposti. Più tardi, nel 1738, Raymann fece un esperimento per verificare le vera origine dei depositi giallastri, ne mise una piccola quantità in un bicchiere di mosto e ne constatò il completo dissolvimento. I depositi, dunque, non erano altro che succo d'uva trasudato dagli acini e condensato sulla loro superficie dal calore dei raggi solari. Géza Horváth stabilì poi, nel 1891, che le osservazioni empiriche compiute da Raymann erano valide solo in minima parte. Difatti, sugli acini da lui esaminati, aveva riscontrata la presenza di una sostanza, simile all'oro e riconosciuta come uova di una cimice, la *Gonocerus acutangulatus* Goeze (Horváth, 1895). Per quanto riguardava i tralci ed i viticci d'oro, Raymann non seppe darne spiegazioni, peraltro lui stesso

¹⁹ Tale Márton Franckenstein.

²⁰ Sachs si sarebbe occupato anche successivamente dell'argomento, tra l'altro con un articolo da titolo *Aurum vegetabile* apparso a Lipsia nel 1670, in cui elencava altri elementi a sostegno della presenza di oro nelle vigne.

²¹ Cittadina della comunità del Hegyalja (Köleséri, 1717).

²² Integrato da, *De dubia auri uvarum vegetabilis existentia*, 1722.

possedeva un filamento d'oro del peso di 16 *arany*, che gli era stato consegnato da dei contadini che lo avevano trovato durante lo scasso di un terreno. Si può però tentare un'interpretazione del "mito", fermo restando che «lo studio dei miti ci porta a constatazioni contraddittorie. Tutto può succedere in un mito; sembra che in essi la successione degli avvenimenti non sia subordinata a nessuna regola di logica o di continuità» (Lévi-Strauss, 1990: 233). I miti sono storie che fondano e narrano l'origine di alcuni aspetti della realtà fenomenologica, andando a costituire una porzione importante della tradizione orale, a sua volta motore fondamentale di cultura e continuità culturale. Risulta in molti casi assai difficile individuare una linea di confine tra le diverse forme di racconto tradizionale, come le leggende o le fiabe ed il mito, per così dire, puro, incontaminato. Le "ragioni" della mitopoiesi non sono necessariamente in contrasto con il pensiero logico; *mithos* e *logos* né si elidono né sono inevitabilmente in opposizione. Fra i numerosi elementi che compongono le fasi mitopoietiche, anch'esse non dotate di un limes ben individuabile, un ruolo può essere attribuito anche ad una sorta di esigenza di spiegare fenomeni difficilmente comprensibili, senza che ciò implichi l'attribuzione automatica di un'interpretazione pre-logica o primitiva della mitopoiesi, visione questa ampiamente superata dall'antropologia culturale contemporanea. Béla Tóth, relativamente alla relazione mitica fra vite ed oro, ricorda che nell'Ungheria nord-orientale, sono stati numerosi i ritrovamenti archeologici di oggetti appartenuti ai Celti, che anticamente avevano popolato quest'area geografica. Tra questi, gli oggetti più frequentemente ritrovati, erano braccialetti d'oro a forma di spirale, che ricordano nella forma i viticci, e dei filamenti d'oro o d'argento che i Celti usavano per adornare i capelli (Tóth, 1899: 131-143).

E' possibile, dunque, immaginare che sia esistita una qualche relazione fra il ritrovamento di questi oggetti e la leggenda, tanto nella sua genesi, quanto nel confermare la sua continuità.

Come ho già accennato, oltre a diverse leggende, anche alcuni studiosi ritenevano che il *Tokaji* fosse dotato di alcune virtù terapeutiche. Samuel Dombi nel 1758, nel suo trattato *Dissertatio inauguralis phisico-chemico-medica de Vino Tokaiensi*, dedica due capitoli all'uso del *Tokaji* come medicinale. La *Sectio quarta: De usu vini Tokaiensis in homine sano*, considera i vantaggi arrecati agli uomini sani dalla somministrazione del "farmaco": «*Usus in homine sano, quem diaeticum adpellamus,[...] nam vina spirituosa [...] omnibus ingredientibus subtilissimis, & gratissimis impregnata sunt*» (Dombi, 1758: 34). Questi sono solo una piccola parte degli argomenti riportati da Dombi, il quale prosegue poi, in una lunga elencazione delle doti del *Tokaji* nella conservazione della salute dell'individuo, appoggiandosi al parere di suoi esimi colleghi; così nella *Sectio quinta De vini Tokaiensis usu in aegroto*, Dombi cita le virtù terapeutiche del vino sulle persone malate.

