

INTRODUZIONE

Un fortunato film di qualche anno fa, *Sideways* (2004) di Alexander Payne, racconta il viaggio di due amici, Miles e Jack, tra i vigneti della California Centrale. Doveva trattarsi di una vacanza dedicata alla degustazione dei vini della regione. Miles, bevitore appassionato, competente e un po' intristito, si proponeva di introdurre l'amico, piuttosto elementare nei gusti, alla pratica e ai piaceri della degustazione. Jack, prossimo al matrimonio, intende però in modo diverso la vacanza. È infatti più interessato a dire addio a modo suo al celibato, che a conoscere i vini della zona. Così il viaggio si trasforma in un'avventura piena di imprevisti, nella quale le degustazioni si intrecciano con trasporti sentimentali e avventure amorose. Ci sono due scene del film che vorrei ricordare. La prima è un piccolo capolavoro: Miles fa qualcosa che assomiglia molto a una dichiarazione d'amore, parlando a Maya, una donna per la quale sembra provare più di una semplice attrazione, della sua passione per il Pinot nero. «Perché ami tanto il Pinot nero?» gli chiede Maya; la domanda ha qualcosa di personale e Miles subito risponde con un imbarazzato «Non lo so», ma poi si lascia andare:

È un'uva ardua da coltivare [...]. Ha la buccia sottile, è sensibile, matura presto. Non è una forza come il Cabernet che riesce a crescere ovunque e fiorisce anche quando è trascurato. No, al Pinot nero servono cure e attenzioni. Infatti cresce soltanto in certi piccolissimi angoli nascosti del mondo. E solo il più paziente e amorevole dei coltivatori può farcela. Solo chi si

prende realmente il tempo di comprendere il potenziale del Pinot, sa farlo rendere al massimo della sua espressione. E inoltre, andiamo! I suoi aromi sono i più ammalianti e brillanti, eccitanti e sottili e antichi del nostro pianeta. Diciamolo! Il Cabernet sa essere potente ed esaltante ma è troppo prosaico per me, non so spiegarti il motivo. Non lo so.

Il discorso di Miles è straordinario. È una sintesi delle ragioni per cui il vino può essere molto più di una semplice bevanda, può essere qualcosa che parla di persone e luoghi. L'incontro con un vino può assomigliare a un «faccia a faccia». Il vino può inoltre imporsi a un'attenzione che non sembra fuorviante considerare estetica. Le battute conclusive del discorso, il confronto tra il Pinot noir e il Cabernet, con qualche piccolo mutamento, potrebbero descrivere il modo in cui un pianista parla delle sonate di due compositori.

Proprio perché il vino può essere più di una semplice bevanda (pur restando tale), si può avere con esso una relazione più complessa del semplice bere, attenta alle sfumature, alla varietà e alle variazioni. Certo, per degustare occorre bere, e si può bere senza degustare, ma degustare non è semplicemente bere. La seconda scena del film che merita qui di essere ricordata illustra bene il punto. Essa ci porta all'inizio del viaggio: visitando il primo produttore, dunque al primo assaggio, Miles cerca di spiegare a Jack come si degusta un vino. La scena compendia un manuale di degustazione:

Ti faccio vedere come si fa. Per prima cosa alza il bicchiere ed esamina il vino in controluce. Osserva colore e limpidezza e valutali: denso, esile, fluido, viscoso. Ora inclinalo. Così facendo controlli la densità del colore quando dirada verso l'unghia. Questo ti suggerisce che età ha il vino. Solitamente è più importante per i rossi. Ora infilaci il naso. [Miles comin-

cia ad annusare il vino] Degli agrumi. C'è un po' di fragola, frutto della passione. E ci sento anche un flebile *souçon* come di asparagi... e c'è anche una certa sfumatura di... sembra formaggio olandese.

Posi il bicchiere e gli fai prendere un po' d'aria. L'ossigenazione lo fa aprire. Dischiude gli aromi, i profumi.

