Epistenologia: incontrare il vino

Nicola Perullo
19 Agosto 2015

Il vino non è una conoscenza da oggettivare, ma un incontro da realizzare. Non si tratta di acquisire dei dati, ma di creare immagini e traiettorie. Amo il vino perché mi regala il continuo stupore dell'innesco di relazioni possibili, una vastità di immagini che dispiego e nelle quali trovo e produco continue corrispondenze. Bevo per ricostruire o creare una fibra, per mettermi in luce le connessioni nascoste tra le cose sfibrate del mondo. Alcune volte, come nella casa col soffitto basso, quello Champagne rosato ci aveva donato le chiavi di una intimità conquistata a fatica. Altre, come nel ristorante degli aromi a Milano, l'Altura del Giglio ci rovesciò oltre la distinzione tra pubblico e privato. Quel vino ci regalò l'esposizione totale del nostro intimo, perché nessuno ci poteva vedere. Eravamo invisibili davanti a tutti, l'Altura ci proteggeva, perché l'incontro col vino può regalare la possibilità di percepire le cose secondo una modalità non oggettuale ma relazionale e atmosferica.

Ci si potrebbe obiettare che questo genere di atteggiamento nulla dice del vino "in sé", esibendo solo una prospettiva personale, una narrazione. Ma appunto: il vino "in sé" non esiste, postularlo significa subito collocarsi con entrambe le gambe nell'alveo del paradigma dualistico, soggetto di qua, oggetto di là. Per quanto ne so, esistono solo quei vini, quelle concrete bottiglie che ho incontrato lungo il percorso. Episte**n**ologia: intreccio di enti nel loro venir realizzati – cioè percepiti e dunque creati. Nessun idealismo, tutt'altro! Si tratta di un relazionalismo totale che, in quanto tale, poi totale mai è. La frase "il vino è un incontro da realizzare" esprime così la più spietata presa di realtà su quanto concretamente succede e *avviene* nel corso del nostro transitare nel mondo, facendolo, noi percezioni locomotrici. Percepiamo muovendoci; mentre percepiamo, viviamo e dunque cambiamo. Lo so, ho appena scritto che non esiste il vino ma solo vini, eventi concreti. A quali vini dunque mi riferisco qui adesso? Ai vini che facilitano un incontro, quei soli che oggi mi interessano e con cui voglio intrecciarmi. Quali sarebbero? I vini nei quali la vita si manifesta e sviluppa più forte e con maggiore grado di libertà. Non ogni vino è ugualmente vitale, perché molti sono stati a loro volta ingabbiati dalla mitologia dell'essere oggetto: sono

nati per essere schiavi e, per questo, non producono vita. La vita è movimento, processo e trasformazione; non è un dato ma un compito. La vita *è* ciò che si tesse ogni giorno in relazione, la vita *è* relazione, ed è nella relazione che le cose vivono. Anche il vino.

L'episte**n**ologia è un campo di possibilità aperte, ma è un campo liberato dall'illusione della necessità di un'unica "scienza" possibile. Non c'è alcuna scienza, né falsificabilità, né congetture e confutazioni nel vino; invece, ci sono pratiche multiple, stili ed espressioni, legittime ogni volta che trovano un bevitore disponibile ad apprezzarle. L'episte**n**ologia vuol far emergere questo col vino. Per questo fa ridere pensarlo con sicumera narcisistica sul modello della conoscenza oggettiva, purtroppo è ciò che succede, dove il "prodotto" consiste in un generico e generale oggetto da misurare e l'incontro risulterebbe difficile e astratto. Soprattutto, però, in questo atteggiamento a nessuno interessa incontrare nessuno. Nella vitalità, lasciata scaturire dal sottosuolo e trasmessa attraverso il cielo e la terra alla pianta e ai suoi frutti, il vino si rivela invece con chiarezza come ente vivente, un organismo complesso che esprime carattere e personalità irriducibili a ogni astrazione. Non c'è un'essenza del vino, perché i vini *esistono* solo nelle esperienze concrete che li rendono linee di fuga verso qualcuno che poi li berrà, in questa sera di Maggio. Questo atteggiamento predispone all'incontro col vino come ente dinamico, ed è per questo che il vino più vivo rende più facile la corrispondenza relazionale. Si potrà essere sempre indifferenti, come peraltro in ogni tipo di incontro. Aride linee senza futuro, vite sospese. Oppure si potrà percepire il mondo come tappeto che si costituisce costantemente e che favorisce il senso di apertura all'incontro, lasciando emergere lo stupore per quanto accade come continua nascita e accogliendo questo sentimento con vulnerabile grazia. Succede nell'arte, succede nell'eros, succede negli stati in cui sentiamo le cose senza spiegarle. Si chiama magia, e anche nel vino succede.

