



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

Dottorato in Studi Culturali Europei - Internazionale

Dipartimento Culture e Società

M-FIL/05: Filosofia e Teoria dei Linguaggi

ASCOLTO DEL GUSTO, GUSTO DELL'ASCOLTO. SINCRETISMI E TRADUZIONE INTERSEMIOTICA TRA MUSICA E VINO.

IL DOTTORE

Dott. EMILIANO BATTISTINI

IL COORDINATORE

Prof. MICHELE COMETA

IL TUTOR

Prof. GIANFRANCO MARRONE

IL CO TUTOR

Prof. MATTEO MESCHIARI



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO



*Ad Angelo, per il jazz della domenica mattina,
a Cinzia, per non far mai mancare il vino,
a Maria, per l'entusiasmo e la condivisione,
a Piero, per le nuvole di fumo:
da lassù ci ricorda l'importanza del gusto.*

*Ma soprattutto a Gloria,
per la pazienza ed il sostegno,
e al piccolo Marcello,
che è cresciuto assieme a queste pagine:
che il mondo riservi le più belle musiche e il miglior vino.*

INDICE

NOTA	5
INTRODUZIONE	7
1. Vino e musica: una storia millenaria.....	9
2. <i>Message in a bottle of wine</i> : il caso Sting.....	11
3. Un caso originale di traduzione intersemiotica.....	19
4. La semiosfera enomusicale: tra semiotica, sociologia e studi culturali.....	21
PARTE PRIMA. ASCOLTO DEL GUSTO, GUSTO DELL'ASCOLTO	25
Capitolo 1. Musica e suono nel discorso enologico	27
1. Vino e musica nel discorso pubblicitario.....	27
2. Vino e musica nei documentari.....	28
3. Ambienti sonori viti-vinicoli.....	29
4. Vino, suono e musica nei nuovi musei.....	31
Capitolo 2. Il vino nel discorso sonoro e musicale	33
1. Composizione, pedagogia musicale e vino.....	33
2. Canzoni “da bere”.....	34
3. Dischi, concerti e vino.....	35
4. Arte sonora e vino.....	37
PARTE SECONDA. SINCRETISMI E TRADUZIONE INTERSEMIOTICA	39
Capitolo 3. Degustazioni enomusicali	41
1. La degustazione professionale AIS-Associazione Italiana Sommelier.....	43
2. La degustazione “polysensorielle” di Philippe Varone.....	74
3. La degustazione “Porthos racconta” di Sandro Sangiorgi.....	81
4. La degustazione “epistenologica” di Nicola Perullo.....	84

5. Traduzione intersemiotica e tipi di polisensorialità: un modello strutturale.....	86
6. Degustazioni “armoniche”, “melodiche”, aleatorie e programmate.....	91
7. Intermezzo.....	94
8. <i>Son des flacons</i> di Benoît Kilian	95
9. Vini naturali e musiche sperimentali.....	120
10. <i>Jazz à la cave</i> di Jean-Ives Chaperon.....	147
Capitolo 4. Degustazioni enoartistiche	165
1. Un modello attanziale per l’attivazione delle arti.....	167
2. <i>L’Atelier Art et Vin</i> di 3Doozen (Catherine Dulhoste).....	175
3. <i>Savons enfin qui nous buvons</i> di Sébastien Barrier.....	196
4. <i>Le Dégustations sonores</i> dell’associazione Vin Voix Valais.....	213
5. <i>La Musica delle Prime Donne</i> di Igor Vazzaz e Antonella Cinelli Colombini...	232
 CONCLUSIONI.....	 249
 RIFERIMENTI.....	 255
Bibliografia.....	255
Sitografia.....	270
Filmografia.....	273
Discografia.....	273
 APPENDICE.....	 275

NOTA

La seguente ricerca è stata svolta tra Italia, Svizzera e Francia, portandoci a viaggiare attraverso alcune importanti regioni viti-vinicole quali il Chianti, la Langhe, il cantone Vallese e la Borgogna, oltre che a toccare numerose città tra cui Palermo, Roma, Sion, Losanna, Digione, Parigi e Bordeaux. Oltre al periodo di lavoro presso l'Università di Palermo dove questo studio ha preso avvio e allo scambio con i colleghi palermitani, il nostro lavoro si è nutrito del confronto con studiosi, ricercatori e dottorandi appartenenti alle università straniere in cui si è scelto di svolgere il periodo di studio all'estero di dodici mesi per il titolo di "doctor europaeus". Il periodo di ricerca all'estero si è svolto in tre fasi:

1) giugno-agosto 2017: *visiting period* presso l'ECAV-Ecole Cantonale d'Art du Valais (Sierre, CH), dipartimento Atelier Son, tutor prof. Christophe Fellay: si è discusso del rapporto tra *Sound Studies* e mondo viti-vinicolo in particolare dell'identità sonora del cantone Vallese; in questo periodo si è condotta una ricerca sull'ambiente sonoro di dieci case viti-vinicole della regione e si è preparata, in collaborazione con Nathan Belval (sociologo-urbanista, dottorando presso l'Université Paris Est, LabUrba), la mostra temporanea *La Voix du Vin*, disponibile al pubblico dal 9 marzo al 30 novembre 2018 presso il Musée du Vin du Valais di Sierre (Vallese, CH; cfr. *infra*, appendice);

2) ottobre 2017-marzo 2018: *visiting period* presso l'Université de la Bourgogne (Digione, FR), laboratoire CIMEOS, tutor prof. Jean-Jacques Boutaud: si è riflettuto su casi di traduzione intersemiotica tra musica e vino in Francia e in specifico in Borgogna, ampliando i corpus di analisi della tesi (canzoni sul vino borgognone, *app* per *mobile* che consigliano l'abbinamento vino-musica, dimensione sonora della comunicazione delle grandi case viti-vinicole, ecc.);

3) aprile-luglio 2018: *visiting period* presso il Centre de Sociologie de l'Innovation (CSI) dell'Ecole des Mines ParisTech (Parigi, FR), tutor prof. Antoine Hennion: dopo l'approfondimento dei *Sound Studies* con Fellay, e della semiotica del vino con Boutaud, si è previsto un momento di sintesi presso il CSI di Parigi, in quanto il prof. Hennion ha lavorato, dal punto di vista della sociologia pragmatista, sia sulla musica che sul vino. Con il prof. Hennion si è approfondita la relazione tra vino, musica e situazione di ricezione, sondando i meccanismi della formazione del gusto presso gli amatori e appassionati.

Al di qua o al di là dello scambio accademico, numerose sono le persone che hanno nutrito tale percorso e che ci hanno fornito indicazioni, informazioni e consigli su esperienze attuali che mettono in relazione musica e vino. In primis, i nostri ringraziamenti vanno a Gianfranco Marrone: è grazie all'entusiasmo e alla curiosità intellettuale del prof. Marrone che questa ricerca ha visto la luce. Insieme a lui, l'equipe dei semiotici palermitani mi ha seguito da vicino e da lontano e mi ha fornito,

sempre con calore e sorriso, un solido riferimento: a Dario Mangano, Alice Giannitrapani, Francesco Mangiapane, Ilaria Ventura, il mio più sincero grazie. Un grazie particolare va ai colleghi dottorandi, a Marco Mondino per i libri e l'ospitalità, a Davide Puca per i consigli sul vino e la gastronomia, a Paola Bommarito per la condivisione del percorso. Un grazie sentito al coordinatore del corso di dottorato in "Studi Culturali Europei" dell'Università di Palermo, prof. Michele Cometa, per il supporto organizzativo e la disponibilità. Grazie inoltre a Patrizia Violi (Università di Bologna), Stefano Jacoviello (Università di Siena, Accademia Chigiana), Nelly Valsangiacomo (Università di Losanna), Sophie Tabouret e Mathieu Rajoba (CSI-Ecole des Mines), Francesco Giomi (Conservatorio di Bologna), Stella Tanguy (La Vapeur, Dijon), Anne-Dominique Zufferey (Musée du Vin du Valais) per avermi invitato durante questo periodo a parlare di vino e/o di musica nelle proprie sedi o per differenti occasioni. Sono grato inoltre a Paolo Fabbri (Centro Internazionale di Studi Semiotici "Umberto Eco", Università di Urbino) per i consigli di lettura e gli scambi, sempre simpatici, tra Rimini, Palermo e Urbino.

Rispetto alle degustazioni enomusicali ed enoartistiche un sentito grazie va alla disponibilità di Philippe Varone, Sandro Sangiorgi, Nicola Perullo, Benoît Kilian e di Catherine Dulhoste, per avermi ospitato con apertura e calore in occasione delle proprie attività. Grazie a Nicolas Thirion per avermi messo in contatto con Benoît. Grazie a Jean-Jaques Boutaud che mi ha indicato le attività di Catherine. Grazie a Marie Alauzen che mi ha indicato l'attività enomusicale di Jean-Ives Chaperon e grazie a Jean-Ives per l'intervista rilasciataci. Grazie a Nathan Belval e a Samuel Panchard per la condivisione delle *Dégustations sonores* all'interno del progetto *Vin Voix Valais*. A Nassima Abdelgafour devo invece l'indicazione per lo spettacolo *Savons enfin qui nous buvons* di Sébastien Barrier, a Ilaria Aurigi quella sulla degustazione enomusicale del Casato Prime Donne e a Roberto Sartor l'attenzione verso il Paradiso di Frassina e la *Vigna di Mozart*. Veronika Tchornaia mi ha indicato invece il negozio di CD e vini *Mi-Fugue Mi-Raisin*. A Luisa Tuttolomondo devo il libro di Don Pasta *Wine Sound System*, mentre a Claudio Vandi e Alexandra Purcaro il libro *Wine Remix*. Rispetto al collegamento tra vino e arte sonora, a Leandro Pisano devo l'indicazione su *Auspicio* di Enrico Ascoli e Hilario Isola, mentre alle amiche di Radio Papesse quella su *Carmignano* di Hallen S. Weiss. Un grazie finale a tutti quelli che ho sbadatamente dimenticato.

