

## **Degustare vino: osservazioni sociologiche**

*andrea mubi brighenti, 2007*

"Una bella cena la compagnia di amici e l'assaggio di un vino, creano momenti di allegra convivialità. La degustazione del vino è un'altra cosa". Questa austera nota di monito si trova all'inizio del manuale di degustazione della Associazione Italiana Sommeliers. Si potrebbe tentare di spiegare la contrapposizione ivi posta tra 'assaggio di un vino in allegra compagnia' e 'degustazione' come la differenza tra un piacere conviviale e un piacere intellettuale, ma solo a patto di intendere correttamente questo secondo termine.

In primo luogo, non si tratta della differenza tra un'attività sociale e un'attività solitaria, poiché la degustazione è sempre un'attività sociale. Sin da subito il neofita degustatore viene sconsigliato di degustare da solo, primo – questione estetico-morale – perché "non è bello", secondo – punto epistemicamente forte – perché "il confronto è necessario".

In secondo luogo, l'attività intellettuale non va qui intesa nell'accezione comune, cioè come equivalente di professione non manuale, bensì come pratica specificamente legata alla formulazione di giudizi. In altre parole, ciò che caratterizza la degustazione del vino è l'espressione di un *giudizio* di gusto.

Se tuttavia la centralità del termine 'giudizio' viene rifiutata dai sommeliers, ciò è in nome della battaglia da essi condotta per l'oggettività: al centro della degustazione, affermano i sommeliers, non devono stare i gusti personali, ma l'analisi sensoriale oggettiva delle sensazioni legate al vino. Nel lessico tecnico elaborato dai sommeliers, gli aspetti valutativi della degustazione, quali ad esempio la formulazione di giudizi sulla qualità, l'armonia e lo stato evolutivo di un vino, devono occupare un ruolo subordinato e successivo a una completa e corretta fase di descrizione e analisi.

Che l'analisi organolettica ('sensoriale') sia diversa da un'analisi chimica ('strumentale', ovvero condotta con strumenti tecnologici di rilevazione e analisi, quali ad esempio una gascromatografia), e che servendosi dei propri organi di senso il sommelier possa raggiungere determinazioni quantitative

necessariamente meno precise rispetto a quelle rese da uno strumento di misurazione, non va considerato come una diminuzione o un impedimento alla istanza di oggettività, ma va piuttosto ricondotto alla distinzione tra un elenco di elementi quantitativi da un lato e, dall'altro, la capacità di individuare e restituire l'unità qualitativa del tale o tale vino (a volte indicata come la sua 'atmosfera'). In questo senso, il riconoscimento della presenza di un soggetto e l'ammissione della sua importanza nell'analisi organolettica non vengono interpretati come un impedimento allo svolgimento dell'analisi stessa, almeno nella misura in cui la soggettività non risulti prevaricante e idiosincrica. L'attività della degustazione viene di conseguenza descritta come l'incontro tra un soggetto e un oggetto che dovrebbe risolversi a favore di quest'ultimo: quel che conta è l'oggetto e l'esplicitarsi (il 'rivelarsi') delle sue caratteristiche.

Questa immagine, centrata sul rapporto e la relazione che viene a stabilirsi tra un soggetto investigante e un oggetto investigato, non è però del tutto adeguata a rendere conto della pratica della degustazione osservata come sfera sociale. Intendendo il vino come un semplice oggetto sul quale viene esercitata una attività analitica, non si riuscirebbe a comprendere molto del lavoro del sommelier. L'immagine del vino come oggetto rinvia infatti o a una concezione materialista, in ultimo deterministica, che pone al centro del discorso un semplice meccanismo causale di combinazioni di molecole chimiche, oppure, all'opposto, a un costruttivismo sociale radicale, in cui al centro sta un in effetti altrettanto semplicistica attività di costruzione di verità per consenso. Anche rovesciando l'ipotesi e proponendo un'immagine del vino come soggetto si incorrerebbe in svariati errori: non solo e non tanto il feticismo animistico – da cui non si è comunque mai del tutto immuni, soprattutto quando si entra nel terreno dei vini 'di culto' – quanto soprattutto la sottovalutazione delle differenze specifiche tra gli attori in gioco, vale a dire delle modalità effettive e specifiche con cui il vino ha 'voce in capitolo' all'interno della degustazione.

