



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Sapere di vino

Rosalia Cavalieri

Espressione di una cultura millenaria, il vino – e il gusto connesso al suo consumo – è un prodotto della cultura materiale, un oggetto alimentare tra i più straordinari creati dall'uomo e anche tra i più studiati (quello che storicamente ha maggiormente attirato l'interesse di filosofi e di pensatori), frutto di un'esperienza che include arte e tecnica e uno speciale saper fare. Inventato non per nutrirci e neppure per dissetarci ma per essere goduto e apprezzato, per quella capacità di farci superare i limiti di una ragione “troppo sobriamente umana” (Donà 2003, p. 12) e per il puro piacere che sa darci, il “liquido odoroso” (Ackerman 1990) regala a chi sa entrarvi in comunicazione un piacere complesso: sensoriale, estetico, intellettuale, perché il vino non è solo un nutrimento per il corpo e per i sensi ma è anche un nutrimento spirituale, un cibo per l'anima. Prodotto della civiltà e della cultura del “cotto”, come il pane, la birra o i distillati, ritrovati alimentari peculiarmente umani, è l'esito di conoscenze, di una tecnologia complessa e della mano sapiente dell'uomo.

Come tale esso intreccia sapore e sapere, piacere e conoscenza, passione e ragione. I saperi del vino e sul vino investono anche i sapori, gli odori, la consistenza e l'apprezzamento, sia nella fase della produzione (dalla vigna allo scaffale) sia nella fase del consumo e specialmente nella degustazione. Dopotutto gustare e assaporare cibi e bevande, e maggiormente degustare (esperienza sinestetica complessa di assaggio, analisi e valutazione attenta di un cibo o di un vino per discriminarne e poi descriverne le caratteristiche organolettiche, culminante nella verbalizzazione delle sensazioni soggettive) è una modalità concreta di conoscenza e di interpretazione del liquido odoroso in cui si incarna la capacità di giudicare e apprezzare particelle di mondo assimilate attraverso il palato.

Chiaro già ai Latini, l'intimo legame esistente tra “sapere”, cioè essere consapevole, conoscere, e “aver sapore”, “sapere di”, entrambi derivati dal verbo *sapio*, si è mantenuto anche nelle moderne lingue romanze: il francese *savoir*, lo spagnolo e il portoghese *saber*, e l'italiano *sapere* conservano la duplicità di significato di *sapere* come conoscenza e come capacità di gustare e di assaporare. Coltivare la cultura del cibo e del gusto, e soprattutto del vino e del bere significa imparare a conoscerlo e ad apprezzarlo, a scegliere la qualità, valorizzando anche il lavoro di chi lo produce e di chi lo coltiva, educando i più giovani al saper bere, al bere cioè responsabile, coniugando il piacere e l'apprezzamento alla moderazione e al saper parlare del vino, a raccontarlo, a comunicarlo. “Per diventare interlocutori consapevoli è importante educarsi al vino, ovvero accedere a un piacere più alto, farlo nostro [...]” (Sangiorgi 2011, p. 11). E il saper bere un vino, così come il saper apprezzare un cibo, passa anzitutto attraverso l'educazione sensoriale, attraverso la conoscenza della nostra sensorialità, parte integrante del nostro processo formativo, attraverso l'esercizio dei sensi impegnati nella degustazione e quindi nella interpretazione di un vino (la vista e specialmente l'olfatto e il gusto anche come senso tattile), la frequentazione di corsi di degustazione e di educazione al vino.

La degustazione – scrive Sandro Sangiorgi ne *L'invenzione della gioia. Educarsi al vino*, 2011 – è continua scoperta, un atto che coinvolge per intero e richiede una mente duttile. Il vino ha un raro potere evocativo: ascoltiamo il suo arrivo nel bicchiere, guardiamo la tonalità del colore e il riflesso, facciamo delle ipotesi che forse saranno confutate dall'esame dell'odore, recuperiamo il valore della tattilità, sentiamo la ferita della durezza o l'accoglienza del sapore dolce, godiamo dei profumi che rimangono oltre l'assaggio e proseguono nei ricordi. Quando è davvero buono il vino diventa magnetico, resta dentro e coinvolge la nostra emotività. Degustare significa affinare gli strumenti per far fronte al mistero che ogni bottiglia racchiude.

Educarsi al vino significa non soltanto comprenderlo e attribuire significato alle sue caratteristiche sensoriali, imparando così anche ad ascoltare il nostro corpo, ma altresì saperlo trasmettere, descrivendo le emozioni, le sensazioni e i significati che un vino custodisce e svela a chi sa mettersi in ascolto, indagandolo con i propri sensi, nonché conoscere la storia di quel particolare vino, trasformando così ogni assaggio in una esperienza culturale totalizzante ed emotivamente coinvolgente. L'esperienza enogastronomica che ci vede impegnati quando assaporiamo una pietanza o gustiamo un vino è dunque un'esperienza che attiene a un piacere linguisticamente comunicabile e condivisibile: come e ancora più del cibo, il vino è condivisione, è una bevanda comunitaria che non si dovrebbe mai assumere da soli: “la sua vocazione più intima è avvicinare le persone, permettendo loro di condividere impressioni e istanti di felicità” (Sangiorgi 2011, p. 242).

Questa breve introduzione per presentare i contributi ospitati nella sessione dedicata al “Sapere di vino” declinato, com'è del resto nella natura di questa bevanda molteplice, da diversi punti di vista.

Paola Capone, in *Vino e paesaggio nella Scuola Medica Salernitana*, esplora la relazione tra vino e paesaggio – due grandi contenuti culturali strettamente connessi, entrambi “prodotto del fare e dell'agire umani” – spiegata e discussa da Avicenna nel commentario del decimo capitolo del testo della Scuola Salernitana più famoso e più longevo, il *Regimen Sanitatis Salernitanum*, dove gran parte dei capitoli è dedicata al cibo e al vino in particolare, che nel Medioevo era considerato anche un farmaco.

Marco Carapezza e Stefania Garelo, in *Un vino che sa di ananas? Descrizioni enologiche tra parassitaggio e modulazione pragmatica*, prendono in esame la questione relativa alle parole del vino, concentrandosi sullo statuto semiotico-cognitivo dei descrittori del liquido odoroso, a partire dalla parentela esistente tra il lessico del vino e quello della frutta, e avanzano l'ipotesi di una trasformazione di quest'ultimo resa possibile da processi di modulazione pragmatico-lessicale.

Piero Polidoro, in *Iconografia della DOCG: per un'analisi sistematica dell'identità visiva dei consorzi di vino*, indaga, attraverso una ricerca preliminare, l'identità visiva dei consorzi del vino DOCG italiani con l'obiettivo di rintracciare un metodo di analisi quali-quantitativa sui marchi di denominazione dei consorzi medesimi, testandolo su un *corpus* ristretto, per identificare mode e tendenze relative al sistema grafico in una prospettiva sincronica.

**Bibliografia**

- Ackerman, D., 1990, *Storia naturale dei sensi*, trad. it. Frassinelli, Milano, 1992.
Donà, M., 2003, *Filosofia del vino*, Milano, Bompiani.
Sangiorgi, S., 2011, *L'invenzione della gioia. Educarsi al vino*, Roma, Porthos Edizioni.