

Diletta Sereni

Come dire vino. Alla ricerca di un vocabolario sostenibile

Da alcuni anni uno dei temi di maggior fermento nel mondo del vino è quello che riguarda i cosiddetti *vini naturali*: vini prodotti con tecniche poco invasive, evitando o limitando al massimo l'uso di sostanze chimiche di sintesi in vigna e in cantina. Nonostante alcuni produttori facciano da sempre il vino in questo modo, il loro successo (almeno mediatico) è arrivato negli ultimi anni, parallelamente a una crescita generale della sensibilità per la genuinità e sostenibilità dei prodotti alimentari e a un calo di fiducia nel potere disinfettante e purificante della chimica¹. La diversità di questi vini rispetto al panorama del vino *convenzionale* viene scandita in primis da delle precise scelte di linguaggio, verso le quali si scatena puntualmente un misto di entusiasmo e irritazione.

Le parole sono importanti, si sa, ma nel vino lo sono di più, visto che non viene assimilato a un alimento *tout court*, ma conserva da sempre un'aura magica, o almeno artistica. Parole che a quanto pare continueranno a essere decisive per spiegare le differenze tra vini, perché la giovane legge sul vino biologico (Reg. Ue n. 203/2012) ha le maglie troppo larghe per poter essere ritenuta un efficace strumento di distinzione. Non a caso molti produttori della nicchia *naturale* snobbano la certificazione biologica e fanno invece riferimento ad associazioni o consorzi indipendenti, con statuti propri, che definiscono i loro vini come *naturali, autentici, veri, artigianali*: parole che diventano uno strumento di identificazione per queste nicchie di mercato. L'esito (ma anche lo scopo) dell'uso di questi aggettivi è introdurre una differenza rispetto al vino *convenzionale*: banalmente, se chiamo un vino *naturale*, sottintendo che esistano dei vini *non naturali*. Ed è proprio nella costruzione di questa differenza che nasce la strategia retorica e proliferano le faide. Ripercorriamo dunque

¹ Una panoramica sulla recente passione per l'aspetto genuino, naturale e "fatto in casa" del cibo si trova in G. Marrone, *Gastromania*, Bompiani, Milano, 2014, in particolare nel capitolo "Fronte dell'orto": pp. 97-128.

alcune delle parole più frequentate dal discorso sul vino e proviamo a capire qual è la differenza che rivendicano.

Naturale

Naturale è la parola che è stata finora utilizzata più spesso per descrivere questo modo di fare vino e che più di tutte le altre scalda gli animi del mondo enologico. Il generico rimando alla natura non sarebbe di per sé scomodo per chi ne rimane fuori: ad esempio un vino escluso dalla definizione di naturale potrebbe definirsi *culturale* e uscirne a testa alta². Ma a caricare di senso le parole è anche il contesto socio-culturale in cui vivono e, nel nostro contesto, dirsi naturale è diventata la maggiore ambizione di qualsiasi prodotto alimentare e non solo, quindi per la parola *naturale* bisogna combattere. Nel caso del vino in particolare, l'utilizzo del termine *naturale* è doppiamente efficace perché riesce a far riferimento contemporaneamente a due aspetti della sua produzione: natura come territorio, *terroir* (la vigna) e natura come assenza di chimica (la cantina). Anche per questo la parola ha aperto un baratro semantico sotto al vino *convenzionale* che si è ritrovato d'un colpo nell'ambito dell'*artificiale*, o peggio, del *chimico*.

L'obiezione più gettonata all'utilizzo di questo termine è di stampo logico: il vino non esiste in natura. Non ci può essere niente di naturale nel gestire una vigna, vinificare un'uva, imbottigliarla e venderla, perché tutte queste cose hanno bisogno dell'intervento umano e delle sue conoscenze tecnico-scientifiche. Quindi, sostengono i detrattori, dire vino *naturale* è una contraddizione in termini, contraddizione basata sull'opposizione tra natura e tecnica o tra natura e umanità.

Che la forza delle argomentazioni – in questo contesto come in altri – stia tutta nella costruzione o nella neutralizzazione di opposizioni semantiche (e quindi filosofiche) lo dimostra il fatto che chi risponde a questa obiezione lo faccia proprio mettendo in discussione l'opposizione tra natura e tecnica e riallacciando la loro sintonia e compenetrazione nella storia dell'uomo³.