Jack assiste alla lezione con un misto di stupore e scetticismo per la finezza del naso dell'amico; la sua reazione è tutta nella domanda «ma quando si beve?». Il contrasto messo in scena è emblematico. Jack e Miles esemplificano due tipologie di bevitori. Il principiante Jack è al più attento all'aspetto edonistico della degustazione, alla gradevolezza di certe sensazioni gustative e olfattive. Di solito, il giudizio di un bevitore di questo tipo è qualcosa come «Mm, buono! Questo vino mi piace». Egli esprime in tal modo il carattere più o meno gratificante di un'immediata e generale sensazione gustativa. Miles è invece un assaggiatore provetto; per lui la degustazione è un'esperienza complessa, analitica, internamente differenziata. Egli sa dirigere selettivamente l'attenzione ad aspetti diversi del vino: il colore, la sequenza e l'intensità delle sensazioni olfattive, l'evoluzione della sensazione gustativa, l'«aroma di bocca»¹.

Per chi degusta in questo modo, il gusto di un vino non è riportabile all'immediata sensazione prodotta dal sorseggiare e inghiottire. La degustazione non è però neppure la semplice attenzione ai profumi, ai gusti e ai sentori del vino. Spesso in essa si ha a che fare anche con la percezione di altre qualità; qualità che si indicano ricorrendo a termini tipicamente estetici come 'armo-

¹ Con l'espressione 'aroma di bocca' si intende il complesso delle sensazioni gusto-olfattive percepite per via retronasale. Per una caratterizzazione dell'esperienza della degustazione cfr. Smith 2007, pp. 48-51.

nia', 'equilibrio', 'eleganza'. Da ciò le domande che circoscrivono l'ambito del presente lavoro: la degustazione è forse *anche* un'esperienza estetica? Al vino sono attribuibili proprietà estetiche? E se gli sono attribuibili proprietà estetiche, lo si deve considerare qualcosa di simile a un'opera d'arte?

Queste domande ne portano con sé altre. La più ovvia è suscitata dall'idea diffusa che il gusto sia qualcosa di soggettivo. Il principio *de gustibus non est disputandum* è profondamente radicato non solo nel senso comune. Kant contesta tale principio con riguardo all'estetica, ma sembra ammetterlo per il gusto sensibile. Egli separava le esperienze gustative, in quanto soggettive, da quelle estetiche, cioè dalle esperienze della bellezza naturale e artistica, che riteneva invece comunicabili, partecipabili². L'attenzione di Kant era rivolta in primo luogo al piacere che accompagnava tali esperienze. Come vedremo, la sua posizione ha anche un risvolto epistemico; egli considerava il gusto e l'olfatto sensi più soggettivi che oggettivi. A dispetto di ciò, è esperienza comune che possiamo condividere le nostre impressioni su un vino, discutere dei profumi e degli aromi che percepiamo, o magari della sua forza o della sua eleganza. Di cosa parliamo in questi casi? E se il gusto non è soggettivo, che cosa rappresenta il criterio, lo *standard* per valutare un vino?

² La terminologia può creare confusione. Uso l'espressione 'gusto sensibile' per indicare il senso del gusto; 'gusto', nell'uso kantiano (ma non solo), è invece la facoltà di valutare il bello. Tuttavia, parlando del senso del gusto, non userò sempre l'espressione 'gusto sensibile'; si capirà dal contesto di quale gusto si stia parlando. Un'osservazione anche su 'estetica'. Come si vedrà, il termine ha un significato tecnico in Kant; per lo più lo userò però nel senso generico in cui è usato oggi, e cioè per indicare un riferimento ai fenomeni del bello e dell'arte.