Potremmo dire perciò che il vino non è né un soggetto né un oggetto, ma piuttosto un *modo* o, volendo, una *materia dell'espressione* che emerge da una pratica. Un modo è il risultato di un *incontro*, una composizione complessa di variabili distribuite entro una continuità di elementi eterogenei che si prolungano gli uni negli altri secondo dei nessi non causali, bensì di 'presa' degli uni sugli altri

e di rinvio degli uni agli altri. In breve, un modo è un sfera sociale.

Questa concezione, che potremmo denominare 'modalizzazione' del vino, ci sembra altresì utile per superare la dicotomia sopra incontrata tra *analisi* e *giudizio*: ogni momento della descrizione e dell'analisi di un vino implica l'esercizio di un giudizio, anche quando esso non va affatto inteso come una dichiarazione di preferenze personali. La caratteristica propria dell'attività di giudizio va ricercata nella sua natura *pubblica*, ovvero nel fatto che il giudizio è rivolto a un pubblico. Intenderemo allora il giudizio come la categoria più ampia, in cui l'analisi del vino rientra, e descriveremo la preoccupazione dei sommeliers come l'istanza di separazione tra due tipi di giudizio: un giudizio strutturato e categorizzato, da un lato, e un giudizio idiosincratico e non strutturato, dall'altro.

Sociologicamente, oltre che lessicalmente, nel caso della degustazione possiamo parlare in modo appropriato di giudizio di *gusto*, posto che il gusto non è un semplice insieme di predisposizioni e preferenze personali, ma bensì una relazione sociale complessa. Il nome di Pierre Bourdieu è spesso associato alla tesi che le differenze, non solo negli stili e nelle modalità di consumo, ma anche nelle preferenze di gusto, siano sempre utilizzate come fattori di distinzione di classe. Il correlato soggettivo di questo fatto è che il gusto funziona come senso di orientamento culturale dei soggetti: riconoscendosi in alcuni schemi di percezione e di apprezzamento ci si riconosce in una appartenenza di classe. Ancorché non del tutto sbagliata, questa interpretazione di Bourdieu è però quantomeno parziale, poiché coglie l'aspetto *strutturale* ma non l'aspetto *generativo* della teoria del campo-habitus. Per Bourdieu (1979/1983: 474) "i sistemi di classificazione non sarebbero affatto una posta in gioco tanto importante se non contribuissero a dare esistenza alle classi, aggiungendo all'efficacia dei meccanismi oggettivi la conferma che deriva dalle immagini strutturate in modo conforme a questa classificazione". Tra la struttura linguistica e simbolica da un lato e la struttura della distribuzione del capitale dall'altro esisterebbe sempre un gioco (nel senso in cui il termine viene utilizzato in fisica), uno spazio dove "hanno origine le strategie miranti a sfruttare le discordie tra il reale e il nominale, ad appropriarsi delle parole per avere le cose che esse designano, oppure ad appropriarsi delle cose, in attesa di ottenere le parole che le sanzionano" (*ibid.*, 475). In ogni caso, nei limiti in cui ci interessa qui, la tesi strutturalista identifica essenzialmente le *posizioni* sulla base

delle *opposizioni*: come nella *langue* saussuriana, una opzione di gusto è una posizione che acquista senso in tanto in quanto si oppone ad altre. Si può riconoscere il buon gusto solo in quanto si oppone al gusto comune e al cattivo gusto; anzi, per la precisione il buon gusto non è altro che quel che si oppone a qualcosa che viene detto gusto comune.

Alla ricerca si impone però l'evidenza che, anche quando si voglia tenere presente la dimensione della genesi delle disposizioni di gusto, il gusto non si può spiegare *unicamente* come una questione di distinzione sociale. Questa consapevolezza è in effetti maturata nella sociologia dell'ultimo decennio. Gli studi di sociologi francesi come Antoine Hennion e Geneviève Teil (2004) hanno criticato, nella visione strutturalista, la mancanza del riconoscimento del ruolo positivo che la *materia* gioca nel gusto. La 'nuova' sociologia del gusto ha sottolineato che l'atto di misurarsi con un 'oggetto' materiale – si tratti della degustazione di un vino, dell'ascolto dell'esecuzione di un brano musicale o dell'apertura di una nuova via su una parete rocciosa – non si risolve nella differenziazione distintiva di un soggetto rispetto ad altri. Il punto non è un gusto che si oppone a una mancanza di gusto, ma un gusto che diventa plurale di fronte a una materia che lo sollecita. "Nel difficile passaggio dal gusto ai gusti la questione riguarda certamente, più che mai, il contatto con l'oggetto, ma con un oggetto che si apre, che si fa plurale. Tra un accatastamento di note musicali e un'opera d'arte, tra il vino fisico e il vino gustato, si passa per uno sfaldamento, si avanza attraverso una serie di mediazioni, non si oscilla oltre una linea di spartizione binaria. I gusti ci invitano non ad allontanarci dall'oggetto per andare a cercare altrove le loro vere cause, ma a ripensare l'oggetto che si trova davanti a noi come possibilità, tentativo e tentazione, e non come somma di componenti" (*ibid.*, 16-17). Non si tratta tuttavia naturalmente di ricadere in un determinismo ingenuo: "L'oggetto non 'contiene' i suoi effetti, fatto ben noto all'estetica: il gusto si svela proprio a partire dall'incertezza, dalla variazione, dall'approfondimento degli effetti che il prodotto realizza nel momento e nelle circostanze del suo dispiegarsi nell'uso".

