

Slowine

Di assaggi e altre oggettività (gustare il vino oggi, parte terza)

15/03/2019 Scritto da Fabio Pracchia

Alla fine del seminario tenuto per **Cambium**([link](#)), il corso di alta formazione sulla viticoltura biodinamica presso il Castello del Trebbio la scorsa settimana, ho compreso, quasi come un'epifania, come la degustazione di vino rappresenti lo snodo centrale nella comprensione dell'enologia attuale.



Devo ringraziare ancora **Adriano Zago** e tutto il suo staff che hanno organizzato un percorso didattico così articolato e approfondito con una partecipazione di persone qualificate e attente. Parto dalla fine delle mie due ore di lezione e su una discussione appena avviata e subito sopita, per esigenze di programma, su un paio di vini che non avevano convinto parte della platea.

In particolare ciò che ha destato le maggiori perplessità negli ascoltatori è stata la parte pratica della degustazione. L'impianto teorico, preparato nelle settimane precedenti sembrava aver avuto una buona "presa" sul pubblico che, appena messo davanti al bicchiere, ha invece mosso, come è giusto che sia, le proprie perplessità.

La lezione voleva portare attraverso un percorso prima teorico e poi pratico a una percezione soggettiva, o almeno all'inizio di un approccio in tale senso, della degustazione volendo sottolineare, in modo contrapposto, come la degustazione di vino odierna, di impianto scientifico, sia insufficiente a dare conto di una parte sempre più folta delle interpretazioni viticole contemporanee.

A proposito di questo ero partito, nella fase pratica del corso, da una citazione: *"I fattori che determinano la libertà gustativa dell'oggetto e alimentano quella del soggetto diventano personaggi sospetti che conviene sottoporre a una rigida ortopedia"* da Michel Le Gris, *Dioniso crocifisso: saggio sul gusto del vino nell'era della sua produzione industriale*, DeriveApprodi, Roma 2011.

Libertà gustativa del soggetto. Espressione condivisibile e obiettivo auspicabile nel rapporto con il vino (e con l'alimentazione in genere) ma che fatica non poco a palesarsi nella pratica sia degli appassionati sia dei tecnici o vignaioli occupati nella produzione. L'obiezione più ficcante alla fine della degustazione è giunta a proposito di un paio di vini che non avevano convinto del tutto. Non è necessario rivelare quali vini fossero, quanto piuttosto riassumere, con mia interpretazione perché non ricordo esattamente le parole dell'intervento ma solo il contenuto, la perplessità emersa che è, su per giù, questa: «Si deve partire da un'oggettività condivisa altrimenti la piena soggettività porterebbe a una confusione sul giudizio del vino».



In questo caso l'oggettività si affida alla tecnica di degustazione classica che è chiamata senza dubbio a un esercizio rassicurante nel giudicare il vino. Senza troppo girarci intorno **il timore è quello di**

avallare il temuto difetto con un approccio che si concentra sulla piena e personale interpretazione. La totale soggettività quindi rappresenta quasi un tabù per il degustatore o ancora di più per un appassionato quasi spaesato di fronte a un semplice bicchiere di vino.

Ammetto la mia attuale difficoltà nel fornire gli schemi per una degustazione soggettiva altrettanto capaci di sciogliere i dubbi decisivi all'abbandono di una tecnica di assaggio, ribadisco, per me insufficiente nel comprendere molta enologia contemporanea. Ma davvero vi è bisogno di schemi che ne sostituiscano altri? Se il recupero della libertà gustativa disorienta per un'apparente lacuna di oggettività forse è possibile recuperare solidi punti di riferimento attraverso altri esercizi oltre a quello del tenere un calice in mano.

Mi riferisco, in particolare, a variare la didattica della degustazione affidando la formazione a molteplici campi di apprendimento che possano amplificare l'esperienza dell'assaggio. In particolare la libertà espressiva del giudizio potrebbe rappresentare la naturale conseguenza di un percorso formativo complesso in cui il contributo al gusto è dettato da numerosi fattori che si trovano concentrati nel bicchiere.

Altre oggettività che passano in rassegna la conoscenza geografica, storica e umana di un territorio enologico, le tradizioni gastronomiche e vari approfondimenti sull'agricoltura svolta fino a un approccio ai sapori fondamentali che si affida alla comprensione alimentare del vino che timidamente riflette nel calice le nostre insicurezze.