Ontologia ed epistemologia sono così mescolate: episte**n**ologia. Non solo il sapere *del* vino, ma il sapere *col* vino costituito dalla spessa grana del tempo. La *n* dell’essere, gli *onta*, s’incastra nella conoscenza come scelta e fiducia (*pistis*). L’ *episteme* sono *onta*, gli *onta* sono *episteme*: nessun relativismo in agguato, solo processi e relazioni su relazioni, testi come tessuti, grovigli di linee, dense temporalità, inaggirabilità dell’atmosferico. In altre parole, presa di realtà radicale e senza compromessi. Questo vino è gli incontri che lo hanno creato, e la bottiglia non è un esemplare di una categoria astratta. Anche per questo mi è incomprensibile il feticismo delle annate, la collezione delle etichette, l’adorazione dei produttori: la vitalità del vino si produce nelle relazioni significative che s’innescano, oltrepassando riduzioni schematiche e consentendo possibilità nuove per chi sappia coglierle mettendosi in gioco. In più, la palingenesi si rinnova ogni anno: si chiama “vendemmia”, e già parlare di “buone” e “cattive” vendemmie è un errore tipicamente borghese, tipico dell’estetica come promozione del criterio stabile del buono e del bello: la sua fine sicura. Distrazione rassicurante, tabelline imparate a memoria.

Quando ho incontrato il vino la prima volta? Quando mi accorsi dei suoi poteri innescanti relazioni che polverizzavano i meccanismi ingessati e prevedibili dell'abilità, dei riconoscimenti aromatici, delle tipologie scritte e codificate da grammatici senza fantasia – disperati grammatici non in cerca di *frasi vere*, ma di oggettività astratte per mitologiche protezioni delle loro esistenze dal flusso incessante del fiume? Non è avvenuto troppo lontano nel tempo, e non ci sono state ierofanie né folgorazioni sulla via di Damasco quanto una progressiva evoluzione feroce. A un certo punto il vino/sostanza, e non più il vino/oggetto, ha cominciato a parlarmi come entità viva perché ho creato orecchie, occhi, naso, bocca ma soprattutto tatto per ascoltarlo e accoglierlo. Alcuni relazioni mi si sono particolarmente impresse nella memoria: il *Paradiso di Manfredi* bevuto nella primavera del 2012 a Pistoia, la *Coulée de Serrant* bevuta a Torino quella sera d'estate nel 2013, *Chateau Musar* bianco a Milano quando mi accorsi di quel che volli rimuovere.

Essere disponibili a incontrare il vino significa amare l'esperienza della relazione, le sue possibilità come anche i suoi rischi. Nulla può diventare più come prima. Perché il vino *è* tali possibilità e tali rischi, "il vino" si dissolve nei vini, in questi vini che bevo come se non vi fosse domani, perché domani è già ora, istante per istante e movimento per movimento. È la nota aporia delle estasi temporali. Non vi è ontologia fissa che tenga: che la si intenda tanto nel senso dei costituenti "oggettivi" del vino – ricordo un ambizioso scozzese, di professione filosofo, che voleva convincerci della rigorosa distinzione tra i gusti oggettivi e il gustare come esperienza, come se i gusti oggettivi fossero lì, solitari e monadici, in attesa di noi – quanto nel senso, altrettanto ipostatico, di geografie ingessate nella canzone da organetto del *terroir.* Nulla di meno statico dei luoghi, dei territori: sono piuttosto alveari che si ridefiniscono di continuo, in modo esplicito o implicito, anche nello spazio regolato dalla legge ufficiale.

Il vino è il suo gusto come relazione e come resistenza, questo vino è ciò che noi siamo incontrandolo: innesco, alchimia che non chiede cognizione di causa per funzionare. Nel modello della conoscenza oggettiva, ciò di cui non individuiamo le cause non è vero o quantomeno è sospeso. Nella relazione, al contrario, non ci preoccupiamo di cause, perché è vero *ciò che funziona*. Non è pragmatismo, è processo. Per descrivere ciò che si osserva bisogna partecipare: non si danno elevazioni o *epochè*. Lo stesso quando si beve il vino incontrandolo: diventiamo

quel vino. Toccando la pelle, ne cogliamo sostanza e ci mescoliamo. La sostanza del vino è a sua volta un tessuto: i suoi effetti non dipendono solo dall’alcol, seppure ogni vino possieda qualità psicotrope che possono dare, assimilate in maniera adeguata all’incontro, gioia e godimento. Gli effetti dell’alcol si intrecciano, fanno parte dell’ecologia complessiva: il vino sono tutti i suoi attori, la bottiglia, chi la beve, l’intorno e l’interno che, aggrovigliati, si producono ogni qualvolta. Chiunque abbia incontrato il vino vitale, dinamico e sveglio, sa bene che la qualità dell’ebbrezza non è mai identica a sé. Dipende dal tipo di incontro. Incontri e racconti, narrazioni in cui emergono caratteri che si plasmano e si rimodellano senza sosta. A volte quel vino viene verso di noi inaspettato, senza deliberata intenzione; anzi, queste inattese si rivelano spesso le più interessanti. Non si pensi all’incontro col vino, però, come a un’esperienza di tipo ieratico o mistico. Di solito l’incontro è laico e gioioso, pragmaticamente distratto ma, in ogni caso, le possibilità sono tante. Duttili e lasche come la vita che facciamo ogni giorno.

ciritica_dle_gusto_perullo_19_agosto_bb-birth-of-dionysus-vase.jpg

---

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO