

“Reading the wine”: capire e comunicare il vino attraverso le sue parole

di Lorenza Maria Villa, giurista - linguista

Nel degustare un calice di vino spesso non ci si rende conto della complessità del mondo che ruota attorno a questa bevanda. Negli ultimi anni si è, infatti, assistito a una vera e propria rivoluzione del settore, determinata da mutamenti socio-culturali, i quali hanno a loro volta condizionato la produzione, il mercato, il marketing e la percezione del prodotto. Il vino è diventato sempre più un fenomeno di costume che si è accompagnato alla progressiva modifica della sensibilità alimentare di un consumatore consapevole e vocato in via prioritaria alla ricerca, se non dell'eccellenza, quanto meno della qualità, sia pur con una giusta considerazione del prezzo. Concordando appieno con quanto affermato dal Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.), Terenzio Medri, in occasione del 41° congresso dell'A.I.S., oggi siamo per *“il bere meno, ma bere meglio”* (1).

I segnali, se non le prove, di un approccio più consapevole (e non meramente edonistico e consumistico) al mondo del vino sono molteplici e sotto gli occhi di tutti: lo sviluppo costante dell'enoturismo, il moltiplicarsi degli eventi di degustazione e di pubblicazioni specializzate, il successo di master e corsi professionali di alto livello e, *last but not least*, l'incremento dell'export dei nostri prodotti. Attualmente il vino può considerarsi la punta di diamante dell'agroalimentare in Italia, con flussi sempre più crescenti verso i Paesi anglosassoni, la Germania e, soprattutto, gli Stati Uniti. Il 2006, per esempio, ha visto l'Italia superare per la prima volta il milione di dollari nell'export e confermarsi quale primo Paese esportatore di vino verso gli Stati Uniti, seguito da Australia e Francia (2).

Un mondo, quello del vino, a chiara vocazione internazionale e aperto a tutti, anche se il primo approccio “consapevole” non sempre risulta essere dei più facili per la complessità della materia.

Infatti, anche al di là delle nozioni tecniche richieste, indispensabili all'operatore enologico, quello che potremmo a giusta ragione definire il “linguaggio del vino” può presentare profili di primo acchito ostici non solo per chi vi si accosti per pura passione, ma anche per chi, pur non essendo un tecnico, sia comunque chiamato a rapportarsi a questo mondo in veste professionale, quale appunto il linguista, nella sua tradizionale veste di traduttore e/o

interprete. Dato di fatto, questo, già facilmente evincibile nel quotidiano, all'atto di leggere la recensione di un vino o, più semplicemente, di rapportarsi all'etichetta di una bottiglia.

Per poter dire, pertanto, di conoscere effettivamente un vino ovvero, nel caso che qui più ci interessa, affinché il linguista possa affermare di essere in grado di trasmettere ai propri interlocutori l'essenza più vera del prodotto di cui si parla, la sua natura e filosofia essenziale, appare imprescindibile riuscire a far proprie le parole, finanche nelle loro sfumature più intrinseche e peculiari, che permettono di dare una più compiuta ed esatta descrizione del vino, nell'ottica di una prestazione professionale di qualità.

Al fine di illustrare più chiaramente i termini del problema, si riporta di seguito, a titolo esemplificativo e senza alcuna pretesa di esaustività, la descrizione data da *Italian Wines 2007 - a guide to the world of Italian wines for experts and wine lovers* (3) di due tra le centinaia di vini di qualità italiani.

"...This Sangiovese (n.d.t: Domus Caia 2003) is made in compliance with tradition, using slightly raisined grapes, but in this case the raisining process was very limited, not least because it was a hot growing year, and the wine is fragrant with fresher fruit. The nose has depth and complexity, introducing a mouthfilling, fruit-led palate, with progressively increasing clarity of focus as it heads into the long finish ..." (4).

*"... At Umberto Cesari's winery, there is no lack of inspiration or imagination... the latest creation of this restless spirit is MOMA, a wine whose name is the acronym of **My Own Masterpiece**... the 2004 edition has a drawing of the bolognese painter Giorgio Morandi... the blend is Cabernet Sauvignon, Sangiovese and Merlot, with well judged use of wood... Vanilla and almond aroma usher in a broad palate, that ranges from wild berries to cocoa powder, spices and liquorice. The fine grained tannins support but do not eclipse the dense flowersome fruit and ensure smooth lingering sensations..."* (5).

Come si può notare, quindi, da queste brevi note, nella specificità di questo settore si ritrova correntemente un mix di significati corrispondenti a concetti ben precisi, anche se a volte di non immediata comprensione. Da qui l'imprescindibilità, a parere di chi scrive, di una interpretazione che tenga conto dei corrispondenti vocaboli "codificati" di settore al fine di non incorrere in errori plateali e snaturare il contenuto del messaggio: intensità, complessità, eleganza, qualità, morbidezza, struttura, corpo...

"Reading the wine", pertanto e concludendo, quale operazione ermeneutica volta a penetrare, comprendere, comunicare e, non da ultimo, godere di un mondo dai mille risvolti e dalle mille sorprese; il tutto con estrema serietà e professionalità, ma anche

sdrammatizzando, sull'onda di una ben nota affermazione: *"Life is too short to drink bad wine"*.

Glossario

ITALIANO	INGLESE
Abboccato (vino)	Medium dry
Amabile (vino)	Medium sweet
Ambrato (colore)	Amber-coloured
Ammostatura	Pressing
Ampio (vino)	Ample
Armonico (vino)	Balanced, Harmonious
Brillante (colore)	Brilliant
Caldo (del vino)	Warm
Complesso (vino)	Complex
Consistente (vino)	Consistent
Corposo (vino)	Full-bodied
Durezza (del vino)	Hardness
Degustazione	Wine tasting
Degustazione cieca	Blind tasting
Effervescenza	Effervescence
Fine (vino)	Fine, Elegant
Floreale (sentore)	Floral
Fluido (vino)	Flowing
Franco (vino)	Frank
Fresco (vino)	Fresh
Fruttato (sentore)	Fruity
Giovane (vino)	Young
Granato (colore)	Garnet-red
Immaturato (vino)	Immature
Limpidezza	Limpidity
Maturo (vino)	Ripe wine
Persistenza	Persistence
Retrogusto	Aftertaste
Robusto (del vino)	Vigorous
Sapido (del vino)	Tasty

Sapore di tappo	Corked taste
Sboccatura	Disgorging
Spumante	Sparkling
Torbidità	Cloudiness
Vino novello	Fresh wine
Vino passito	Raisin-wine

Bibliografia

- (1) Dal testo della Relazione del Presidente Terenzio Medri al 41° congresso A.I.S.: “Fatti, non parole. Il racconto di una straordinaria avventura che carica A.I.S. di una grande responsabilità”, in www.sommelier.it
- (2) “Export USA: anche nel 2007 record made in Italy”, in www.sommelier.it, 27.06.07.
- (3) *Italian Wines 2007*, Gambero Rosso - Slow Food Editore
- (4) Pag. 481, op. cit.
- (5) Pag. 482, op. cit.