Kant sosteneva che chi giudica bello un oggetto, non giudica solo per sé, ma per ogni altro, ovvero si aspetta da ogni altro lo stesso compiacimento per l'oggetto. Non c'è qualcosa che è bello solo per me. Egli pensava che, se una cosa piace solo a noi, non dovremmo chiamarla bella. Forse in ciò sbagliava, ma probabilmente aveva ragione nel pensare che tale pretesa non fosse estendibile al vino. Sembra che egli apprezzasse «il vino frizzante delle Canarie», ma riteneva che, in questo caso, il giudizio dovesse rimanere confinato nell'ambito della validità privata, personale (cfr. *KU*, § 7). Per Kant, come si è detto, il punto era il piacere legato alla percezione di un oggetto. È immaginabile che un buon critico possa però distinguere l'apprezzamento di un vino, dal fatto che esso sia di suo gradimento. Ma cosa qualifica un buon critico? Una risposta almeno in parte accettabile potrebbe essere formulata rifacendoci alle caratteristiche del buon giudice in materia di gusto individuate da Hume. Di tali questioni discuteremo nel secondo capitolo del libro, dedicato all'idea della degustazione come esperienza estetica. Nel terzo capitolo affronteremo invece la questione se il vino, potendo essere oggetto di un'esperienza di tipo estetico, sia qualcosa di simile a un'opera d'arte. La mia idea è che quest'assimilazione debba essere respinta in favore della tesi più moderata (o modesta) che vede il vino come un potenziale oggetto estetico di valore. Qualunque vino?

Sembra naturale rispondere di no, e pensare che questo *status* sia attribuibile solo ai grandi vini, ai vini raffinati o comunque di qualità; tuttavia la questione è forse più complessa di quanto sembri. Cos'è un vino di qualità? Scrive al riguardo Mario Soldati:

Il profumo, il sapore, l'incanto ultimo e individuale di un buon bicchiere di vino si identifica, in definitiva, con un

‘quid’ che sfugge a qualsiasi analisi scientifica: allo stesso modo, appunto, che nessuna dimostrazione filologica potrà mai tradurre in formule o in ragionamenti la bellezza di un Tiziano e di un Leonardo; né la bellezza e la bontà di una persona umana [...] è molto più arduo, al di là di un certo limite negativo, esprimere un giudizio inappellabile sulla qualità di un vino che sul valore di una pittura o di un poema³.

Benché il *quid* che fa di un bicchiere di vino un *buon* bicchiere di vino possa essere qualcosa di sfuggente, le parole di Soldati lasciano tuttavia intravedere la condizione perché un vino sia un buon vino, e cioè che esso abbia qualcosa da offrire nei termini dell’esperienza che occasiona in un assaggiatore un po’ esperto. Si rivela all’esperienza più immediata, se un vino merita attenzione. La morbidezza di velluto in bocca, la persistenza di profumi e aromi quando si inghiottisce, l’intensità dell’esperienza edonistica che ciò può produrre sono indizi che si tratta di un buon vino⁴. Nel libro non tornerò sulla questione; spero che queste poche osservazioni bastino a indicare che quando userò espressioni come ‘vino di qualità’, ‘buon vino’ e simili, ciò a cui penso sono dei vini capaci, in virtù di qualità come quelle indicate, di attirare l’attenzione del degustatore⁵. Credo, infatti, che in questa capacità si renda riconoscibile immediatamente, prima di ogni attenzione analitica alle sue carat-

³ Soldati 2006, pp. 204-205.

⁴ Fra gli aspetti che secondo i critici indicano la qualità di un vino ci sono la complessità, l’intensità dei profumi, l’armonia, l’equilibrio, la finezza, la persistenza, la personalità (cfr. Charters 2007). Per un chiarimento del significato di questi termini – su alcuni dei quali dirò comunque qualcosa più avanti – nella pratica della degustazione cfr. Gho e Rufa 2005.