² Per un'analisi dei termini "natura" e "naturale" rimando ancora a G. Marrone e al suo saggio, "Un campo dei miracoli", pubblicato su Lexia nn. 7-8, "L'immaginario", 2001.

³ Per confrontare due interventi esemplari delle due sponde del dibattito si veda: l'intervento di E. Guerini, editorialista di Gambero Rosso, pubblicato nel numero di Gennaio 2013 della rivista e la posizione di C. Dottori, vignaiolo "naturale", nel suo libro *Non è il vino dell'enologo*, DeriveApprodi, Roma, 2012, pagg 77-79.

Vero o Autentico

Tra le altre apparizioni, *vero* si definisce il vino di uno dei quattro principali consorzi italiani di “vini secondo natura” (Vini Veri) e la sua variante *autentico* è stata avvistata a La Terra Trema, fiera milanese di “vini e vignaioli *autentici*”. Si tratta di parole più apertamente schierate rispetto a *naturale* e forse per questo meno efficaci. Per quanto di moda, *naturale* non è un termine già valorizzato come positivo: è natura lo scrosciare di un ruscello ma anche la violenza di uno tsunami. A rendere il termine buono a prescindere è semmai la smania di naturalità come sinonimo di genuinità che ultimamente ha sedotto tutti: aziende, ristoranti e persone. Invece *vero* e *autentico* sono positivi a prescindere, sono delle ideologie in nuce, che relegano i vini *non veri* o *non autentici* entro la cornice di un errore o peggio di una menzogna, in ogni caso senza alcuna chance di essere desiderabili.

Critical/Critico

Termine molto usato nel mondo anglosassone, in Italia deve la sua fortuna principalmente al progetto di Luigi Veronelli, “Critical Wine”, più altre manifestazioni enologiche ispirate da lui⁴, ed è stato inoltre ripreso, stavolta in italiano, dalla guida al *vino critico* di Officina Enoica⁵. Un *vino critico* parla della sua differenza come di una differenza polemica, quasi di denuncia, senza però entrare nel merito di questa differenza. Proviamo per un attimo a inquadrare la parola come un fatto narrativo, ovvero come racconto di una prova o di un conflitto. In ogni narrazione abbiamo quattro momenti cruciali: il concepimento di una missione, l’acquisizione di competenza, l’azione vera e propria e infine il riconoscimento del successo o dell’insuccesso⁶. Il termine *naturale*, e ancora più esplicitamente *vero/autentico*, ci parlano della conclusione della storia, del riconoscimento delle caratteristiche del vino nel bicchiere; invece *critico* racconta la motivazione iniziale, la missione che fa partire la storia, e che, in questo caso, ha spinto il protagonista a dissentire e a produrre e bere vino diversamente (criticamente).

⁴ La manifestazione “Critical Wine” ideata da G. Veronelli ha poi cambiato nome, diventando “La terra trema”. Si chiama invece ancora “Critical Wine” la fiera vinicola di Genova.

⁵ Officina Enoica (a cura di), *Vino Critico*, Altra Economia, Milano, 2013.

⁶ Questa impostazione della teoria narrativa fa capo agli studi sulla morfologia della fiaba di Propp e alla rielaborazione da parte di Greimas nello schema narrativo canonico, pilastro della teoria semiotica sulla narratività. V. J. Propp, *Morfologia della fiaba*, Einaudi, Torino 1966 e A. J. Greimas, *Del Senso 2. Narrativa, modalità, passioni*, Bompiani, Milano, 1984.

Libero

Termine celebre grazie a Oscar Farinetti che ha battezzato proprio “Vino Libero” la sua associazione di produttori italiani, i cui vini vengono poi venduti anche da Eataly. Come *vero*, anche *libero* è un termine già valorizzato in positivo e infatti a nessuno verrà mai voglia di bere un vino *non libero*. Ma come fa un vino a essere non libero? Stiamo parlando di vitigni incatenati al suolo? Di lavoro sfruttato? A differenza di *vero*, il termine *libero* non chiarisce da sé la ragione della sua differenza e per disambiguarsi ha bisogno del suo inseparabile apparato comunicativo, che ci spiega che in realtà il vino non è proprio *libero*, il che farebbe quasi pensare a un’assenza di regole, ma semmai *liberato*, snocciolando un elenco di tutto quello che in questo vino non c’è più: i concimi chimici, gli erbicidi, i solfiti ecc. La strategia della parola *libero* è dunque una strategia in negativo, usando la *libertà*, glorioso valore della cultura occidentale, per nobilitare la più convenzionale dicitura: “senza”. Del resto, chi scambierebbe un biscotto “libero da zucchero” con uno “senza zucchero”?