Pare che in molti tipi di malattie il *Tokaji* potesse essere usato come principio base o come coadiuvante nella terapia. Il *Magyar gyógyszerkönyv* (Manuale dei farmaci) del 1909 cita l'*aszú* fra i principi attivi adoperati per i prodotti farmaceutici, tra i quali, in primo piano, troviamo i ricostituenti. Prima dote di questo vino era considerata la velocità di assorbimento nel sangue, che metteva celermente a disposizione dell'organismo i preziosi elementi della bevanda come gli zuccheri, le vitamine e l'acido fosforico, elemento chimico indispensabile al buon funzionamento dell'apparato digerente. In un articolo comparso su un periodico ungherese del 1790,²³ viene riportata la storia di un "uomo dabbene" che nessun medico era riuscito a curare, con nessun tipo di medicina. Fu l'uomo stesso a sognare la cura: il *Tokaji*. Assunto il "medicinale" per qualche giorno, guarì completamente, e scrisse una poesia dedicata al prezioso vino, al solo sentire il profumo del quale, la morte era fuggita via. Val la pena di accennare al fatto che al di là dell'ambito leggendario, l'uso di questo vino come medicinale ha un suo fondamento. I componenti del *Tokaji*, infatti, sono stati a lungo studiati da molti laboratori chimici, in particolare in Giappone ed in Ungheria sono attualmente in commercio alcuni prodotti para-farmaceutici realizzati con estratti del *Tokaji aszú*.

Come e quando il sistema culturale locale del Hegyalja abbia iniziato a mostrare significative presenze di una tradizione legata alla produzione del *Tokaji aszú*, non è ben chiaro. Nella tradizione orale hanno un ruolo importante le leggende che spiegano quali siano stati i personaggi o, per così dire, le cause dell'introduzione dell'*aszú* (passitura), fra queste, due si sono affermate

²³ *A tokaji bor gyógyító erejéről*, «Magyar Kurir», n. XIII, 1790.

maggiormente. La prima attribuisce l'“invenzione” dell'*aszú* a Sepsi Laczkó Máte, pastore protestante di Erdőbénye, che volendo onorare una madre badessa, durante la settimana della Pasqua,²⁴ avrebbe creato un nuovo tipo di vino, da lui stesso prodotto dalle uve del vigneto *Oremus*. La seconda propende nettamente per una “invenzione accidentale”, infatti sostiene che un viticoltore del Hegyalja, sarebbe stato costretto a vendemmiare in dicembre a causa del protrarsi di una guerra e così avrebbe ottenuto una grande quantità di *aszú szemek* (acini passiti); il vino ottenuto da quest'uva avrebbe poi avuto un tale gradimento che da quel momento in poi, in tutto il Hegyalja sarebbe entrata in uso la vendemmia tarda,²⁵ dalle cui uve si sarebbe poi prodotto il *Tokaji aszú*. Dati storicamente attendibili ve ne sono pochi e non è questo il luogo per una dissertazione approfondita sull'argomento, ma possiamo supporre che l'epoca in cui prese piede la produzione dell'*aszú bor*²⁶ sia da collocarsi intorno alla seconda metà del XVI secolo. Prima d'allora era già conosciuto in Ungheria un vino passito che arrivava però dall'estero. Nella *Nomenclatura* del 1570 di Szikszai Fabricius, come ricordava anche Iván Balassa (1991), troviamo: «*Malauticum Vinum Cretense: Malosa*». Il vino, che veniva dalla Grecia, prese poi il nome *malozsa*, una cui variante successiva sarebbe stata *mazsola*. Probabilmente sparì gradualmente dalle tavole dei nobili, che potevano permettersi di pagarne l'altissimo prezzo, quando, a causa dell'espansione del dominio turco, le rotte di approvvigionamento non furono più praticabili. Si potrebbe dunque supporre che i viticoltori del Hegyalja nel XVI secolo siano riusciti a perfezionare una tecnica di coltivazione, in grado di assicurare la produzione di un vino simile al *malozsa*. Sappiamo, d'altronde, che alla fine del 1500 la passitura delle uve era già conosciuta nel Hegyalja, quindi, effettivamente ci sarebbe stata la possibilità di ri-produrre un vino passito.²⁷