⁵ Benché sia qui assunta come un dato, la distinzione tipologica tra vino di qualità e vino ordinario è tutt’altro che scontata; o meglio: che una differenza vi sia è innegabile; il problema è come la si possa tracciare.

teristiche, la qualità di un vino. Barry Smith ricorda che i vini con questo potere sono vini di *terroir*: vini di un luogo, di una tradizione, di una cultura⁶. Penso che quando si comprende questo, si comprende cos'è un buon vino, un vino capace di generare un'esperienza sensoriale di valore.

Quest'ultima affermazione ci porta al tema del primo capitolo. Se il vino sia un oggetto estetico e se la degustazione sia un'esperienza estetica, sono domande cui si può rispondere solo una volta che si sia chiarito che tipo di esperienza è l'esperienza che chiamiamo 'estetica'. La questione è complessa; l'idea di esperienza estetica che impieghiamo ordinariamente è piuttosto indefinita e sul piano filosofico le opzioni teoriche sono molte e spesso molto diverse tra loro⁷. Una trattazione adeguata del tema richiederebbe un lavoro a sé. L'obiettivo che qui mi propongo è pertanto molto limitato. Preso atto del fatto che i confini dell'estetico sono incerti, cercherò di fornire una descrizione di ciò che mi pare essere al centro almeno di una concezione (come si vedrà, abbastanza familiare) dell'esperienza estetica. Indicherò quelle che mi sembrano delle condizioni necessarie perché un'esperienza possa dirsi 'estetica', ma è inteso che si tratta di condizioni riferite a *una* concezione dell'estetico. Esse esprimono caratteri minimali che non pretendono di esaurire la ricchezza delle esperienze che consideriamo estetiche. Perciò ho chiamato 'minimalista' la concezione che abbozzerò. Benché minimali, le condizioni in questione si possono considerare necessarie perché, quale che sia il modo in cui le esperienze estetiche si ar-

⁶ Cfr. Smith 2007, p. 54.

⁷ Un quadro delle prospettive teoriche sul tema è offerto da Schustermann e Tomlin 2008.

ricchiscono di aspetti e peculiarità e si differenziano in relazione agli oggetti di cui sono esperienze, ciò avviene sulla loro base. Per l'individuazione delle condizioni dell'esperienza estetica sono profondamente debitore verso idee sviluppate da Gary Iseminger e Robert Stecker. La concezione minimalista è formulata a partire dalle concezioni di questi autori⁸.

Due parole, infine, sul titolo del libro. Il riferimento a Hume e Kant è in parte contingente. Si tratta degli autori – soprattutto Kant – che frequento da tempo sia per ragioni di ricerca che di didattica. Richiamarmi alle loro concezioni è per me quasi inevitabile; lo si è visto già in questa introduzione. Accanto a questo elemento di contingenza c'è però, per il tema del libro, qualcosa di non accidentale nel riferimento a questi due autori. Il XVIII secolo, il secolo di Hume e Kant, è a volte chiamato 'il secolo del gusto' a motivo del numero di scritti filosofici dedicati al tema. Esso può però essere anche definito 'il secolo del vino'. Il vino ha una storia antichissima; come ricorda Nicola Perullo, è però proprio nel Settecento che si definiscono alcuni parametri essenziali per il vino come bevanda «moderna», più o meno quale la conosciamo oggi⁹. Nel Settecento il vino per antonomasia è quello francese; paradossalmente esso è però creato come tale dall'Inghilterra, la grande potenza economica del tempo. Ogni anno navi inglesi si recavano a Bordeaux per i rifornimenti di quello che i britannici chiamavano *claret*, un vino rosato e leggero che consumavano in gran quantità. È lo stesso vino prescritto a Hume dal medico

⁸ La stessa espressione 'concezione minimalista' è ispirata alla *minimal conception* di Robert Stecker (cfr. Stecker 2006).

