

Il vino dopo il vino

Erika Urbelevič

20 Giugno 2026

Cosa accomuna il vino con le iniezioni di Botox, le opere d'arte, gli esseri umani, le bucce di pomodoro? Alcuni di questi insoliti accostamenti si possono trovare nel libro [*Esperienze enologiche*](#), una recente antologia di testi sui destini contemporanei del nettare gioioso a cura di Davide Puca (ETS, pp. 340, € 32). Qualcuno potrebbe dire: un altro libro sul vino? Non se n'è già parlato abbastanza? Dipende da come se ne parla. Se continuiamo a parlare di ciò che il vino è, forse ne abbiamo già parlato abbastanza. Se ci interroghiamo su ciò che il vino fa, la questione torna improvvisamente a essere interessante.

Nell'introduzione del volume Davide Puca sostiene che questo sia il momento adatto più che per analizzare il vino nei soliti contesti, per ripensarlo del tutto, dato che l'industria vinicola si trova attualmente ad affrontare una crisi considerevole. Una crisi 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. Tutto questo mentre il riscaldamento globale e le condizioni meteorologiche sempre più instabili stanno riducendo i raccolti e costringendo alla rilocalizzazione di alcuni vigneti.

Questi però sono meri sintomi di un cambiamento in atto di natura ben più grande. Un cambiamento che, anche se ora si manifesta come una crisi nel mondo del vino, non necessariamente porterà a un crollo dell'industria del settore. La crisi può significare una nuova era, la quale, però, non può avvenire senza un lavoro critico.

Esattamente questo compito – ripensare il vino a partire da diversi campi teorici, dalla filosofia alla sociologia, dalla semiotica agli studi sul gusto e all'antropologia – si assume il volume *Esperienze enologiche*. Composto da otto interventi, organizzati in quattro coppie tematiche: pratiche (Nicola Perullo, Antoine

Hennion), epistemologia (Steve Shapin, Gloria Origgi), oggettività (Ophelia Deroy, Geneviève Teil), terroir (Philippe Demossier, Jach Rigaux), con continue sorprese nel modo di pensare il vino e punti di vista inaspettati, il libro ci invita a mettere in dubbio le nostre verità supposte. Ci troviamo davanti a un invito allettante, ovvero: se il vino cambia (nei consumi, nei mercati, nel clima), inevitabilmente dobbiamo anche cambiare il nostro modo di pensarlo.

Come capire e valutare allora il vino? Sarebbe troppo facile se questo liquido odoroso possedesse in sé una verità preesistente, immutabile e semplicemente da scoprire. In realtà abbiamo a che fare con un oggetto (oggetto?) che sfugge a forme di descrizione strettamente tecniche o scientifiche. Il suo valore sta in un processo di costruzione continuo, che inizia nei luoghi da dove esso proviene - cantine e terroir: luoghi non neutri che partecipano attivamente alla costruzione del valore. La cantina, come mostra Puca ricordando il caso Pietradolce a Solicchiata, è una vera e propria macchina di produzione del senso: un dispositivo che orienta già prima della degustazione su ciò che il vino sarà. Allo stesso modo, il terroir, non è un dato di fatto ed è costruito attraverso pratiche politiche, storiche e culturali. Nel volume viene riportato l'esempio della Borgogna, il cui terroir, storicamente legato a idee di autenticità, località e tradizione, da una parte è diventato gradualmente simbolo dell'opposizione alla standardizzazione industriale e all'anonimato portati dalla produzione di massa, ma dall'altra rischia di diventare un modello rigido e fossilizzato, autonegandosi.

Esperienze enologiche

Attuali prospettive critiche sul vino

a cura di
Davide Puca



Cibo



Conoscenza



Filosofia

E d i z i o n i E T S

Provenendo da uno sfondo mutevole, una volta entrato nella circolazione, il vino è comunque sottoposto a ulteriori variazioni. Antoine Hennion pone una domanda: beviamo il vino o il suo prezzo, la sua etichetta, la sua reputazione? Una domanda all'apparenza banale se non fosse che mette in crisi l'idea stessa di valore intrinseco. Il vino non ha un valore in sé: lo acquista in una rete di relazioni, discorsi e autorità.

Tutti abbiamo incontrato descrizioni sorprendenti del gusto e dell'olfatto del vino: ribes nero, pietra bagnata, bucce di pomodoro. Come si può davvero individuare e conoscere il gusto o l'odore della pietra bagnata? In un saggio sorprendente per profondità e chiarezza, Steven Shapin mostra come il vocabolario della degustazione sia cambiato nel tempo, passando da semplici giudizi sulla bontà del vino a forme di descrizione e valutazione sempre più elaborate, referenziali e analitiche. Questi descrittori (cuoio, liquirizia o pietra bagnata) sono costruiti storicamente, dunque tutt'altro che naturali o evidenti di per sé. Ne risulta che anche il linguaggio della degustazione non è un codice stabile ma un sistema in continua riorganizzazione.

Il valore del vino è ulteriormente costruito dai sistemi di valutazione del suo vasto e variegato mondo, che, a loro volta, sono anch'essi prodotti da una rete di relazioni. Gloria Origgi discute il caso affascinante di Robert Parker, ex avvocato che, senza alcuna formazione ad hoc, 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 caso mostra come il giudizio sul vino sia sempre un effetto di fiducia socialmente costruita.

Il libro ci presenta via via sempre più prove dell'instabilità del vino e dei campi socio-culturali a esso collegati. Sottolineare questa instabilità mina le fondamenta della nostra conoscenza del mondo del vino, ma anche ci guida al conoscere un lato più ambiguo, nuovo, misterioso e forse più seducente. Ophelia Deroy discute il concetto di *vino chiuso* - il cui gusto può inizialmente sembrare sgradevole ma che ha capacità di cambiare col tempo e di produrre effetti diversi in condizioni differenti - una promessa di sviluppo (opera aperta?).

Leggendo il volume, anche se non si conosce il wineworld in modo profondo e professionale, il pensiero che il vino possieda o abbia mai posseduto un unico significato stabile, diventa improbabile. Nel momento in cui le certezze climatiche, economiche e culturali attorno al vino stanno crollando, *Esperienze enologiche* suggerisce che il futuro del vino potrebbe non dipendere dalla difesa di vecchie verità, ma dal riconoscimento della sua instabilità come condizione da

accettare e non come problema da risolvere.

In copertina, fotografia di [Lukáš Kulla](#), Unsplash.

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](#)