Parallelamente alla diffusione del *Tokaji*, fosse esso l'originale o una imitazione, videro la luce in tutta Europa una serie di scritti letterari nei quali questo vino veniva citato o, più esplicitamente, celebrato. In questi scritti, che possono essere di carattere lirico oppure in prosa, vengono ulteriormente ribadite e celebrate, le caratteristiche che hanno reso famoso questo vino e la cultura che lo ha generato. Del fiorentino Tommaso Corsi, nel 1829, venne pubblicato a Vienna *Il vin di Tockai* (Corsi, 1829). Si tratta di un lungo ditirambo dedicato al *Tokaji*, il cui autore sembra volersi rifare allo stile del *poeta vinosus*, ponendosi a metà strada fra il verso anacreontico e quello arcadico. Il vino del Hegyalja è trasformato dal poeta, in una bevanda magica: «Così fiammeggia /Così innamora /Maturo grappolo d'aureo Tockai, /Che a' rai dipingesi di bell'aurora». Corsi innalza «l'unico divin Tokai» al rango di re dei vini; per il poeta il *rex vinorum* mette il fuoco nel sangue e scaccia pensieri odiosi, il vino dal «maschio, gentile odore».

Certamente più conosciuto del Corsi fu Giuseppe Parini, il quale nella sua opera *Il giorno*, nella parte dedicata al “mattino”, pubblicata nel 1763, candida il *Tokaji* al ruolo di *reina* delle mense e lo fa chiamando in gioco il divino Bacco:

Così tornasti a la magion; ma quivi /a novi studii ti attendea la mensa /cui ricorren pruriginosi cibi /e licor lieti di francesi colli, /o d'ispani o di toschì, o l'ongarese /bottiglia a cui di verde edera Bacco /concedette corona, e disse: - Siedi/de le mense reina (Parini, 1763).

Anche nei paesi di lingua tedesca, soprattutto nel XVIII e XIX secolo, furono numerosi gli artisti, più o meno noti, che citarono il *Tokaji* nelle loro opere fra i quali, Goethe e Schubert. Johan Wolfgang Goethe nel suo *Faust*, nell'episodio *Auerbach Keller in Leipzig*, ci presenta un Mephistophele che offre del “Tokay” ai suoi ospiti, sottolineando in tal modo non solo la

²⁴ Piroška Feyér avrebbe stabilito che si trattava della Pasqua del 1650, anno in cui, però, secondo Iván Balassa, Sepsi era già morto (Feyér, 1970; Balassa, 1987).

²⁵ La data di inizio della vendemmia secondo la tradizione locale era fissata al 28 ottobre, Simon-Juda, come recita uno dei tanti detti del *Hegyalja* «Akár haszon, akár kár Simon-Juda a határ» (Ambrózy, 1933: 23). [Che porti bene o che fosse da evitare, a partir da Simon-Juda devi vendemmiare. Traduzione libera].

²⁶ “Vino passito”, ovvero vino prodotto con l'aggiunta al mosto di pasta d'uve passite.

²⁷ Ricordo però che, a differenza da quanto accade nel Hegyalja, in Grecia i grappoli venivano fatti passare non sulle piante ma stesi su graticci di canne.

caratteristica propria di ogni vino, cioè quella di sciogliere l'anima dal dominio della ragione, ma anche che il vino più adatto a tale scopo, intento diabolico nel nostro caso, sia il dolce *Tokaji*.