⁹ Cfr. Perullo 2008, pp. 85-87 dal quale riprendo le informazioni che seguono.

cui si era rivolto per quella che fu diagnosticata come «la tipica malattia dello studioso». Non è chiaro di cosa si trattasse; forse era una malinconia vicina alla depressione. Per curarsi, accanto «a pillole amarognole e antisteriche», e a una cavalcata lunga «dalle otto alle dieci miglia scozzesi», Hume beveva «ogni giorno», appunto, «una pinta inglese di vino chiaretto»¹⁰.

Kant, dal canto suo, secondo uno dei suoi biografi, L.E. Borowski, esigea che in tavola ci fosse «buon vino, nei primi anni rosso, più tardi bianco»¹¹. A quanto sembra preferiva il Médoc. A tavola, racconta Reinhold B. Jachmann, «come lui, ciascun ospite aveva davanti a sé una bottiglietta di un quarto e generalmente nessuno beveva più di quella piccola misura, benché ci fossero sempre a portata alcune bottiglie di riserva». A volte Kant teneva però accanto a sé anche «una bottiglia altrettanto piccola di vino bianco, per poter variare quando il rosso gli sembrava troppo astringente»¹².

Nel secolo del gusto, il vino – almeno il vino di qualità – si era ormai allontanato dal vino-alimento, legato alla funzione dissetante e nutritiva o inebriante, e si avviava a diventare un oggetto superfluo rispetto alla funzione originaria o a quello che era il valore primario del nutrimento. Conseguentemente esso si avvicinava alla sfera del piacere gratuito e dunque all'estetica in senso stretto. Forse non è allora un caso, che un riferimento al vino sia presente tanto nel principale scritto dedicato da Hume all'estetica, quanto nella *Critica della capacità di giudizio* (1790) di Kant. Ne *La regola del gusto* (1757), il

¹⁰ Hume 1983, p. 65.

¹¹ Borowski, Jachmann, Wasianski 1969, p. 50.

¹² *Ivi*, p. 194. Wasianski ricorda però che, dopo la minestra, Kant era solito bere «un misto di mezzo bicchiere di vino drogato, vino ungherese e vino del Reno» (*ivi*, p. 231).

racconto dell'assaggio di un vino gioca un ruolo importante nell'argomentazione costruita da Hume per difendere l'idea che esiste una regola del gusto. Nella *Critica kantiana*, il giudizio sulla gradevolezza di un vino esemplifica il tipo di giudizi che, diversamente dai genuini giudizi di gusto, sono destinati a rimanere soggettivi – e dunque esclusi dall'estetica – in quanto fondati su un sentimento privato, non partecipabile. Spesso sarà partendo da riflessioni di Hume e Kant, che accennerò alle questioni più intriganti poste dal vino e dalla sua degustazione. Qual è la natura delle qualità che il gusto rileva? Profumi, sapori, aromi sono fatti meramente soggettivi? Cos'è un fatto soggettivo? Qual è la natura del piacere per il vino? In un'ideale scala che dall'oggettivo va all'idiosincratico, come si collocano le nostre valutazioni sul gusto di un vino? Quanto dirò in proposito non avrà in alcun caso carattere sistematico o pretesa di teoria. Per lo più si tratta di abbozzi di riflessioni. Perciò, oltre che per la natura dell'oggetto, presento questo lavoro come un *divertissement*. Quanto all'ultima domanda posta, ricordo, qui, quello che per me è l'indizio più importante per sostenere che l'apprezzamento del vino non è un fatto privato ma un'attività intersoggettiva: per lo più mi capita di gustarlo in compagnia. Nel licenziare questo libretto, un pensiero affettuoso va a Marica e agli amici con cui – fatalmente non più come un tempo – mi capita di bere dei buoni vini. Il nostro problema è che non abbiamo mai ben capito la funzione del *crachoir à vin*. Infine ringrazio Nicola Perullo e Leonardo Amoruso per critiche e commenti preziosi. A Leonardo Amoruso un ringraziamento va anche per aver accolto il volume nella serie blu da lui curata presso l'editore ETS.