Il termine 'oggetto' va posto rigorosamente tra virgolette, in quanto in attività pratiche, quali la degustazione, l'ascolto o l'arrampicata, non abbiamo qualcosa che possa dirsi un oggetto che si contrapponga a un soggetto. Piuttosto, ci

troviamo di fronte a un insieme gestaltico che potremmo chiamare un terreno o territorio. In questo terreno, o su questo territorio, si evidenzia il *focus* di una pratica o, si potrebbe persino dire, l'interesse o campo problematico.

Letteralmente, come è noto, la parola problema indica ciò che viene gettato, portato avanti. In questo senso, la nota di cautela che viene spesso suonata dai sommelier, secondo cui "nella degustazione non si può mai generalizzare", rinvia precisamente a un tipo di procedere problematico, contrapposto a un procedere deduttivo o, più generalmente, sillogistico. Naturalmente una serie di linee che guidano la degustazione esiste, così come esistono norme operative e opzioni preferenziali (regimi di 'non-marcato' rispetto a regimi di 'marcato'). Tuttavia, l'addestramento del sommelier procede in larga misura per esemplificazioni e per casi, al punto che non si potrebbe sopravvalutare l'importanza di variabili quali l'esperienza e l'abitudine. L'esperienza e l'abitudine, prima ancora che produrre un sapere professionale, creano di fatto un orizzonte di familiarità dell'incontro, un 'gusto' per il gusto.

In base a quanto detto, il vino da degustare potrebbe essere descritto come un 'problema sensoriale'. I cinque sensi sono in effetti coinvolti nella degustazione, e il senso del gusto funziona, per sineddoche, come parte per il tutto di una pratica sensoriale completa. L'udito deve ascoltare come il vino cade nel bicchiere, la vista deve descrivere limpidezza, colore, consistenza o effervescenza del vino, l'olfatto deve coglierne l'intensità, la complessità, la qualità e la descrizione, il gusto e il tatto saggiarne la morbidezza, la durezza, la struttura, l'equilibrio, l'intensità, la persistenza e la qualità, mentre tutti i sensi devono cooperare alla determinazione dello stato evolutivo e dell'armonia. La sensorialità coinvolta e stimolata nella degustazione conduce chi progredisce nelle proprie capacità di degustatore a un progressivo raffinamento sensoriale (proporzionale, in effetti, alla capacità di affrontare vini più 'affinati' e complessi). Non si tratta solo di qualità disposizionali soggettive, ma di occasioni per l'articolazione più sottile del campo problematico, della creazioni di nuovi incontri e nuovi modi, della liberazione di materie dell'espressione, della introduzione di nuove soglie di visibilità dei fenomeni.

Migliorare come degustatore significa rendere visibile il vino, o renderne visibili quante più qualità possibile. Si tratta, per seguire le indicazioni di metodo di Gabriel Tarde (1898/1999: 47), di passare "da similitudini e ripetizioni di masse

complesse e confuse a similitudini e ripetizioni di dettaglio, più difficili da cogliere, ma più precise, elementari e infinitamente numerose in quanto infinitesimali". Quel che è più importante osservare è che queste similitudini e ripetizioni, e soprattutto queste differenze, sono sociali in quanto sono *materiali*, non *strutturali* ("distinzioni" nel senso di Bourdieu).

Il termine "materie dell'espressione" ci sembra adeguato in quanto rinvia all'esistenza di un *modo* non ilemorfico. Nell'ilemorfismo la materia non è formata, mentre la sostanza si presenta materia formata. La materia risulta perciò al di fuori del gioco della forma e, in quanto tale, senza espressione né contenuto. Il modello ilemorfico è adatto a descrivere le attività artigianali della lavorazione della creta e della panificazione, attività che riguardano materie inerti. Al contrario, il modello ilemorfico non è adatto a rendere conto delle materie attive, delle materie che hanno un'espressione, come i metalli e liquidi quali il vino. In termini semiotici, il vino dovrebbe essere considerato più simile al metallo che all'acqua. Il vino è una materia espressiva, e la sua espressione definisce territori e incontri.