INTRODUZIONE

Vino e musica condividono una storia millenaria, accompagnandosi l'uno all'altra da secoli e secoli: dai simposi dell'Antica Grecia ai banchetti medievali, dai salotti settecenteschi agli odierni eventi di degustazione collettiva organizzate dalle pro loco durante le sere d'estate. Da sostanze utili al rito, per lo stordimento gustativo e sonoro, vino e musica si trovano oggi tra i principali oggetti di divertimento e intrattenimento della società dei consumi. Numerose sono ad esempio in tutta Italia le manifestazioni e le rassegne che abbinano degustazioni di vini e concerti musicali, manifestazioni spesso dal titolo "Vino è musica", "Suoni di-vini", "Vini-li", ecc. Ma al di là di questi eventi, dove l'abbinamento è spesso casuale e motivato dal semplice intrattenimento, sono altrettanto numerose le pratiche e gli oggetti contemporanei che riattualizzano il connubio tra vino e musica in maniera più profonda e articolata. Ne sono un esempio le nuove pratiche di degustazione che utilizzano differenti stimolazioni sensoriali, tra cui la musica, per descrivere le qualità dei vini che si stanno bevendo. O la riscoperta del vino cosiddetto "naturale" che si accompagna a una contemporanea riscoperta del silenzio della natura e dunque dei suoni dell'ambiente. O il caso di una superstar della musica internazionale come Sting, che rileva un'antica casa viti-vinicola toscana e inizia a produrre una linea di vini che prendono il nome da brani cult della propria carriera come *Message in a bottle*, "bottle of wine", naturalmente. In tutti questi e in ulteriori casi, musica e vino entrano in rapporto stretto, scambiandosi tratti semantici ed espressivi. L'attualità di questi oggetti di studio porge nuove domande sul tema della traduzione intersemiotica, classicamente studiata tra letteratura e cinema, tra letteratura e arti visive o tra arti visive e musica, ma mai ancora o pochissimo (Moutat 2018) tra gusto e udito, tra vino e musica. Si ripropone il problema della sensorialità da un punto di vista semiotico come occasione per discutere e mettere alla prova le teorie e i modelli fino ad ora sviluppati su testualità ancora poco sondate come quelle gustative e sonore. Oltre a una filosofia del vino (Donà 2003, Scruton 2009) e a una filosofia della musica (Donà 2006), affianco a un'arte del vino e un'arte dei suoni, la semiotica ritaglia il proprio campo di studio offrendo la propria prospettiva di "scienza delle relazioni", connettendo ambiti di ricerca differenti e studiando le condizioni di possibilità del senso in gioco "tra" vino e musica.

1. Vino e musica: una storia millenaria

Se i libri sulla storia, la filosofia, l'estetica o l'antropologia, del vino o della musica, intesi separatamente, sono come si sa numerosissimi, davvero rari sono invece le opere che trattano della relazione tra queste due arti. Dopo questo nostro percorso di ricerca, ci permettiamo di considerare non solo la musica ma anche il vino come un'arte dell'uomo, depositario di un *savoir-faire*, nobile e popolare come la musica, entrambi dunque originati da una pratica di artigianato che può toccare vette estetiche altissime, ma sempre espressione del rapporto tra l'uomo e l'ambiente che lo circonda. Da parte sua, la musica, messa a confronto con l'ambito del vino che può sembrare più pratico e terreno, si concretizza, si condensa, svela i meccanismi della sua produzione e i caratteri dei suoi produttori, i tempi e i luoghi della sua diffusione, l'effetto che ha sul corpo degli uomini e degli altri esseri viventi, proprio come il vino.

L'unico volume prodotto fino ad ora che sonda la relazione tra musica e vino in maniera specifica e sistematica e che dunque può far da riferimento alle ricerche successive è *Le Vin et la Musique. Révélations sur des accords divins*, di Sylvie Reboul (2008), edito dalla casa bordolese Féret. A quest'opera, se ne aggiunge una seconda uscita proprio quest'anno e sempre Bordeaux ne vede l'edizione: *Le Vin et la Musique. Accords et désaccords*, catalogo della mostra che porta lo stesso titolo, curata da Florence Gétrau per la Cité du Vin (2018a). Entrambi i lavori sono di taglio storico e, tramite testi scritti, corredati da citazioni di scrittori e poeti, un ricchissimo apparato iconografico e consigli di ascolto, ripercorrono le varie epoche della storia della cultura occidentale, a partire dalle civiltà antiche fino ai tempi moderni, riportando le svariate e differenti forme che il connubio tra musica e vino ha preso nel corso del tempo.

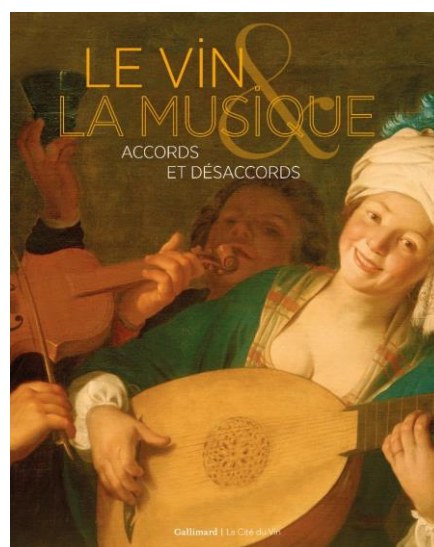
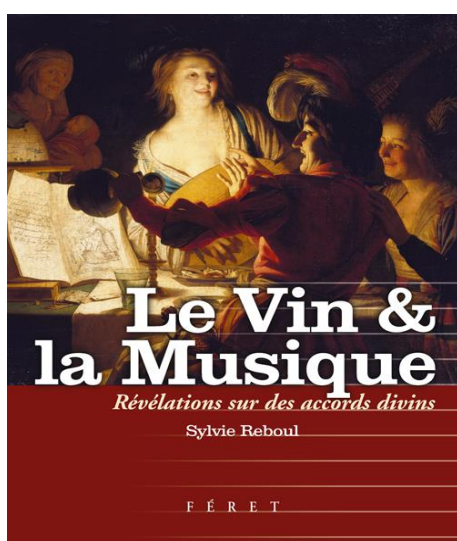


Fig. 1 – I due volumi di stampo storico-artistico su vino e musica (Reboul 2008, La Cité du Vin 2018).

Subito dopo l'introduzione, Sylvie Reboul (2008) esplicita direttamente il proprio approccio storico con il primo capitolo "Le vin et la musique à travers l'histoire", soffermandosi sulle feste e sulle cerimonie delle antiche civiltà, sul ruolo dei benedettini nello sviluppo del canto e nella diffusione della vite, sui banchetti medioevali e sulle feste barocche, sul vino delle osterie, balere e *café-concerts* a partire dal XVII secolo fino al primo dopoguerra, e concludendo con una lista di feste del vino e appuntamenti musicali ancora vive oggigiorno. Tale percorso storico viene poi doppiato dal secondo e terzo capitolo che sondano "il vino nelle canzoni" e "il vino nella vita dei musicisti", dunque ponendosi, a valle di un lavoro musicologico, in quello che chiameremo "il gusto dell'ascolto" (cfr. cap. 2) ovvero come il vino viene tematizzato all'interno del discorso musicale.

Approfittando del contributo di diversi studiosi, ognuno dei quali firma un capitolo diverso, il volume della Cité du Vin (2018a) è invece di stampo più eterogeneo e interdisciplinare. Il "tandem", "l'alleanza" e il "legame" tra musica e vino sono presentati non solo in maniera cronologica ma anche tematica: "Dioniso: trionfi e cortei bacchici" ("Un'antropologia visiva del corteo di Dioniso: uso del vino, della danza e della musica in Grecia"), "Danza: bacchanali, balletti e balli popolari" ("Bacco e l'Amore nei balletti di corte del XVII secolo", "Rameau e Bacco: della canzone da bere alle scene dell'opera"), "Amore ed Ebbrezza" ("Ebbrezza gioiosa e creatrice, ebbrezza incontrollata e moralizzata"), "Figure di carattere e allegorie" ("L'udito e il gusto: celebrazione e biasimo nelle nature morte allegoriche francesi"), "Concerti e tavole galanti" ("Vino, musica e intemperanza nella pittura caravaggesca olandese", "Arie e canzoni da bere: definizione, diffusione e ricezione"), "Banchetti, taverne e cabaret" ("Le *Société chantantes* del XIX secolo: il *Caveau* e le balere-osterie", "La taverna nell'Opera di Berlioz e Massenet", "Le cantine dell'Opera, da Rossini a Puccini").

Incrociando le due opere, a uno sguardo semiotico notiamo in maniera generale l'importanza di alcune figure specifiche come quella di Dioniso, riferimento mitico che ricollega a sé vino e musica allo stesso tempo, o quelle del fenomeno delle "canzoni da bere", canzoni il cui testo parla del vino, del produrlo e del berlo, spesso cantate in osterie e caffè o nelle sedi delle società, confraternite ed associazioni. Per noi è interessante come viene tematizzata la questione dell'"accordo" tra vino e musica, parola ad esempio già di per sé musicale, e quali tratti vengono posti come comuni ai due ambiti. Da questo excursus storico apprendiamo ad esempio il fatto che musica e vino siano entrambe delle sostanze al contempo "liberatrici" e "civilizzatrici", che necessitano di una gestione della "temperanza" e dell'"intemperanza". Inoltre appare evidente il loro essere inseriti nella società degli uomini: vino e musica sono prodotti da qualcuno per qualcuno e fruiti grazie ad altri, in una fitta rete di mediazioni (Hennion 1993) creata dalla presenza di differenti attori umani e non umani (produttori, intermediari, pubblico, *barriques*, bottiglie, spartiti, strumenti, ecc.). Infine, dal punto di vista

patemico, sono espressione di convivialità, che sia popolare o nobile, grezza o raffinata, e generatori o attrattori di passione (gli appassionati di vino, gli amatori di musica, ecc.).

