

Davide Puca, a cura, *Esperienze enologiche. Attuali prospettive critiche sul vino*, Pisa, Edizioni ETS, 2026 (pp. 340)

Cosa hanno in comune il vino con le iniezioni di Botox, le opere d'arte, gli esseri umani e le bucce di pomodoro? Alcuni di questi insoliti accostamenti si possono trovare nel libro curato da Davide Puca *Esperienze enologiche. Attuali prospettive critiche sul vino*. Qualcuno potrebbe dire: un altro libro sul vino? Non se ne è già parlato abbastanza? A quel qualcuno si potrebbe anche dare ragione se non fosse che il vino, oltre che regalare innumerevoli fonti di discussione, materiale per film e scuse per passare il tempo, è una fonte inesauribile di significato e un simbolo così complesso da non poter essere confinato ad un unico schema. La sua complessità va oltre le caratteristiche degustative misurabili o il semplice nutrimento. È radicato nei ricordi, nelle pratiche culturali, nei significati condivisi e, in ultima analisi, sfugge a forme di descrizione strettamente tecniche o scientifiche.

Quindi, ne abbiamo già parlato abbastanza? Dipende dal momento storico e dal contesto in cui ci poniamo questa domanda. Davide Puca nell'introduzione del volume sostiene che questo sia il momento giusto non solo per analizzare il vino nei soliti contesti, ma per ripensarlo del tutto, dato che l'industria vinicola si trova attualmente ad affrontare una crisi. È visibile in primo luogo nel microcosmo delle case di tutti i giorni, dove il vino sta diventando meno presente nelle pratiche alimentari quotidiane e le giovani generazioni preferiscono sempre più altre bevande, ma anche nel macrocosmo delle industrie globali, dove l'offerta supera ormai la domanda e le vendite hanno raggiunto una fase di stagnazione. Allo stesso tempo, il riscaldamento globale e condizioni meteorologiche sempre più imprevedibili – siccità, gelate, piogge torrenziali fuori stagione – stanno riducendo i raccolti e costringendo alla rilocalizzazione di alcuni vigneti.

Tutti questi sono meri sintomi di un cambiamento più grande in atto, uno spostamento nelle strutture più profonde attraverso le quali parliamo, pensiamo e viviamo il vino. Tuttavia, anche se oggi si tratta di una crisi, è innegabile che esista il potenziale per la genesi di una nuova era nel mondo del vino. Un cambiamento che non avverrà certo senza il lavoro di un'analisi critica. Il filo conduttore che unisce tutti i testi del volume è l'invito a guardare non a ciò che *il vino è*, ma a ciò che *il vino fa*. Tra i vari contributi, questo spostamento comporta una più ampia riconfigurazione del vino come oggetto di conoscenza: non un'essenza stabile, ma qualcosa prodotto attraverso le pratiche della degustazione, del discorso e della valutazione. Seguendo il mutamento che attraversa il mondo del vino, il testo ci invita a mutare a nostra volta il modo di pensare il vino, mettendo in dubbio tutte le nostre verità supposte e lo fa grazie alla saggia raccolta di testi a cura di Puca.

Antoine Hennion apre il suo testo nel libro con una domanda fondamentale: beviamo il vino o la sua etichetta e il suo prezzo? È un buon punto per discutere una questione più ampia sull'origine del valore del vino. Questa domanda indica già un argomento chiave che attraversa il volume: che il valore nel vino non è mai puramente intrinseco, ma sempre relazionale e situato. Comincia, ovviamente, nella cantina dove il vino viene inquadrato come oggetto culturale (Puca nell'introduzione offre un'elegante analisi della cantina Pietradolce a Solicchiata, attraverso la quale mostra come lo spazio stesso possa strutturare attivamente il significato attorno al vino). Nicola Perullo nel suo testo colloca il vino a metà strada tra l'opera d'arte e l'organismo vivente, un microcosmo sempre in mutamento. Perullo sostiene che il vino debba essere inteso sia come esperienza estetica sia come entità ibrida situata tra natura e artificio (particolarmente avvincente è la sua riflessione sul confine instabile tra interventi naturali e artificiali nella produzione del vino, dove le discussioni su solfiti, lieviti selezionati o additivi vengono provocatoriamente paragonate a interventi cosmetici come il Botox). L'autore afferma che il valore emerge non solo dalle qualità materiali, ma anche dalle pratiche culturali e percettive.

Il valore del vino è inevitabilmente legato al sistema esterno in cui opera, o più specificamente alle autorità nel mondo del vino, alle loro posizioni costruite e alla produzione storicamente strutturata del discorso sul vino. Steven Shapin nel suo testo illustra praticamente quest'ultimo aspetto. Nel suo contributo ripercorre come il vocabolario usato per descrivere il vino sia cambiato nel tempo, passando da semplici giudizi sulla bontà del vino a forme di descrizione e valutazione sempre più elaborate, referenziali e analitiche. Riflette anche sul vocabolario sempre più strano ed elaborato della degustazione del vino – dal ribes nero e il cedro fino alle pietre bagnate o alle bucce di pomodoro – dimostrando che questi descrittori sono costruiti storicamente piuttosto che naturali o evidenti di per sé. Tenendo presente la crisi che l'industria del vino sta affrontando ora, gli esempi di Shapin sono molto utili: ci siamo già stati, questi cambiamenti sono già avvenuti storicamente. L'evoluzione del vino è legata non solo ai cambiamenti della conoscenza scientifica, ma anche a più ampie trasformazioni nel consumo e alla circolazione globale del vino come oggetto culturale.