Artigianale

Artigianale è un termine molto diffuso e sempre più utilizzato, anche al posto di *naturale*. Per dare due esempi: *artigiani* sono i produttori di Triple A, consorzio che si oppone alla standardizzazione del vino, e *artigianali* sono i vini di Live Wine, fiera del vino che ha debuttato lo scorso febbraio a Milano. Per ricollegarsi ancora alla dimensione narrativa implicita nella parola: *artigianale* non si concentra su una missione di partenza (come *critico*) o sul riconoscimento finale (come *vero/autentico*), ma ci parla di quello che sta nel mezzo, del processo, dell’azione di fare il vino. Per farla semplice, *artigianale* non descrive tanto il vino nel bicchiere quanto il modo di produrlo: su piccola scala e con una persona, il vignaiolo, che segue tutte le fasi di produzione; anche se la rivendicazione di *artigianalità* non esclude di per sé l’uso spigliato della chimica. Ai fini del dibattito sulle parole, *artigianale* è meno attaccabile rispetto a *naturale*, perché se per decidere cosa è naturale e cosa non lo è dobbiamo scomodare dei tomi di filosofia, per distinguere un prodotto artigianale da uno industriale abbiamo strumenti più concreti. Inoltre, in modo simile a quanto è cresciuta la frenesia verso il *naturale*, anche l’*artigianale* è diventato di gran moda in ambito alimentare in questi ultimi anni e il suo contrario, *industriale*, ha assunto nel frattempo quasi la connotazione di un insulto.

Questo breve excursus attraverso le parole del vino ci porta a due considerazioni. La prima è che tutte queste parole sono diverse traduzioni di uno stesso valore: l'etica. Che sia *artigianale*, *naturale*, *critico*, *vero* o anche *libero*, si sta parlando di un vino ispirato a principi di rispetto dell'ambiente e della diversità dei territori e di recupero della trasparenza tra chi produce e chi beve: un vino che per questo vuole dirsi *etico*. Torna in mente, ancora, Veronelli e il suo pensiero politico sul vino, basato sulla difesa della diversità dei prodotti della terra e sulla semplicità dei processi di produzione, un vino che Veronelli descriveva appunto come *giusto*⁷.

La seconda considerazione è che ci tocca riconoscere una sorta di paradosso. In tutti questi casi, a una sottrazione nel processo produttivo (meno pesticidi, diserbanti, conservanti, travasi) corrisponde una proliferazione semantica: vini *veri*, *naturali*, *eretici*, *corsari*... In pratica, ha continuato a chiamarsi *vino* quello di aziende che, a partire dagli anni Sessanta hanno ottimizzato i loro processi produttivi con gli ultimi ritrovati tecnologici e chimici. La parola ha seguito l'andamento del progresso. Mentre il vino "contadino", quello che ha intaccato solo minimamente i procedimenti tradizionali, con tutti i loro difetti e i rischi, ha bisogno di nuove parole per rivendicarsi tale, fino a sbandierare tautologie apparenti come *vino di sola uva*. Senza una legge il linguaggio è tutto. Per cui largo ai vini *virtuosi*, vini *vivi*, fino forse a scoprire che esistono dei *vini-vini* o addirittura *vinissimi*. Almeno finché dei protocolli condivisi, e magari anche una lista di ingredienti sulle etichette delle bottiglie, non faranno chiarezza in questa selva semantica.

⁷ L. Veronelli, *Il vino giusto*, Rizzoli, Milano, 1971. Una panoramica sul pensiero e il linguaggio di Veronelli si trova anche in P. Stara, *Il discorso del vino*, Zero in Condotta, Milano, 2013, pp. 536-552.