2. *Message in a bottle... of wine: il caso Sting*

Seppur tenendone conto, più che alla storia questo lavoro si concentra sulla contemporaneità ed in specifico su quelle pratiche e oggetti culturali che riattualizzano oggi questa relazione, potremmo dire ancestrale, tra musica e vino, all'interno della cultura occidentale e della società dei consumi. L'occasione è fornita da una serie di recenti eventi, produzioni e circostanze che se messe in fila delineano una tendenza alla commistione sempre maggiore tra gli ambiti del vino e della musica, un reciproco interesse tra gli attori sociali e culturali a varcare il confine del proprio ambito per sconfinare nell'altro o almeno a posizionarsi sulla frontiera.

Un recente caso, che ha marcato il panorama comunicativo di questi ultimi anni e che possiamo prendere come esempio di questa odierna tendenza, è dato dall'annuncio ufficiale di Gordon Matthew Thomas Sumner, in arte Sting, ex leader dei *Police* e super star della musica *popular* contemporanea, di inserirsi in maniera attiva nel mondo del vino. L'edizione del cinquantenario della maggiore fiera di vini italiani, la manifestazione Vinality del 2016¹, è stata infatti movimentata da un evento particolarmente atteso: la partecipazione di Sting per la presentazione della sua personale casa viti-vinicola. Già da alcuni anni Sting ha infatti rilevato nel comune di Figline Valdarno una storica villa toscana con tenuta, attiva fin da 1700 e appartenuta infine al marchese di San Clemente (Cronache di gusto 2018, Palagio products 2018), e insieme alla moglie Trudie Styler ha avviato un'azienda agricola sotto il marchio *Il Palagio*, producendo vino, olio, miele, ortaggi e altri prodotti agroalimentari. Da un corpus di articoli di giornali online che hanno coperto l'evento (Ansa 2016; Brusati 2016; La cucina italiana 2016; Ferraro 2016a, 2016b; Ottaviano 2016; Scarci 2016) veniamo a conoscenza che l'annata 2011 del primo vino rosso toscano IGT prodotto dalla tenuta – una bottiglia con etichetta *Sister Moon*, dal titolo di una delle sue canzoni piùosciute, tratta dall'album *...Nothing like the sun* (Sting 1987) – è stato inserito dalla famosa rivista americana *Wine Spectator* tra i 100 miglior vini italiani, riservando a Sting e alla moglie Trudie la copertina del mese di aprile 2016. Così, Sting è stato invitato a partecipare alla rinomata kermesse di Vinality e soprattutto a debuttare a OperaWine, l'esclusiva anteprima organizzata da *Wine Spectator* e Vinality per presentare i migliori 100 produttori italiani e degustare i loro vini. Il 9 aprile 2016, Sting è dunque presente con la moglie, nella doppia veste di cantante e produttore di vino, al Palazzo della Gran Guardia di Verona e chiude

¹ L'evento si è tenuto dal 10 al 13 aprile 2016 presso la Fiera di Verona, *VeronaFiere* (Ansa 2016).

l'evento con un'esibizione in cui canta la famosissima *Message in a bottle*, inno dei Police (1979), e *Fields of Gold*, una delle sue più apprezzate canzoni da solista (Sting 1993; cfr. Fig. 2).



Fig. 2 – Sting canta *Message in a bottle* e *Fields of Gold* a OperaWine, anteprima di Vinitaly 2016 sponsorizzata da *Wine Spectator*. Fotografia tratta da Lacucinaitaliana.it 2016 ©.

Tra le due canzoni, la rock star inglese tiene un breve discorso:

Sono felice di essere qui. Il senso del brano *Message in a bottle* è che il linguaggio e la comunicazione sono alla base di una comunità. Credo anche che il vino giochi un ruolo fondamentale in questo: con in mano un bicchiere di vino iniziamo a conversare. Così parlando e ascoltando creiamo una comunità. Per questo mi sento molto legato alla *mission* di Vinitaly, visto che produco vino anch'io. Non ho mai scritto una canzone sul vino. Forse dovrei farlo. (Brusati 2016)²

Assumendo su di sé a livello narrativo due ruoli tematici, essendo cioè cantante e produttore di vino, Sting ha trasformato la presentazione dei suoi vini in un piccolo concerto: una delle sale di OperaWine è divenuta per un momento sala da concerto per l'esibizione pubblica di due tra le sue canzoni più famose, *Message in a bottle* e *Fields of Gold*. Più che l'eccezionalità dell'evento, in cui una presentazione di vini diviene per un momento concerto – riportiamo ad esempio il sincretismo tra il nome dell'evento "OperaWine" e il vocalizzo di tipo "operistico" e da "prima donna" che Sting utilizza per concludere la prima canzone (Ottaviano 2016) –, è interessante la rilettura in chiave enologica di questi due brani. In primis *Message in a bottle*, la cui figura della bottiglia fa da tratto che permette il passaggio dall'universo semantico del disperso su un'isola deserta a quello enologico: la bottiglia riempita dal messaggio di carta si riempie ora di vino, in quanto lo stesso titolo dà nome a una delle bottiglie di vino rosso IGT "molto *drinkable*" (Brusati 2016) prodotte da Sting. Oltre alla

² Testo liberamente tratto dal reportage video presente in Brusatti (2016). Traduzione nostra. Estratti scritti del discorso di Sting a OperaWine 2016 si trovano in Brusatti (2016) e sull'articolo dell'11 aprile 2016 di www.lacucinaitaliana.it (2016).

figura della bottiglia è il significato di “comunicazione” che permette il passaggio da un contesto all’altro: se *Message in a bottle* è un inno al ritrovare uno scambio diretto con gli altri in una società alienante, dopo la presa di consapevolezza che il sentimento di alienazione è condiviso da tutti, il vino, come il linguaggio (il messaggio scritto della bottiglia della canzone), permette quello scambio diretto e quell’ascolto reciproco che crea il sentimento di comunità. Consapevolmente o inconsapevolmente, Sting valorizza dunque il vino per la sua “convivialità”, per essere “fondatore di civiltà” e, accostando il vino al linguaggio, si avvicina proprio alla prospettiva della semiotica del gusto (Marrone 2016). Come sappiamo, quest’ultima fa però un passo ulteriore, intendendo studiare la gastronomia e le bevande, tra cui il vino, *in quanto* linguaggio. La risemantizzazione in chiave enologica delle canzoni di Sting investe anche la seconda canzone cantata ad OperaWine, *Fields of Gold*: anche se questa non dà il nome – per ora – a una bottiglia della Tenuta *Il Palagio*, una serie di relazioni intertestuali ed enciclopediche (Eco 1975, 1979, 1984) portano ad interpretare il “gold” non più come orzo, come indica il testo della canzone (“barley” in inglese) ma come i grappoli d’uva dorati dal sole. Infatti da una parte sappiamo, grazie alle informazioni che troviamo di questa canzone (Songfacts 2018), ch’essa è una delle preferite della moglie Trudie, collega di Sting nella conduzione della casa viti-vinicola *Il Palagio*, dall’altra il contesto enologico richiama il precedente della “Côte d’Or” della Borgogna, una delle più importanti regione viti-vinicole al mondo, il cui “Or” viene comunemente interpretato come “oro”, anche se etimologicamente è un’abbreviazione per il francese “orient”, cioè “oriente” in italiano, indicando la costa orientale delle colline borgognone, proprio per il fatto che questo lato è quello esposto al sole e dunque quello che produce le migliori e preziose uve.

Rispetto invece alla bottiglia di Sting e Trudie premiata da *Wine Spectator*, “Sister Moon”, di cui Sting non canta il brano rispettivo ad OperaWine 2016, la stampa si limita a sanzionarne l’etichetta come “emblematica” (Ansa 2016). Le canzoni della rock star inglese divengono così l’“emblema” delle sue bottiglie di vino, dando loro un’identità e un’immagine, utilissima per un discorso di marca (Marrone 2007). Immagine in realtà più verbale che visiva: se infatti andiamo sul sito internet della tenuta di Sting e Trudie, *Il Palagio* (Palagio products 2018), notiamo che di Sting c’è poca traccia. Gli unici segni che ci permettono di ricondurre la tenuta al cantante sono: la pagina “The Estate” (“la tenuta”), in cui si racconta che questa è stata acquisita da Sting e da sua moglie e che ora è divenuta così produttiva che i due hanno deciso di aprire un “farm shop”, che può spedire i propri prodotti locali direttamente “dal cuore della Toscana a casa vostra”; e la pagina “our wine”, che presenta i vini prodotti dall’azienda agricola, con immagine della bottiglia e nome dell’etichetta, di cui quattro su sei prendono il nome dalle canzoni di Sting. La presenza di Sting è dunque narcotizzata (Eco 1979) a favore di un’immagine di una tenuta che vuole comunicarsi come veramente “locale”, e “tipica”

“toscana”. L’effetto di veridizione (Greimas 1979, 1982) è dato dalla evocazione e vocazione storica della tenuta risalente al 1700, “granaio di Firenze” (“barn”), dalla grafica elegante del sito e del font dei titoli che richiama la “raffinatezza” e la “nobiltà” della casa, dalle belle fotografie della villa toscana (cfr. Fig. 3) e della tenuta e soprattutto dall’affidarsi alla conduzione delegata di una serie di “esperti” locali. Siamo infatti informati che la tenuta è guidata da tre “esperti” di cui due italiani del luogo: “Paolo Rossi”, manager della tenuta, che è nato proprio nella Villa Il Palagio stessa e la cui famiglia intrattiene rapporti con la proprietà dal secolo scorso; e “Paolo Caciorgna”, toscano di “nascita e pane”, enologo dotato, nato da una famiglia di produttori di vino, con un curriculum internazionale che, tornato in patria, è divenuto il consulente di molte case viti-vinicole, tra cui una ventina toscane oltre che di quella familiare. Infine, il terzo esperto è “Alan York” consulente di fama mondiale sull’allevamento biodinamico di uve e sull’agricoltura biologica e biodinamica. Il profilo nord-americano di tale esperto, la lingua inglese del sito (unica disponibile) e la pagina “contact us” in cui si presentano i “punti vendita” e i riferenti dell’azienda sparsi davvero in tutto il mondo, fanno della tenuta di Sting un esempio paradigmatico di azienda a “doppia identità” locale e globale.