Sempre in Germania, Ludvig van Beethoven ne fu un estimatore (Hegy, 1961); Franz Schubert, nel 1815, compose il *Lob des Tokajers* il cui ritornello recita così: «*O köstlicher Tokajer, du königlicher Wein!*». Anche Heinrich Böll, nel suo *Dov'eri Adamo* dedica una pagina a questo vino. Un altro scrittore tedesco, Eberhard Gottlieb, verso la fine del 1700, scrisse una interessante poesia, intitolata *Die beiden Flaschen*, il cui ultimo verso miscela satira politica ed apprezzamento per il *Tokaji*: «*Prophetisch soll gekrönt zum Siege / Die Flasche mit Tokayer sein! / Und weit hinaus, zum Fenster fliege / Die Flasche mit Champagnerwein!*».²⁸

In Francia, per contro Jean Baptiste Rousseau, nella sua ode *A M. Le Comte Bonneval*, si dichiarò sostenitore della “collaborazione” fra il *Tokaji* e lo Champagne: «*Tandis que toute la campagne / Retentit de leur doux transport, / Allons travailler à l'accord / Du Tokaye avec le Champagne*».²⁹

Sempre in Francia, un altro grande ammiratore del *Tokaji* fu Voltaire, che ne parla nel primo canto de *La pucelle d'Orléans*. Per un lungo periodo, fino alla rottura dei rapporti tra la Francia e la Prussia, fu Federico II a prodigarsi nel far arrivare a Voltaire il prezioso *Tokaji*, per questo motivo, in una sua lettera, lo scrittore che considerava questo vino come un farmaco, definì Federico II «suo medico».³⁰

Un altro grande francese, Alexander Dumas, nel dramma *La collana della regina*, definì il *Tokaji* come «vino degno dei re». Anatole France, nel 1913 ricevette in regalo da una contessa polacca del *Tokaji*. Dopo averlo assaggiato scrisse che, subito dopo il primo bicchiere, la fata della tranquillità aveva preso a scherzare con lui e che sicuramente la terra ove quel vino era nato doveva essere felice e piena di armonia, come la reggia degli dei greci sull'Olimpo (Pap, 1985). In Russia, fra i tanti, anche Lev Tolstoj in *Guerra e pace* citò il *Tokaji*, nell'episodio dedicato alla cena di Pierre Bezuhov con il conte Rostov. Dell'amore degli zar per il *Tokaji* ho già parlato, ma anche Vladimir Iljics, detto Lenin, avendo assaggiato del vino ricevuto da Béla Kun,³¹ ebbe a definirlo vera “medicina” che doveva essere assunta dai soldati convalescenti. Dall'altra parte dell'Europa, Pablo Neruda scrisse una poesia intitolata *Tokay*, contenuta nella raccolta *Comiendo en Hungría*. In questa lirica il poeta invita il raggianti *Tokaji* ad aiutarlo a far crescere le proprie radici dall'arida terra:

Doy al Tokay translúcido / la copa de mi canto: / cae, fuego del ámbar, / luz de la miel, / camino de topacio, / cae sin que termine / tu cascada, / cae en mi corazón, en mi palabra, / y que la transparencia / de tu verdad de oro / enseñe en mis raíces / a elevar la dulzura / desde la seca sombra subterránea / hasta la rectitud del mediodía! (Neruda, 1969).

Come si può intuire già da questi pochi esempi, il *Tokaji* ebbe un'influenza culturale non indifferente anche al di fuori della terra di origine. Fu cantato e celebrato, odiato, amato, maledetto, ed in ognuno di questi modi tramandato nella storia. Nonostante ciò, in Europa i tempi moderni e le politiche di tutti i tempi hanno quasi cancellato la grande fama del vino, relegando l'Ungheria e la sua cultura, nello specifico quella del Hegyalja, in un angolo dimenticato. È quindi importante cercare di capire anche attraverso le parole dei letterati ungheresi come in quella terra fosse conosciuta la cultura “tokajiense”.

Forse una delle più antiche testimonianze letterarie sul *Tokaji* ci è riportata da Antal Szirmay, il quale nel 1798 raccontò come *Bacchus* decise di stabilire il centro del proprio regno a Tokaj. Di lì a poco, nel 1803 Gergely Édes, nel suo volume di poesie *Irmatim és Danáim*, celebrò l'*Aszú* di Mád nella poesia *A borkancsóhoz*. Qui Édes afferma l'unicità del vino di Mád, dolce come il miele, al quale nessun altro è superiore. Una delle più famose ed antiche liriche sul nettare del Hegyalja è

²⁸ Così riferisce Galos R. (1912), in «*A tokaji bor német «dicséreti*», «Egyetemi philológiai közlöny», n. 36.