Sarebbe tuttavia limitante trascurare il fatto che l'abilità sensoriale progredisce anche con la capacità di articolare le sensazioni, la capacità di "parlare del vino" (altro consiglio che viene spesso dato ai neofiti). Parlare del vino implica non solo utilizzare correttamente il vocabolario convenzionale della degustazione, ma soprattutto sviluppare la capacità di muoversi all'interno del campo problematico con familiarità. Il buon sommelier è tale perché la *nonchalance* e il *savoir-faire* (non a caso due termini *francesi*, intraducibili) con cui parla del vino ne rivela la familiarità, la continguità con la materia espressiva. Si è detto sopra che la degustazione è un piacere *intellettuale*. Questo piacere deriva in effetti dal raccogliere una sfida al giudizio, mettendo in campo una propria disponibilità ad entrare in un gioco. Il gioco della degustazione delinea un campo *stilistico*. Si osserva ad esempio che i termini descrittivi utilizzati per il vino sono più o meno esplicitamente in senso evocativo. La dimensione evocativa del giudizio degustativo non è un medium neutrale dell'esperienza, poiché si gioca sempre in senso differenziale rispetto a capacità più, o in genere meno sviluppate del pubblico. Il sommelier non fa semplicemente un'esperienza con il vino: è anche una guida per altri verso un'esperienza di 'degustazione guidata': come un medium, il sommelier guida gli altri bevitori in un territorio le cui caratteristiche si

delineano attraverso le descrizioni stesse che di esso vengono fornite. Ecco la natura specifica di un incontro, ecco la sua doppia articolazione, materiale ed espressiva. Anche senza sostituire il nominalismo scientifico proprio della sociologia al realismo filosofico medievale, è infatti impossibile non accorgersi che i termini scelti e utilizzati dai sommelier non possono essere affatto considerati neutri o ininfluenti sulla pratica degustativa. Una volta ad esempio che sia stato nominato un sentore di ciglioglia, una volta che questo sentore sia stato evocato, è difficile che esso non venga riconosciuto persino da un inesperto. Abituarsi a parlare del vino significa misurarsi e muoversi in un campo che esiste tra unicità e ripetibilità dell'incontro, in cui lo stile corrisponde precisamente alla traiettoria di questo movimento.

Il paradosso del degustare vino risiede forse nel fatto che un neofita non riesce a descrivere un vino, non perché non vi faccia attenzione, ma perché vi fa *troppa* attenzione. Il neofita infatti si abbandona completamente all'esperienza sensoriale nella sua unicità e irripetibilità. In questa unicità dell'esperienza non riesce più a introdurre linee di discontinuità, descrizioni, classificazioni, non riesce a stabilire soglie di visibilità differenziale. Nella degustazione si tratta invece di guadagnare una *distanza* dal vino, una distanza necessaria a renderlo *visibile*. La visibilità del vino non può essere ottenuta che attraverso degli *a-priori*. La scheda di degustazione, come ad esempio quella elaborata dalla Associazione italiana sommeliers, è in questo senso un piccolo capolavoro kantiano. Trascendentale in senso proprio, la scheda indica dimensioni dell'incontro che non si potranno non avere, di modo che l'unica cosa che resta da fare al novello degustatore è di *renderle pertinenti*.

Si è detto che la degustazione è resa possibile dall'attenzione, ovvero da una strategia di visibilizzazione delle percezioni e sensazioni. In questo senso specifico, la degustazione non ha a che fare tanto con percezioni, quanto con *appercezioni*, percezioni rese rilevanti su una soglia di consapevolezza. La degustazione del vino implica un ascolto del proprio corpo e delle sue reazioni: è necessario fare attenzione a come il proprio occhio, il proprio naso e la propria bocca reagiscono nell'incontro con il tale o il tale vino: ad esempio come ci si rivelano la limpidezza e il colore inclinando il bicchiere a quarantacinque gradi; come i profumi raggiungono la nostra mucosa olfattiva per via nasale diretta