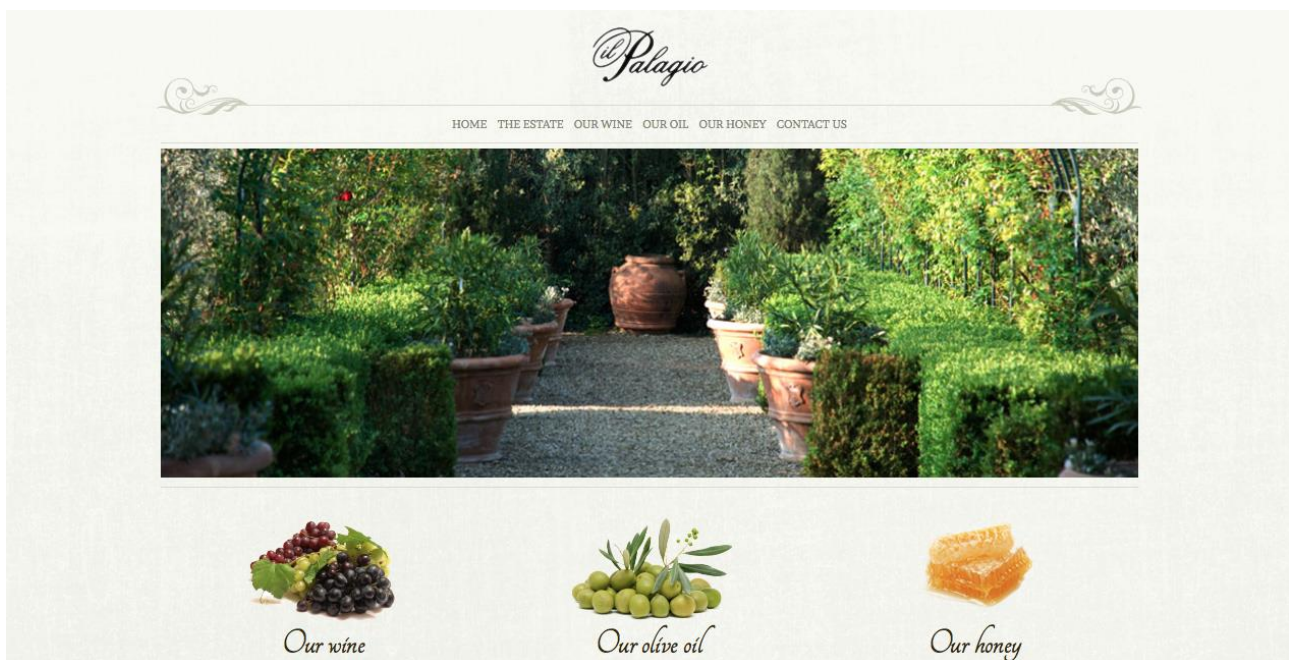


Fig. 3 – Screenshot dalla homepage de *Il Palagio* (Palagio products 2018). Dettaglio della Villa.

La stessa pagina “Our wine” (“i nostri vini”) si apre all’insegna del locale e del globale, attraverso una citazione dell’esperto enologo toscano prima in italiano (unica scritta in lingua italiana del sito) e poi in inglese:

"Il vino è come una bella musica già scritta, come un'Opera che il musicista o il tenore deve interpretare: le note sono sempre le stesse ma il risultato ogni volta trasmette un'emozione diversa. Ogni giorno lavoro affinché possa diventare un buon interprete delle uve che con tanta cura e sensibilità vengono coltivate dal vignaiolo, utilizzando tutti quegli strumenti, antichi e moderni, che mi permettono di esaltarne la qualità."

"Wine is like a beautiful piece of music already written. An opera that the musician or the tenor has to perform. The notes are always the same, but the result is always different and often exciting. Every day I work to become a good interpreter of the grapes; grapes that with great care and sensibility are cultivated by using all the instruments, antique and modern, that allow me to express their quality."

Paolo Caciorgna

(Il Palagio products 2018)

Il débrayage enunciazionale (Greimas, Courtés 1979) installa nel testo il simulacro dell'enologo a capo della vinificazione delle uve di Sting; parlando in prima persona crea un effetto di "prossimità", "intimità", "confidenza" e "testimonianza" verso il lettore. La testimonianza che ci porta Caciorgna è per noi molto interessante perché, riprendendo l'isotopia dell'Opera italiana e del bel canto ("tenore") già riscontrata durante l'esibizione di Sting a OperaWine 2016, instaura un'analogia tra la figura tematica del musicista e quella dell'enologo: se le uve sono come una musica scritta, l'enologo cerca di interpretarle al meglio come il musicista la propria partitura. Entrambi dunque attuano un'operazione d'interpretazione di un'opera già data e creata, rispettivamente, dal vignaiolo (le uve) e dal compositore (la musica scritta); cercano di far esaltare al meglio la qualità di tale composizione viticola e musicale; utilizzano i propri strumenti del mestiere, "antichi e moderni"; contribuiscono con il loro tocco personale, in quanto, se il materiale di partenza è sempre lo stesso (le stesse uve e vitigno, lo stesso spartito) l'emozione che trasmettono è sempre diversa. Infine, viene riconosciuto il potere comunicativo sia del vino che della musica e il loro effetto patemico, capace di suscitare "emozione": l'emozione gustativa del vino è così comparata all'emozione uditiva della musica. Riassumiamo di seguito i vari livelli del semi-simbolismo (Greimas, Courtés 1979) istituito da questa prima metafora "enomusicale":

vignaiolo	:	compositore
uve (vitigno)	:	musica scritta
enologo	:	musicista, cantante
vino (bevuto)	:	musica (ascoltata)
emozione gustativa	:	emozione uditiva

Fig. 4 – Semi-simbolismi della metafora enomusicale.

Comparando la produzione del vino all'arte della musica, tale metafora eleva il “wine making” ad “arte enologica”. Inoltre, si mette in luce il fatto che, proprio come la musica, anche il vino è un'arte allografica (Goodman 1968), arte “a due tappe” che separa l'atto della realizzazione da quello della concezione, e basata su di un modello di partenza di cui si prevedono infinite interpretazioni tutte plausibili.

La metafora enomusicale contenuta nella citazione di Caciorgna dona maggior spessore alla risemantizzazione dei titoli delle canzoni di Sting, utilizzati ora per nominare le sue bottiglie di vino. L'azienda *il Palagio* si è infatti limitata a quest'azione di nomina, senza sviluppare ulteriormente il parallelismo tra canzoni e bottiglie: se l'etichetta della bottiglia “Message in a bottle”, sia in versione rosso che bianco, presenta la figura di un messaggio in bottiglia coerentemente con il titolo e il contenuto della canzone, la grafica dell'etichetta di “Sister moon” rimanda genericamente a un contesto musicale e quella di “When we dance” – altro successo solista di Sting (1994) – ad altro ancora (cfr. Fig. 5 e 6). Presentando etichette eterogenee, seppur “d'autore” (Vigo 2007, pp. 16-17), la comunicazione visiva delle bottiglie sembra mancare di coerenza, coerenza che avrebbe potuto svilupparsi proprio sull'*isotopia enomusicale*, cioè sul ricercare in maniera coerente un dialogo semantico tra canzoni della celebre rock star e bottiglie di vino. Dato che le altre due bottiglie prodotte dalla casa portano un nome che valorizza persone e luoghi del posto (“Beppe Rosato”, “Casino delle

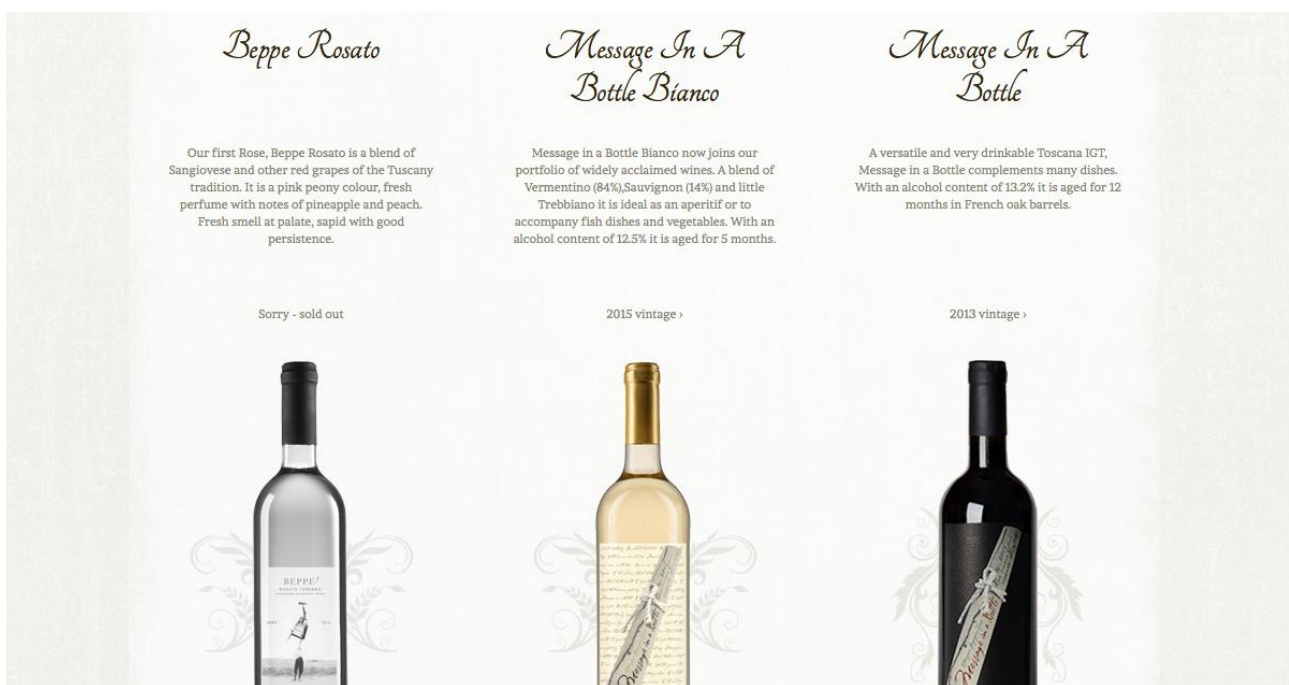


Fig. 5 – Screenshot della pagina “Our Wine”, parte superiore: “Beppe Rosato”, “Message in a Bottle Bianco” e “Message in a Bottle” (Il Palagio products 2018).