²⁹ Elek O. (1937), *Francia költők a Tokaji borról*, «Egyetemi philológiai közlöny».

³⁰ Voltaire F. M. (1739), *Correspondance. A Frédéric, prince royal de prusse*.

³¹ Kun Béla, presidente della Repubblica dei Consigli ungherese (1919), in occasione della III Internazionale, spedì, come dono del Partito Comunista Ungherese, a Lenin e quindi alla Russia rivoluzionaria, alcune bottiglie di *Tokaji*.

stata rintracciata da Kalmán Thaly che l'ha pubblicata nel 1864. L'autore, sconosciuto, invita i paesi produttori di vino come Germania, Italia e Francia, a "nascondersi" di fronte al nettare paradisiaco, una sola botte del quale raggiunge i livelli di un mare del loro vino. Ferenc Kazinczy nel suo *A szonett mészája*, chiamò il *Tokaji* nettare degno degli dei, riprendendo un detto che faceva parte della cultura popolare. Questa stessa idea avrebbe portato Ferenc Kölcsey, nel 1828, a scrivere nel *Hymnus*, in seguito diventato inno nazionale ungherese, le seguenti parole: «Benedici Iddio il Magiar /[...] / Di Cumania sui terren / Messi ricche fai fiorir / Dolce nettare Tu dai / alle viti di Tokaj».

Ci fu tra i poeti ungheresi anche chi, come Mihály Vörösmarty, fu detrattore del *Tokaji*, convinto solo in un secondo tempo della sua bontà. Nell'aprile del 1844 Vörösmarty scrisse la poesia *Rossz bor*, (Vino cattivo) nella quale accusava le colline del Hegyalja di non produrre buon vino (Vörösmarty, 1844). Appena gli ammiratori dello scrittore lessero questa lirica, provvidero a spedirgli il miglior *Tokaji* in loro possesso, affinché il poeta avesse a mutare opinione; e così fu. Di lì a poco, difatti, Vörösmarty scrisse la lirica *Jó bor* (Buon vino) nella quale celebrava il Tokaji «luminoso come i raggi del sole». Mihály Tompa, invece, non ebbe bisogno di essere convinto da alcuno, poiché amava non solo questo vino, ma anche la terra che lo produceva. Nel suo lavoro intitolato *A vámosújfalusi jegyző* (Il notaio di Vamosújfalu) definì il *Tokaji* una benedizione di Dio, scesa sul Hegyalja.

Alcuni scrittori seppero anche trovare la vena oscura legata al *Tokaji*, quasi una maledizione e tra questi va certamente menzionato Gyula Krudy. Di lui ho già riportato la novella *Il nettare maledetto*, ma una certa atmosfera ombrosa, venata di una malinconica tristezza, la si può riscontrare anche in *Tokaj*, un breve brano in prosa che si apre con una interessante costruzione metaforica che vede la cittadina di Tokaj specchiata nell'immagine della Kánaán dei miracoli. Krudy descrisse il paesaggio tokajense, immergendolo nella leggenda, ponendo a sua protezione il monte Kopasz, vecchio guardiano di una immaginaria porta, passaggio obbligato per aver accesso al mondo del Hegyalja. In questo stesso scritto Krudy espresse la propria tristezza per gli enormi danni causati al Hegyalja dalla grandine, dalla fillossera e da quanti offesero la cultura della regione e chiuse questo breve lavoro con le seguenti parole: «Invece di un succo d'oro, saranno gocce di amare lacrime ad inumidire lo humus del Hegyalja».

Insieme a Krudy, grande estimatore del *Tokaji* fu Kálmán Mikszáth, il quale nell'*Aszú* vide qualcosa di «speciale poiché il tokaji è un vino [...] capace di spronare sempre gli uomini di Zemplén contro l'austriaco» (Mikszáth, 1950). Lo stesso vino per lo scrittore, poteva essere usato come tranquillante od eccitante, nonché come farmaco. Ágoston Ambrózy, scrittore e studioso che molto si occupò del Hegyalja, a questa regione, alla sua gente ed al suo vino, dedicò una lirica dal titolo *Hegyaljai ének* (Canto del Hegyalja). Qui, l'autore invita i suoi fratelli ungheresi e la gente del Hegyalja, ricca o povera che sia, a rispettare la vite, pianta che si tramanda di generazione in generazione e che, perciò, unisce il passato al futuro, la pianta i cui frutti portano la gioia, il sangue della montagna, il suo fuoco, per festeggiare il quale si tennero, si tengono e si terranno, feste piene di musica e di buon umore.