Nel mondo del vino il giudizio dipende da sistemi di fiducia, delega, autorità e competenza, supportati dalla credibilità sociale. Per esempio, Gloria Origgi offre un accattivante esempio di Robert Parker, ex avvocato che, senza alcuna formazione formale, è diventato una delle voci più importanti nel campo della critica enologica (non senza polemiche, ovviamente; dopo una delle sue valutazioni, che un altro critico trovò scandalosa, gli fu ironicamente proposto di sottoporsi a un trapianto di cervello o di palato). Questo serve a dimostrare che sia il linguaggio descrittivo sia l'autorità degli esperti non sono strumenti neutri. Essi partecipano attivamente ai meccanismi di costruzione del valore attorno al vino.

Questo esempio si ricollega al problema della soggettività e dell'oggettività che circonda il vino. Ophelia Deroy nel suo testo mette in discussione due idee: l'idea che il gusto sia solo personale e instabile e il tentativo opposto di spiegare completamente il gusto attraverso modelli scientifici e chimici. Suggerisce che la degustazione possa anche produrre conoscenza (non semplicemente identificare una supposta verità preesistente all'interno del vino) che emerge dall'interazione tra le proprietà del vino, la percezione e le pratiche. Utilizza l'esempio di un *vino chiuso*, dove il degustatore non descrive semplicemente il gusto presente, ma anche ciò che il vino può diventare nelle giuste condizioni – una promessa di sviluppo futuro. Afferma che il vino, ad esempio come il carattere di una persona, non rimane congelato nel tempo e nello spazio. Attribuisce al vino la capacità di cambiare nel tempo e di produrre effetti diversi in condizioni differenti.

Geneviève Teil attraverso il lavoro etnografico sia di *aromaticiens* professionisti sia di amatori del vino mostra che le cosiddette qualità del vino non sono proprietà preesistenti che si nascondono per essere scoperte, ma sono effetti che emergono da pratiche distribuite che coinvolgono persone, strumenti, protocolli e forme condivise di attenzione. L'oggettività degli *aromaticiens* viene prodotta attraverso test e classificazioni collettive dove le impressioni sensoriali vengono stabilizzate in profili aromatici riconoscibili. Ancora una volta, il vino in questo caso non è un contenitore di verità nascoste. In questo caso la verità è intesa come qualcosa fatto attraverso la pratica piuttosto che qualcosa che corrisponde a una realtà esterna.

Jacky Rigaux invece della *degustazione analitica* del vino propone di concentrarsi sulla degustazione *geo-sensoriale*, una tecnica stimolante e intrigante praticata in Borgogna secoli fa. Consiste nel dare meno importanza agli aromi e maggiore attenzione alla retro-olfazione, cioè alla percezione attraverso il passaggio retronasale durante la degustazione. Questo tipo di metodo di degustazione trasmette più messaggi legati al *terroir* rispetto a una degustazione basata principalmente sugli aromi.

Se ripensiamo il vino stesso, dobbiamo inevitabilmente ripensare anche il *terroir*. Allo stesso modo del vino, il *terroir* è costruito attraverso pratiche politiche, storiche e culturali. Il *terroir*, come il vino, non è un dato di fatto, può anche essere costruito e continua a essere ricostruito. Marion Demossier attira l'attenzione sulla mutabilità del *terroir*, definendolo un bricolage in termini di Levi-Strauss. L'autrice mostra come il modello borgognone di *terroir*, storicamente legato a idee di autenticità, località, tradizione sia diventato gradualmente un'ideologia globale capace di opporsi alla standardizzazione industriale e all'anonimato portati dalla produzione di massa. Tuttavia, M. Demossier scrive che questa resistenza dell'immagine del *terroir* può anche rischiare di diventare un modello rigido e fossilizzato, specialmente nel contesto dell'odierna crisi del vino.

Il libro si assume un compito immenso e riesce a scardinare le idee consuete e ormai superate su vino, *terroir*, storytelling, composizione delle cantine e altro ancora. Tuttavia, come specifica Puca nell'argomentazione conclusiva dell'introduzione, non c'è l'obiettivo di sostituire un modo di pensare e parlare del vino con un altro presumibilmente più corretto. Anche se la maggior parte dei contributi è stata scritta in momenti diversi e per occasioni differenti, e alcuni di essi erano già apparsi altrove, la raccolta non appare frammentata. I saggi si rimandano continuamente l'uno all'altro: domande, concetti e dubbi circolano in tutto il volume. Ciò che emerge non è una risposta definitiva alla crisi del vino, ma qualcosa forse di più importante: un invito ad abbandonare l'illusione che il vino possieda o abbia mai posseduto un unico significato stabile, nel momento in cui le certezze climatiche, economiche e culturali attorno al vino stanno crollano, *Esperienze enologiche* suggerisce che il futuro del vino potrebbe non dipendere non dalla difesa di vecchie verità, ma dall'accettazione della sua instabilità.

(Erika Urbelevič)