Fig. 6 – Screenshot della pagina “Our Wine”, parte inferiore: “Sister Moon”, “When we dance” e “Casino delle vie” (Il Palagio products 2018).

vie”), questa mancata coerenza può essere motivata dal fatto che l’isotopia “locale” contrasta con quella “musicale” di stampo invece “internazionale” e “globale” (le canzoni di cui le bottiglie portano il titolo sono delle *hit* a livello mondiale): più che trovare un equilibrio coerente, sembra che per il momento le due isotopie, che contraddistinguono entrambe l’identità comunicativa di “Sting vignaiolo”, si limitino ad essere giustapposte.

Tornando all’esibizione di Sting a OperaWine 2016, se nel 2016 l’intervento di una vera “icona pop” (Spaziante 2016) nel mondo del vino era stato sanzionato dalla stampa come una “stranezza” (Ferraro 2016), cioè come una cosa fuori dal comune, a distanza di due anni notiamo come questo intervento di Sting abbia lasciato il segno, sia per la sua esibizione sia per il fatto che sia stato un “precursore” di una tendenza che oggi vede diversi “VIP” (star del mondo dello spettacolo, nonché stilisti, sportivi, giornalisti, politici, ecc.) investire nel mondo del vino “per stare a contatto con la natura, esprimere creatività, confrontarsi con nuovi stimoli e garantirsi in generale una più elevata qualità della vita. È quanto emerge da un sondaggio che la Coldiretti ha organizzato al Vinitaly” 2018 “per la prima rassegna delle bottiglie Vip nello stand del Centro Servizi Arena” (Cronache di gusto 2018). In effetti, già nel luglio del 2016 il sito di Vinitaly riportava il fatto che “Sister Moon” di Sting fosse stato considerato dall’app *Vivino*³ il “vino delle star n.1 al mondo” (Vinitaly 2016), il primo cioè tra tutta una “schiera di Vip-produttori” (*ibidem*). La serietà

³ *Vivino* (www.vivino.com) è “la più diffusa app dedicata al nettare di Bacco nel mondo, che conta oltre 17 milioni di utenti in tutto il pianeta” (Vinitaly 2016).

dell'impresa enologica di Sting e di sua moglie Trudy è stata comunque confermata dal continuo lavoro viti-vinicolo di questi anni, che li ha portati nel febbraio del 2018 a firmare la “piastrella celebrativa della vendemmia 2017” presso il Palazzo Comunale di Montalcino, in occasione della manifestazione “Benvenuto Brunello 2018”:

(...) Nel frattempo, di ufficiale c'è la notizia più attesa, ossia la firma sulla piastrella celebrativa della vendemmia 2017: sarà Sting, rockstar e vignaiolo in Toscana insieme alla moglie Trudy Styler nella loro Tenuta il Palagio, ad affiggere a Palazzo Comunale la formella, il 17 febbraio, quando Montalcino, con il “Benvenuto Brunello 2018”, svelerà alla stampa ed al pubblico l'annata 2013, la Riserva 2012 e il Rosso 2016, in una giornata che, come risulta a WineNews, vedrà nella terra del Brunello la presenza del Ministro dell'Economia Pier Carlo Padoan e del Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina, entrambi candidati alle prossime elezioni politiche. Come ha raccontato lo stesso Sting al quotidiano ‘Corriere della Sera’, la sua piastrella sarà “un messaggio che rifletta l'amore e la luce unica della Toscana, ricorderà alla gente che la musica e la Toscana vivono in armonia”. Sarà, quindi, un “Englishman in Tuscany”, piuttosto che in quella New York in cui cantava di sentirsi spaesato come un alieno, a legare indissolubilmente il suo nome all'annata 2013 del Brunello, un vino che, come ha raccontato, lo ha per certi versi “convertito” al nettare di Bacco. La posa della piastrella, però, non sarà che l'ultimo atto per Sting, che il 10 febbraio darà ufficialmente il via alla settimana delle Anteprime di Toscana, che prenderà il via come sempre da BuyWine, di scena a Firenze, con gli undici piccoli Consorzi della Toscana e l'incontro con i buyers in arrivo da tutto il mondo.

L'opera di Sting, che sarà “messa a dimora” nella “galleria a cielo aperto” che racconta la qualità delle vendemmie sul muro dello trecentesco Palazzo Comunale di Montalcino, si aggiunge a quelle realizzate, negli anni passati, da famosi autori, come il designer Giorgetto Giugiaro, dal Dipartimento Design Fiat, gli stilisti Cavalli, Prada, Missoni e Ferragamo, il pittore Sandro Chia, il fotografo Oliviero Toscani, l'attore Peter Weller, dal vignettista Emilio Giannelli, dai maestri del manga giapponese Tadashi Agi-Okimoto Shu, dalla griffe dei tessuti Cruciani (autrice del celebre “braccialettino” cult), e, ultima in ordine di tempo, dal patron di Eataly Oscar Farinetti, dal padre di Slow Food Carlo Petrini e dalla guida ai ristoranti più famosa del mondo, la Michelin. (Vinitaly 2018)

Interessante è il fatto che anche in occasione di “Benvenuto Brunello 2018” al Teatro degli Astrusi di Montalcino, Sting, sempre accompagnato da sua moglie Trudy, abbia cantato *Message in a bottle* (Consorzio Brunello 2018), in maniera pressoché uguale alla versione acustica, con voce e chitarra, presentata a OperaWine 2016. Viene riconfermata dunque la volontà da parte del cantante di mettere in relazione la propria identità musicale (passata e presente) con la propria identità di produttore di vino (presente e futura), tramite la figura della bottiglia. Sting e sua moglie sono così divenuti ufficialmente ambasciatori del vino toscano agli occhi di tutto il mondo, contribuendo a intessere i legami tra la regione viti-vinicola toscana e gli investitori e consumatori mondiali. Se dunque più che ai locali l'azienda di Sting si rivolge quasi esclusivamente ai consumatori esteri, principalmente di

area anglosassone (l'Inghilterra e il suo Commonwealth e il Nord-America), l'impresa del cantante contribuisce allo sviluppo economico della regione grazie all'investimento sul territorio e ciò viene infine riconosciuto dalla comunità locale, che lo riconosce come proprio protagonista. L'avventura di Sting "vignaiolo" sembra rinnovare in maniera originale – nel segno della "condivisione", della "comunicazione", del fare "comunità" e di una cercata "armonia" tra la musica di una rock star internazionale e il vino di una delle famose regioni viti-vinicole – la storica relazione che lega la Toscana con il mondo anglosassone, fondata sul mito dell'arte rinascimentale, della viticoltura e ora anche della musica.

Di tutta questa avventura, una delle cose più interessanti ci sembra la scelta comunicativa dell'azienda e del suo proprietario di nominare alcuni dei vini prodotti con i titoli dei brani più famosi del cantautore, come *Sister Moon*, *When we dance* e soprattutto *Message in a bottle*, creando un cortocircuito semiotico tra produzione discografica e produzione viti-vinicola. Anche se non del tutto sviluppata, quella che abbiamo definito "metafora enomusicale" apre a un caso interessante e originale di "traduzione intersemiotica" (Jakobson 1959), ovvero della traduzione di significati da un sistema di segni a un altro.

3. Un caso originale di traduzione intersemiotica

Il caso di Sting ci dona così lo spunto per trattare il tema della traduzione intersemiotica tra ascolto e gusto ed in specifico tra musica e vino. Alcune domande nascono: cosa accade quando abbiniamo un vino a una musica? Come funziona questo abbinamento musica-vino da un punto di vista semiotico? Come una musica viene tradotta in una bottiglia di vino e viceversa? Quali tratti semantici migrano dal primo sistema semiotico al secondo? Quali no?

Prima di tentare di rispondere a tali domande è necessario mettere a fuoco l'ambito del problema che concerne il concetto di traduzione intersemiotica. Nel saggio seminale di Roman Jakobson dal titolo "Aspetti linguistici della traduzione" (1959), il celebre linguista russo afferma:

Noi distinguiamo tre modi di interpretazione di un segno linguistico, secondo che lo si traduca in altri segni della stessa lingua, in un'altra lingua, o in un sistema di simboli non linguistici. Queste tre forme di traduzione debbono essere designate in maniera diversa: 1) la traduzione *endolinguitica* o riformulazione consiste nell'interpretazione dei segni linguistici per mezzo di altri segni della stessa lingua; 2) la traduzione *interlinguitica* o traduzione propriamente detta consiste nell'interpretazione dei segni linguistici per mezzo di un'altra lingua; 3) la traduzione *intersemiotica* o trasmutazione consiste nell'interpretazione dei segni linguistici per mezzo di sistemi di segni non linguistici.

(...) la poesia è intraducibile per definizione. È possibile soltanto la trasposizione creatrice: all'interno di una data lingua (da una forma poetica a un'altra), o tra lingue diverse. Oppure è possibile la trasposizione intersemiotica da un sistema di segni ad un altro: per esempio dall'arte del linguaggio alla musica, alla danza, al cinematografo o alla pittura. (Jakobson 1959, p. 57)

La famosa tripartizione delle tipologie di traduzione proposta da Jakobson (1959) sembra in un primo tempo non considerare la traduzione tra sistemi di segni non linguistici tra di loro, accennando a proposito della “traduzione” dell’“interpretazione di segni linguistici per mezzo di sistemi di segni non linguistici”. In un secondo momento troviamo invece la possibilità di una “trasposizione intersemiotica da un sistema di segni a un altro”. Anche se il linguista russo non sviluppa esplicitamente tale caso, possiamo comunque farlo rientrare a diritto all'interno della “trasduzione”.