attraverso un'aspirazione breve e decisa che crea un vortice di molecole olfattive; come la salivazione del nostro cavo orale reagisce alle componenti acide del vino, e così via. Si tratta quindi di esplorare un incontro. Il che, tuttavia, non ci pone mai in una situazione cartesiana, poiché quel che si esplora è sempre anche l'incontro altrui con il tale o tale vino. Poiché la degustazione è un'attività sociale, le questioni di autorità e di consenso non sono affatto inesistenti. Si dovrebbe piuttosto dire che tali questioni contano solo entro alcuni territori. Nella degustazione si tratta precisamente di tracciare questi territori di rilevanza, si tratta di territorializzare sensazioni e giudizi. La degustazione costituisce un tipo di territorializzazione, un incontro territoriale in senso etologico. Propria di ogni incontro è la sua contingenza, ovvero la sua unicità. L'incontro con il tale o il tale vino non è necessario (potrebbe non essere), né è necessariamente prolungato (potrebbe interrompersi presto). L'analisi degustativa richiede di ricondurre questo irripetibile dell'incontro (ciò che potrebbe non provarsi più) alla ripetizione (ciò che si è già provato). In tal modo, l'incontro con il tale vino in una serie virtuale di incontri. Si instaura perciò una particolare tensione tra irripetibilità da un lato e necessità della ripetizione dall'altro.

L'aspetto territoriale della degustazione diviene evidente all'apparire di divergenze tra i degustatori. Data la ricchezza esperienziale della degustazione, dato il grado di stratificazione delle variabili in un incontro, tali divergenze sono in effetti piuttosto comuni. A differenza dei contesti più gerarchici, in cui il sommelier guida altri nell'incontro, quando ci si trova *inter pares* si evidenzia una comprensibile tendenza generale verso la ricomposizione dei giudizi e verso l'unanimità. In altre parole, convergendo su posizioni comuni o articolando gli elementi del disaccordo, si cerca di modalizzarsi (rientrare in un modo) e territorializzarsi. Se è difficile che dei sommelier esperti divergano sulla valutazione di aspetti "semplici" quali le morbidezze e le durezza di un vino, più difficili da coordinare possono essere valutazioni più sottili, quali quelle della rispondenza naso-bocca, dello stato evolutivo o dell'armonia. Esistono diverse strategie per uscire dalle impasse interpretative e per ricomporre delle divergenze. Non si tratta infatti, è importante ricordarlo, di una attività basata su un modello scientifico, in cui si presuppone l'esistenza di una verità indipendente che il giudizio deve rispecchiare. All'estremo opposto, non è neppure sufficiente definire una semplice

verità per stipulazione di consenso. Il punto è piuttosto riuscire a convergere sulla definizione di un incontro, di un modo.

Si considerino brevemente due ordini fondamentali di motivi che impediscono di accettare l'immagine scientifica del giudizio degustativo come rispecchiamento. In primo luogo il vino, in quanto materia espressiva, non è un oggetto. Ciò preclude che lo si possa valutare nello stesso modo in cui si valuta, ad esempio, un bicchiere. Il vino, in particolare se è un vino affinato o d una certa importanza, è una materia in evoluzione. Appena versato, il vino ha spesso un bouquet 'chiuso', che si 'aprirà con il tempo. Analogamente, fondamentale effetto è giocato dalla temperatura di servizio. Queste due variabili definiscono l'incontro, non come un punto nel tempo, ma come un processo. Con Bergson, è necessario porsi, invece che nell'ordine del tempo, nell'ordine della durata.

Ma non solo il vino non è statico in senso diacronico: non lo è neppure in senso sincronico. Spesso, in una degustazione, si ritiene di stare bevendo "lo stesso vino", in quanto si sta bevendo lo stesso tipo di vino, prodotto dallo stesso produttore nella stessa annata. Ma si può poi scoprire di stare bevendo *bottiglie diverse* dello stesso vino e, come noto, ogni bottiglia fa storia a sé. I bicchieri diversi, l'illuminazione non uniforme della stanza e così via, possono produrre effetti analoghi. Questi percorsi differenziati corrispondono ad incontri diversi o, per meglio dire, a un medesimo incontro sociale ramificato in *modi* diversi. In questo senso, per tornare a Bergson, è possibile parlare del vino come di una *molteplicità*, di una materia eterogenea non riducibile a un insieme numerico o a un qualche grado sulla scala numerica uno-molti.

## Riferimenti

Bourdieu, Pierre (1979/1983) *La distinzione*. Bologna: il Mulino.

Hennion, Antoine e Geneviève Teil (2004) "L'attività riflessiva dell'amatore. Un approccio pragmatico al gusto". *Rassegna Italiana di Sociologia*, vol. XLV, n. 4.

Tarde, Gabriel (1898/1999) *Les lois sociales*. Paris: Synthelabo.