Attraverso miti e leggende, attraverso ciò che gli occhi di scrittori ungheresi e stranieri hanno voluto e saputo vedere all'interno del universo del Hegyalja, con particolare riferimento alla cultura ed alla tradizione legata al *Tokaji*, si può dunque cogliere un'ammirazione particolare per un vino speciale e non solo. È presente ovunque, nelle liriche e negli scritti in prosa, una consapevolezza, a volte esplicita, a volte quasi impalpabile, del mondo culturale, vasto e ricco, che circonda ed impregna questo vino. L'immagine che emerge dalla analisi antropologica di queste formule narrative, è quella di una grande storia, ricca di miti, di leggende, di rispetto per la natura e per lo sforzo che l'uomo riversa, nel tentativo di arricchirla. È questo il volto di una cultura schietta, ma elaborata, nel suo approccio al fulcro del proprio essere, che non è solo il vino come sostanza, come fluido dell'oblio, della reminiscenza, della bacchica eccitazione, ma piuttosto il vino come simbolo di una civiltà intera, povera e contadina, ma ricca di una volontà, che solo la concezione della materia come quint'essenza della verità, come oggetto di culto, come merce, cioè come rappresentazione, transustanziazione del senso del potere, potrebbe cancellare. Nella negoziazione

culturale questo vino ha assunto diverse connotazioni simboliche che nel ciclo biologico della cultura locale e "locale altrove" sono mutate, senza però che la continuità culturale vivesse delle cesure mortali.

Solo oggi, nel nostro presente economicamente orientato, l'espropriazione dei simboli e la loro adulterazione sta portando ad un cambiamento fuori dalla continuità, fuori dalla comunità.

BIBLIOGRAFIA

- AMBRÓZY Á. (1932), *Tokaj-hegyalja és néhány szellemtörténeti vonatkozása*, Budapest.
- AMBRÓZY Á. (1933), *Szőlőhegyek védőszentjei*, Budapest.
- AMBROZY A. (1934), *Voltaire és a Tokaji*, Budapest.
- BALASSA I. (1987), *A Tokaj-hegyaljai aszú korai története*, in Egri Dobó I.
- BALASSA I. (1991), *Tokaj-hegyalja szőleje és bora*, Tokaj.
- BECHERUS J. (1660), *Metallurgia*, Frankfurt.
- BOROS A. (2000), *A hegyaljai tokaji bor termelésével kapcsolatos szájhagyományok és a helyi kultúrában fellelhető egyéb néprajzi vonatkozások*, In Csoma Z.S. (a cura di), *A szőlő és a bor a Karpát medencében és Magyarországon*, Budapest, pp. 173-181.
- BURCHERI C., COSMA S. (2001), *"Vitti di Toccai ... 300" : una dote seicentesca come documento probatorio nel terzo millennio*, Mariano del Friuli Edizioni della Laguna.
- CARETTI L. (1951), *Prose e poesie*, Milano, Ricciardi.
- CHARPENTIER L. (1981), *Il vino e l'alchimia*, in Id., *I misteri del vino, storia-leggenda-mito*, Roma.
- CORSI T. (1829), *Il vin di Tockai Ditirambo*, Vienna.
- CSOKONAI V. M. (1793), *Miért ne innánk?*, in Id., *Csokonai Vitéz Mihály összes költeményei*
- DALMASSO G., MARESCALCHI L. (1937), *Storia della vite e del vino in Italia*, Milano.
- DOBOS I. (1988), *Bodrogeresztúri mesék és mondák*, Budapest.
- DOMBI S. (1758), *Dissertatio inauguralis phisycO-chemico-medica de Vino Tokaiensi*.
- ÉDES G. (1803), *A borkancsóhoz In Iramatím és Danáim*, Vác.
- EGRI DOBÓ I. (1987), *Vármúzeum Évkönyve Agria*, vol. XXIII.
- FEYÉR P. (1970), *Szőlő- és borgazdaságunk történetének alapjai*, Budapest.
- FORTUNIVS LICETUS GENUENSIS (1618), *De spontaneo viventium ortu*.
- GOETHE J. W. (1965), *Faust*, Milano, Mondadori.
- GRAVES R. (1981), *I miti greci*, Milano, Longanesi.
- MARVIN H. (1990), *Buono da mangiare*, Torino, Giulio Einaudi Editore.
- HEGY J. (1961), *A tokaji dicsérete*, «Borsodi Szemle», n. 3.
- HOFFER A. (1883), *Az aranytermő tokaji fürtök meséje*, «Vasárnapi Újság», n. 29.
- HORVÁTH G. (1895), *Az arany termő szőlők meséje*, «Természettud Közl», XXVII, 314.
- KÖLESÉRI S. (1717), *Auraria romano dacica*.
- KOVÁTS T. (1822), *Allegoria*, «Hasznos Multságok», n. 40/2.
- KRUDY G. (1906), *Pókhálos palackok*, in AA.VV. (1997).
- KRUDY G. (1930), *A tokaji szüret*, in AA.VV. (1998), *Király regények*.
- KRUDY G. (1959), *Magyar tájak*, Budapest, Magyar Helikon.
- LÁCZAI S. (1835), *Tokaji borról epigrammák*.
- LÉVI-STRAUSS C. (1990), *Antropologia strutturale*, Milano, Il Saggiatore.
- MARTIVS GALEOTIVS (1600), *Libellus elegans Galeoti Martii de egregie, sapienter, iocose dictis et factis Matthiae Sereniss. Hungariae Regis in Rerum Hungaricarum Scriptorum Varii*, Frankfurt.
- NERUDA P. (1969), *Comiendo en Hungría*, Barcelona Editorial Lumen.