La semiotica successiva si è di tanto in tanto occupata di tale fenomeno, studiando ad esempio il fenomeno della traduzione intersemiotica tra letteratura e cinema, tra pittura e musica, tra musica e grafica, tra poesia e letteratura, tra profumi e comunicazione visuale. Tra le opere in lingua italiana che affrontano o toccano tale problema teorico ricordiamo: Dusi (2002, 2015); Dusi, Nergaard (2000); Dusi, Spaziante (2006); Fabbri (2000, 2017); Fabbri, Migliore (2007); Fabbri, Pezzini (2002); Sedda (2002). Uno studio simile al nostro, che parte sempre dal mondo del vino ma per sondarne il dialogo con l'ambito delle arti visive, è quello condotto da Chiara Vigo sulla traduzione intersemiotica tra gusto del vino ed “etichetta d'autore” (2006, 2007). Recentissimo, invece, è il primo studio in ambito semiotico tra la significazione enologica e quella sonora (Moutat 2018). Da una visione generale di questi studi, il caso che ci accingiamo a trattare in questo nostro lavoro, quello della traduzione intersemiotica o trasduzione tra musica e vino, intesi entrambi come sistemi di segni, risulta nuovo. Quello di cui dunque ci occuperemo sarà lo studio dei meccanismi di traduzione tra le significazioni musicali e quelle enologiche e viceversa. Per sondare tali meccanismi sarà necessario prendere in considerazioni differenti casi di studio ed analizzare, dal punto di vista semiotico, differenti testualità di volta in volta enologiche, musicali e infine sincretiche.

Il sincretismo tra testualità gustative e uditive, enologiche e musicali, richiama infine, la questione della corporeità, della percezione e della relazione tra i sensi, ovvero la questione della polisensorialità. L'interesse sui differenti canali sensoriali e sulla loro relazione è sempre più diffuso: oggi il cosiddetto “poli-sensoriale” è usato da una parte dai professionisti della comunicazione – pensiamo ad esempio al cosiddetto marketing poli-sensoriale – e studiato dall'altra da ricercatori e accademici di differenti prospettive e discipline, tra i quali anche alcuni semiotici (Paschalidis 2017; Battistini, Mondino 2017; Battistini, Mondino, Puca 2018). Questo tema è interessante per i semiotici in quanto chiede di studiare il problema del sincretismo e degli effetti di senso sinestetici di prodotti e pratiche culturali, intesi come fenomeni complessi che coinvolgono differenti piani dell'espressione

per creare un unico effetto di senso sul piano del contenuto. A questo proposito è necessario ricordare il lavoro di Fontanille (2004) sulla significazione corporea, basata sull'individuazione dei modi e dei campi del sensibile e della loro relativa sintassi figurativa: anziché concepire la polisensorialità a valle come una somma di sensi, tale studio pone la multimodalità a monte della successiva divisione e specializzazione di ogni canale sensoriale.

4. La *semiosfera enomusicale*: tra semiotica, sociologia e studi culturali

Come abbiamo visto sempre grazie al “caso Sting”, l'interesse per uno studio attuale sulla traduzione intersemiotica tra vino e musica risiede nella recente nascita di un nuovo discorso sociale (Marrone 2001), che si sta formando all'interno della società contemporanea incrociando i campi della musica e del vino, creando una nuova e indipendente semiosfera (Lotman 1985): tra i discorsi sociali della musica e del vino, incominciamo a trovare oggi una vera *semiosfera enomusicale*. Questa può essere definita come quel luogo all'interno della nostra cultura creato dall'insieme di tutti gli oggetti e le pratiche culturali che parlano allo stesso tempo di vino e di musica, attraversandone i rispettivi confini: canzoni sul vino, icone pop che si fanno produttori di vino, musica e vino negli spot televisivi o su internet, retoriche sonore dei documentari sul vino, il paesaggio sonoro di vigneti e ed enoteche, applicazioni e libri che abbinano musiche e vini, la nuova figura professionale del “sound-sommelier”, ecc., fino alle nuove degustazioni “poli-sensoriali”.

A ben vedere dietro l'eterogeneità di tale insieme di testi scorgiamo delle differenze che ci aiutano a categorizzare questi fenomeni così vari e a tratteggiare i confini della semiosfera musicale, mettendo a fuoco cosa vi stia al centro e cosa alla sua periferia. Tre sono i casi che si danno.

1. Il primo insieme di testualità rimane all'interno del discorso enologico ma è sulla frontiera di quello musicale: in specifico, questi testi rendono conto di come il discorso enologico parli, utilizzi, metta in forma, tematizzi la musica per i propri fini commerciali e/o comunicativi. Per questo primo caso possiamo parlare di “ascolto del gusto”.

2. Il secondo insieme di testualità appartiene al discorso musicale ma è sulla frontiera di quello enologico: in specifico, tali testi mostrano come il discorso musicale parli, utilizzi, metta in forma il vino, spesso preso come fonte di ispirazione per nuove composizioni o per sondare il vasto mondo della materia sonora. Per questo secondo caso possiamo parlare di “gusto dell'ascolto”.

3. Il terzo insieme di testualità è quello che comprende oggetti e pratiche culturali che si basano sulla fruizione di musica e di vino allo stesso tempo e che istituiscono il vero e proprio

discorso della semiosfera enomusicale. Per questo terzo caso possiamo parlare di veri e propri sincretismi tra musica e vino.

Lo schema seguente permette di riassumere visivamente questa articolazione della semiosfera enomusicale:

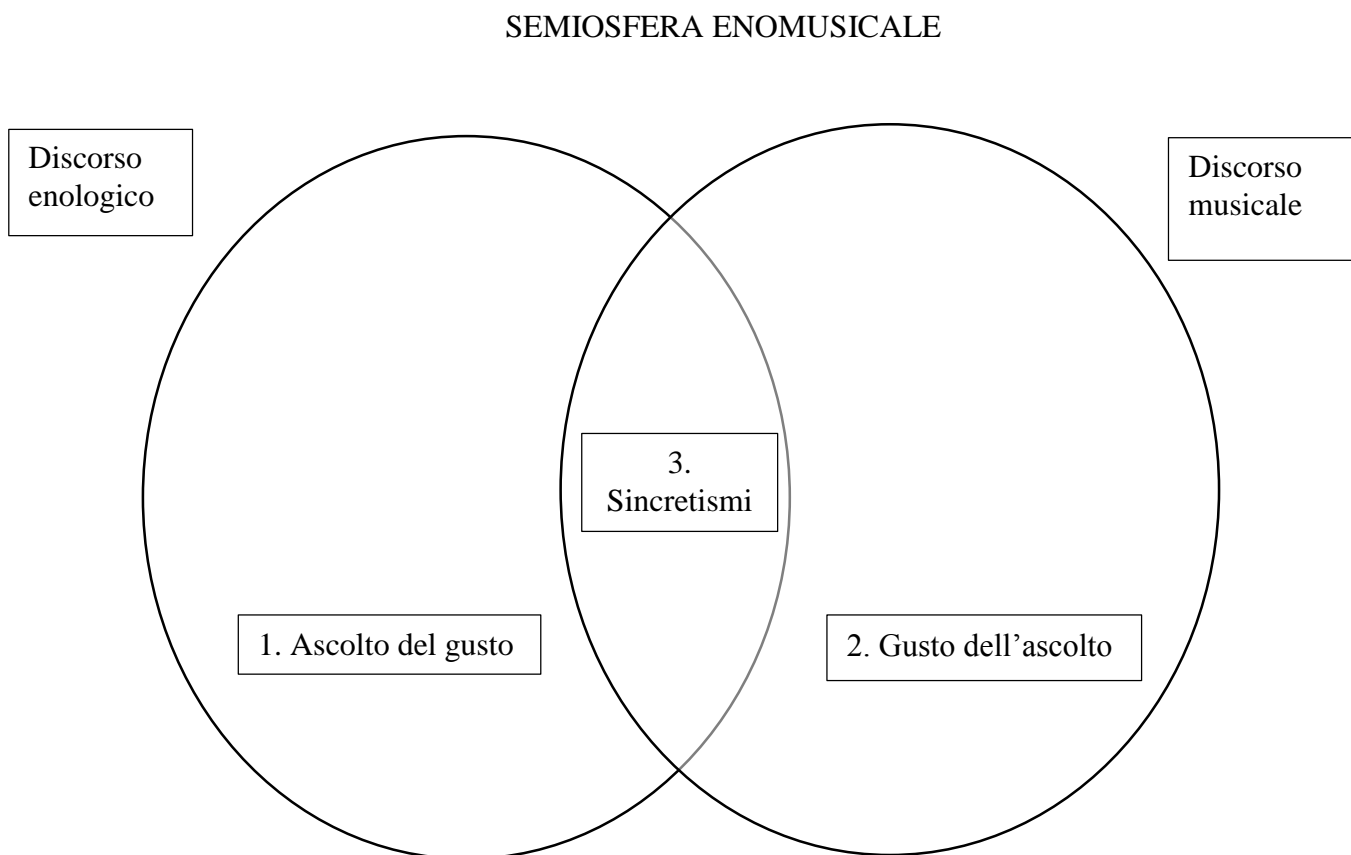


Fig. 7 – La *semiosfera enomusicale* è lo spazio culturale condiviso dai due discorsi sociali del vino e della musica.

Proseguendo la metafora biologista del concetto di semiosfera (Lotman 1985), il nostro studio vuole essere una prima ricognizione di questo nuovo ecosistema di testualità che dalla semiosfera enologica migrano verso quella musicale e viceversa, incontrandosi, scontrandosi, traducendosi l'una nell'altra, ibridandosi o mantenendo linee di separazione. Il nostro resoconto di questo nuovo ambiente e delle specie di testi in esso avvistati si articola in due parti. Nella prima parte del nostro lavoro, affrontiamo prima l'"ascolto del gusto", presentando una serie di casi musicali e sonori all'interno del discorso enologico, poi il "gusto dell'ascolto", tematizzando il vino così come messo in forma dal discorso musicale e sonoro. Nella seconda parte, "sincretismi e traduzione intersemiotica", entriamo invece nel cuore della semiosfera enomusicale presentando una serie di pratiche che abbiamo definito "degustazioni enomusicali" e "degustazioni enoartistiche", testualità

sincretiche complesse tra le più interessanti intorno al tema della polisensorialità e della traduzione intersemiotica tra vino e musica.

Prima di addentrarci in questa esplorazione, è necessario esplicitare la nostra prospettiva di studio, quella di una semiotica di tradizione strutturale e generativa, che allo stesso tempo è una “semiotica del testo” (Marrone 2010), una “sociosemiotica” (Marrone 2001) e una “semiotica della cultura” (Marrone 2017). A ben vedere, queste ultime non sono semiotiche diverse, ma è la stessa prospettiva semiotica che lavora su tre piani differenti di pertinenza: il livello testuale, il livello discorsivo e il livello culturale, “macro”, di una cultura intesa come semiosfera. L’esercizio della semiotica come “critica della cultura” (Marrone 2017) si basa sull’utilizzo appunto di tre modelli: quello di “testo”, di “discorso” e di “semiosfera”. Sottolineiamo il fatto che secondo la nostra prospettiva, le nozioni di testo e di discorso, non sono delle nozioni ontologiche ma sono prettamente dei concetti metodologici. *Testo* è qualsiasi porzione del mondo che si suppone essere significante, che possa essere articolato secondo i due piani del linguaggio, Espressione e Contenuto (Hjelmslev 1943), che possa essere delimitato secondo una certa pertinenza, che possa essere studiato secondo differenti livelli di senso. Da questo punto di vista, oggetti e pratiche sono entrambi testi (Landowski 2004), da poter studiare secondo il metalinguaggio semiotico. Il *discorso* è un processo più generale, eminentemente semantico, che tiene conto solo del piano del Contenuto rimanendo indifferente a quello dell’Espressione: per questo permette di comparare testi che utilizzano diverse sostanze espressive. Inoltre, se si può intendere il testo come un prodotto, il discorso è invece una produzione, che possiamo studiare attraverso il concetto di enunciazione: come afferma Benveniste (1966), l’enunciazione è la “messa in discorso della lingua”, la lingua che passa dalle regole astratte alla pratica concreta di un soggetto parlante, divenendo appunto discorso. Quest’ultimo è allo stesso tempo: l’insieme delle regole del linguaggio che vengono concretamente vissute e condivise in spazi intersoggettivi più ampi; e l’insieme delle costruzioni socio-culturali che agiscono nella lingua, per il depositarsi degli usi semiotici condivisi e ripetuti. Ogni discorso finisce per determinare proprie regole e nascono così differenti generi discorsivi (politico, scientifico, artistico, ecc.). Testi e discorsi sono immersi infine nella *semiosfera* (Lotman 1984), intesa come l’intero ambiente semiotico, lo spazio di significazione a sua volta generato da insiemi e sottoinsiemi “organici” di testi e discorsi. Questi ultimi infatti non sono da intendersi in maniera statica ma dinamica, in quanto, anche se distinti dal punto di vista teorico, si sovrappongono di continuo nella semiosfera: un testo può adeguarsi a un genere discorsivo o rigenerarlo, come un discorso, a sua volta, dipende da modelli sociali in continua trasformazione e traduzione reciproca. I differenti discorsi sociali sono così dei sistemi aperti che negoziano le proprie regole con quelli da cui si differenziano, vivendo di relazioni di traduzione reciproca che prevedono il fraintendimento e il tradimento come costitutivi del senso nella semiosfera

culturale. Se da una parte ogni traduzione discorsiva genera un tradimento, dall'altra tale tradimento è fonte di evoluzione anche per il discorso di partenza (Fabbri 2000, pp. 65-80). Come afferma Marrone (2001, p. XXVIII) discutendo del concetto di "testo":

Nel momento in cui lo si coniuga con quello di discorso (...) questo concetto acquista una sua dinamicità interna e una sua pertinenza teorica, al punto che ogni distinzione di principio tra ricerca sociosemiotica, analisi del testo e indagine sulla cultura appare priva di fondamento. Il testo è una realtà sociale e culturale, la cultura un intreccio di testi, la società è il luogo dei flussi discorsivi delle diverse realtà testuali e culturali. (Marrone 2001, p. XXVIII)

Tra l'analisi ravvicinata di un corpus di testi enologici e musicali selezionati e la rappresentazione di una porzione della più generale semiosfera enomusicale, ci concentreremo sul livello discorsivo, attraverso lo studio dei rimandi intertestuali e la ricostruzione del piano del Contenuto a partire dalle differenti forme dell'Espressione testuali, per definire la reciproca relazione tra discorso enologico, discorso musicale e discorso enomusicale. Relazione che, come accennato, si basa su reciproche traduzioni e tradimenti.

Per lo studio dei differenti corpus testuali che compongono la nostra ricerca e la discussione di volta in volta dei risultati, sarà necessario far dialogare il nostro "organon" di concetti semiotici (Fabbri 1998) con riferimenti e studi provenienti da discipline vicine in dialogo con la semiotica. Per prima cosa, sarà necessario mobilitare gli studi provenienti da alcune aree degli studi culturali (Cometa 2004) sia europei che anglosassoni ed in specifico, quelli appartenenti agli ambiti dei *Food Studies* e dei *Sound(scape) Studies*, per i particolari aspetti tematici del nostro problema. Altri preziosi contributi saranno presi dalla filosofia "simbolica" di Nelson Goodman (1968, 1978, 1992), dalla nuova estetica del gusto (Perullo 2012) e dalla sociologia pragmatista del gusto sviluppata da Antoine Hennion (1993, 2013, 2015, 2018), utilissima per l'analisi della figura dell'"appassionato" e dell'"amatore", sia di musica che di vino, che come vedremo si porrà come figura attoriale centrale, vera e propria forza centripeta alla base del costituirsi della semiosfera enomusicale.

PARTE PRIMA

ASCOLTO DEL GUSTO, GUSTO DELL'ASCOLTO

Iniziamo la nostra perlustrazione all'interno della semiosfera enomusicale sondando come il discorso enologico sfrutti il portato della dimensione musicale e sonora. Ciò è evidente in ambito pubblicitario, dove, come si sa, la musica e il suono giocano un ruolo di primo piano nella manipolazione dello spettatore-ascoltatore. Meno evidente è l'utilizzo del sonoro e della musica all'interno dei recenti documentari sul vino, ed in specifico sul vino naturale: protagonisti sono il silenzio, ovvero il paesaggio sonoro viti-vinicolo, quando si vuole sottolineare il contesto "naturale" dei vigneti, o all'opposto la musica rock e punk quando si vuole porre i viticoltori come rivoluzionari. Successivamente, dall'audiovisivo usciamo direttamente sui luoghi e, attraverso uno studio sul campo, portiamo l'analisi di ambienti sonori in contesto viti-vinicolo: i vigneti vallesani, il *Bosco del Silenzio* presso la Tenuta di Fontanafredda a Serralunga d'Alba e la *Vigna di Mozart* della casa Il Paradiso di Frassina. Infine, l'arte sonora gioca un ruolo anche nel comunicare il vino a livello istituzionale: all'interno dei cosiddetti "nuovi musei" (Pezzini 2011) enologici, tra i quali possiamo contare *La Maison des Climats* di Beaune, la *Cité du Vin* di Bordeaux e il *Musée du Vin du Valais* di Sierre, interessanti installazioni sonore contribuiscono ad immergere il visitatore nel mondo del vino.

1. Musica e vino nel discorso pubblicitario

Come per molti altri prodotti, la pubblicità sul vino ha cambiato forma seguendo il passaggio dalla televisione alle nuove piattaforme online permesse dallo sviluppo e dalla diffusione di Internet. Il passaggio dagli spot⁴ degli anni Ottanta a quelli di oggi ha seguito non solo una nuova concezione del vino, ma anche una nuova e diversa retorica musicale e sonora per comunicare il *terroir*, la situazione di degustazione, gli aromi e il gusto del vino e la passioni che essi suscitano.

Infatti negli spot del vino la parte sonora, spesso trascurata, risulta invece fondamentale per veicolare una serie di significati come la “qualità” o la “convivialità”: si pensi rispettivamente al suono dello stappo della bottiglia o del cin-cin dei bicchieri. Questo, ad esempio, è ciò che accade nello spot, ormai storico, della marca di vino da tavola Ronco (1985/1986): una coppia che ha invitato gli amici a cena, fa finta di stappare una bottiglia di vino in cucina ricreando, senza essere visti, il suono dello stappo facendo schioccare la bocca con un dito. In questo modo, il vino Ronco, che non ha bottiglia perché venduto in cartone, può essere apprezzato dai commensali. Inoltre, la scena è accompagnata da un estratto delle *Quattro stagioni* di Vivaldi, a valorizzare e dare un tono alla situazione e indirettamente al vino tramite il valore culturale dato comunemente alla musica classica. L’uso della musica classica e in specifico di un’aria di Opera Italiana, cantata dal famoso tenore Luciano Pavarotti, fa invece da sfondo allo spot *Tavernello a Londra*, altra marca italiana da vino da tavola (Tavernello 2010). Qui la musica instaura un’isotopia dell’”italianità” insieme alla figura della pasta fresca e del bel paesaggio: tutte figure che esprimono “alta qualità” e di cui Tavernello, accompagnandosi ad esse, si appropria. La stessa marca aveva già utilizzato in un altro spot creato per i mondiali di calcio (Tavernello 1990) il connubio tra “italianità” e “musica”, questa volta di stampo popolare e folkloristico, ambientando la scena musicata in una cucina di paese.