- PAP M. (1985), *A Tokaji Gondolat Kiadó*, Budapest.
- PROPP V. J. (2000), *Morfologia della fiaba*, Torino, Einaudi.
- PETRUS RANZANUS (1558), *Epitome rerum Hungaricum*, Wien.
- RAYMANN Á. (1718), *De fallacia auri vegetabilis vitium in Hungaria*, «*Annales Physico-Medicae Vratislavenses*».
- SACHS P. (1661), *Ampelografia, sive Vitis Viniferae Ejusque Partium Consideratio Physico-Philologico-Historico-Medico-Chimyca*, Lipsia.
- SZATHMÁRY L. (1928), *Magyar alkémisták*, Budapest.
- SZIRMAY A. (1798), *Notizia storica, politica, oeconomica, montium et locorum viniferorum Zempleniensis*.
- SZIRMAY A. (1804), *Hungaria in parabolis*, Buda.
- TARDY L. (1963), *Tokaji borvásárló bizottság*, Budapest.
- THALY K. (1864), *Ama híres tokaji bornak dicsérete*, Pest.
- TÓTH B. (1899), *Magyar ritkaságok*, Budapest.
- VÖRÖSMARTY M. (1844), *Vörösmarty válogatott művei*.

ABSTRACT

Sulle colline ungheresi del Hegyalja da secoli si coltivano le viti che danno vita al vino *Tokaji Aszú*. Questo vino (recentemente tornato alla ribalta anche in Italia per una diatriba legale fra i produttori locali di Tocai e quelli ungheresi di Tokaji) nel corso dei secoli ha influenzato l'intera organizzazione sociale, economica e culturale, dell'Ungheria nord-orientale, con riflessi che han toccato ogni angolo d'Europa. Uno sguardo antropologico su narrazioni, letteratura ed interessi commerciali.

On the Hungarian hills of Hegyalja for centuries, inhabitants grow wine that give life to the Tokaji Aszú. This wine (which recently made a comeback also in Italy, because of a legal diatribe between local producers of Tocai and Hungarian producers of Tokaji) in the course of the centuries has influenced the entire social, economic and cultural organization of north-oriental Hungary, with repercussions on a lot of European countries. An anthropological look on narrations, literature, and commercials interests.