Rispetto a questi brevi spot di Ronco e Tavernello, in voga negli anni Ottanta e Novanta del secolo scorso, la comunicazione audiovisiva delle grandi case viti-vinicole italiane odierne è molto più raffinata. Al momento attuale, molta parte della comunicazione di marca si è spostata dalla televisione a Internet. Prendiamo come esempio i video di presentazione di due importanti case vinicole italiane: presenti e fruibili attraverso i siti internet delle stesse, questi sono video identitari che grazie alla messa in scena audio-visiva cercano di veicolare sia la propria appartenenza a un *terroir* che la specificità e la qualità dei propri vini. *Dove soffia forte il vino*, video prodotto dalla

⁴ Per l’analisi degli spot come “forme brevi della comunicazione”, cfr. Pezzini (2002).

grande casa viti-vinicola trentina di Mezzacorona (2014), mette in scena il vento che passa per il *terroir* alpino, figurativizzato dalla musica e dall'enunciazione cinematografica, generando un forte effetto patemico. *The sound of wine*, della importante casa siciliana Tasca d'Almerita (2012), mette in scena invece un ensemble di musicisti che suonano diversi oggetti enologici, come le botti e soprattutto come i bicchieri della cantina, che riempiti a livello diverso dal vino possono produrre note diverse trasformandosi così in un'arpa di bicchieri (*glass harp*). Al "concerto enologico" si alternano le immagini del paesaggio siciliano che ospita le vigne, nel tentativo di trasmettere la qualità del vino non solo con i sensi dell'analisi sensoriale classica (vista, olfatto, gusto) ma anche attraverso "il senso dell'udito", il senso mancante:

"The perception of the quality of wine is at first felt by the sense of taste, smell and colour. Our aim is to tell the soul of wine by perceiving it with the sense of hearing. As music, in fact, wine can excite intense emotions. With this musical piece, wine is at one time composer, performer and main character." (Tasca d'Almerita 2012)

2. Musica e vino nei documentari

L'odierna riscoperta del cosiddetto "vino naturale" è resa possibile anche grazie a una serie di produzioni culturali (pubblicazioni, fumetti, articoli di stampa, reportage, documentari, ecc.) che contribuiscono a far conoscere la causa dei produttori viti-vinicoli impegnati in senso ecologico. Tra queste produzioni la forma del documentario ha assunto un rilievo particolare grazie a film come *Mondovino* e *Resistenza Naturale* (Nossiter 2004, 2014) del regista Jonathan Nossiter. Oltre a questi due primi documentari, ce n'è stato indicato un terzo dalla casa italiana Porthos Edizioni, realizzato dal regista Davide Vanni con musiche di Bruno Vanni, dal titolo *Vita* (Vanni 2016), e un quarto, recentissimo, dal titolo emblematico di *Wine Calling* (Sauvard 2018).

Un'analisi preliminare di questi quattro documentari ha messo in luce una pertinenza da approfondire: nelle strategie di enunciazione convocate nella comunicazione del "vino naturale" la musica lascia posto al silenzio, in modo che si possano sentire e ascoltare i suoni del luogo, i suoni delle vigne e delle case vinicole, i "suoni della natura". Nei documentari sui vini naturali e sui loro *terroir* sembra emergere, a fianco del paesaggio visivo, il cosiddetto paesaggio sonoro (Schafer 1977). Fa eccezione *Wine Calling* (Sauvard 2018), che come indica espressamente già dal titolo, richiama la musica punk, come quella appunto dei Clash, band simbolo del punk inglese ed entrata nella storia con l'album *London Calling* (1979). Come i Clash comunicavano attraverso la musica il proprio impegno sociale e politico, così alcuni vignaioli fanno la scelta politica di non rientrare nelle

indicazioni geografiche tipiche, né nelle denominazioni di origine controllata, né nell'etichetta biologica, “rivoluzionando” il settore. Come è già successo per la musica del Novecento, anche questa nuova rivoluzione ecologica viti-vinicola viene scandita dal suono graffiante della chitarra elettrica (cfr. *infra*, cap. 3, par. 8 e 9).

3. Ambienti sonori viti-vinicoli

Dal documentario che mette in scena il paesaggio sonoro viti-vinicolo passiamo all'analisi diretta dei luoghi, come vigne e cantine, integrando la semiotica dello spazio con una prospettiva polisensoriale che possa tenere conto anche delle percezioni sonore oltre che a quelle visive (Battistini 2019). Se nel documentario il paesaggio sonoro viti-vinicolo è già testualizzato, nell'analisi sul campo dei luoghi viti-vinicoli si è dovuto di volta in volta delimitare il testo, in base alle specifiche pertinenze riscontrate sul luogo e dagli obiettivi della ricerca. Questo vale almeno per i primi due casi di studio: l'identità sonora del cantone Vallese, regione svizzera di antica vocazione viti-vinicola, e l'analisi del percorso chiamato “Bosco del silenzio”, presente all'interno di una delle principali case viti-vinicole delle Langhe piemontesi, la Tenuta di Fontanafredda a Serralunga d'Alba. Nei tre casi è messo in questione il concetto di “natura” (Marrone 2011), questa volta da ricostruire attraverso l'analisi del paesaggio e dall'uso che viene fatto della musica e della dimensione sonora ambientale in relazione alle vigne.

La ricerca relativa al progetto *Vin Voix Valais* (Battistini, Belval 2018) ha offerto l'occasione di studiare da un punto di vista semiotico il paesaggio sonoro delle vigne e delle cantine del Vallese svizzero. Ciò ha comportato l'integrazione di categorie descrittive per il suono agli strumenti della semiotica dello spazio in vista di una descrizione dei luoghi di produzione del vino. Per condurre la ricerca si è preso contatto con dieci case vinicole (Cave Gérald Besse, Cave du Chavalard, Cave Chappaz, Cave Gérard Raymond, Cave Les Fils de Charles Favre, Domaine Mont d'Or, Varone Vins, Cave Zufferey, Diroso Wineatelier, St. Jodern Kellerei), differenti per storia, grandezza e filosofia di produzione, in modo da evidenziare come l'ambiente sonoro cambi in base alle differenti identit  dell'azienda e dei loro modi di produzione. Alla descrizione dei luoghi si   accompagnata l'analisi di un corpus di interviste raccolte insieme al sociologo e urbanista Nathan Belval presso i *vignerons-encaveurs*. Passare dall'immaginario contenuto nelle pubblicit  e dalle situazioni riportate nei documentari alle esperienze “dirette” sul campo porta in evidenza le contraddizioni nascoste nei luoghi: ad esempio il fatto che nella comunicazione dei produttori o delle regioni viti-vinicole i vigneti siano un idillio visivo e sonoro, quando poi sul luogo ci si deve confrontare con la dimensione

sonora della produzione agricola, fatta di rumori – a volte anche molto intensi – di macchine come trattori, taglia erbe, “atomiseur”, ecc. Ad esempio, dalle interviste ai *vignerons-encaveurs* del progetto *Vin Voix Valais*, si può ricostruire una narrazione polemica tra i cittadini che scelgono di trasferirsi nel cantone Vallese per la bellezza “naturale” e per la sperata pace bucolica, e i viti.coltoriche non possono non usare le proprie macchine nelle vigne per mantenere i regimi di produzione e condurre in maniera soddisfacente la propria azienda agricola: si evidenzia uno scarto tra l’idea di natura viti-vinicola “silenziosa”, depositata nell’immaginario, e la situazione viti-vinicola “rumorosa” quotidiana vissuta in loco dai residenti, che pone tutt’altra realtà percettiva⁵.

Una stessa contraddizione la si ritrova presso il *Bosco dei Pensieri* (Fontanafredda 2018), chiamato anche “Bosco del silenzio” (Trabucco 2009). Infatti, se tutta la comunicazione del percorso tende a narcotizzare l’aspetto agricolo-industriale del luogo, la situazione percettiva del paesaggio visivo e sonoro non può che riaffermarla, sottolineando anche qui uno scarto tra l’immaginario comunicativo, il simulacro del luogo, e la realtà percettiva quotidiana, esperita direttamente con il corpo. Voluto dal noto imprenditore Oscar Farinetti per salvare l’unico bosco rimasto all’interno del paesaggio delle Langhe, dominato dalle vigne, il *Bosco del Silenzio* è un percorso campestre all’interno della tenuta di Fontanafredda a Serralunga d’Alba (Cuneo, Piemonte). Attraverso un sentiero ben delimitato e una serie di cartelli segnaletici, questo percorso si pone da una parte come punto di vista privilegiato sulle vigne e sulla tenuta e allo stesso tempo come occasione di riflessione sul valore del silenzio, della meditazione e della poesia. L’analisi semiotica ne mette in luce le coerenze e le incoerenze semantiche, come ad esempio la discordanza tra una retorica dell’idillio naturale e dell’ameno in un contesto, a ben guardare e a ben ascoltare, agro-industriale.

Un caso a parte è rappresentato dalla *Vigna di Mozart* del Paradiso di Frassina (2018): Giancarlo Cignozzi, ex avvocato di Milano, è all’avanguardia sull’utilizzo della musica in contesto viti-vinicolo. Se da una parte la sua tenuta Paradiso di Frassina, presso Montalcino (Siena, Toscana), segue l’agricoltura biodinamica e ricerca un equilibrio ecologico, dall’altra ha sviluppato, con l’aiuto dell’Università di Firenze e di Pisa e la partnership della grande azienda americana di prodotti audio Bose, un sistema di riproduzione audio che, installato nelle vigne, diffonde musica tra le piante. Per la sua armonia è stata scelta la musica di Mozart, che dai primi studi sembra influenzare positivamente la crescita delle piante e la loro resistenza. L’analisi dei documenti sul sito internet della tenuta e del libro *L’uomo che sussurrava alle vigne* (Cignozzi 2010), in cui Cignozzi racconta della sua intuizione musicale viti-vinicola, mette in luce la relazione tra una musica che da oggetto estetico si fa sostanza e farmaco e un vino che da sostanza e farmaco diviene oggetto estetico, promuovendosi come “Moz

⁵ Per il cambiamento del paesaggio sonoro rurale in seguito all’adozione dell’agricoltura mezzanizzata, cfr. Schafer (1977).

Art Wine” (Paradiso di Frassina 2018). Infine, la stessa sanzione euforica della musica in vigna è problematica: se Cignozzi valorizza euforicamente tale uso della musica in vigna, un soggetto passeggiatore potrebbe sanzionarla negativamente in quanto presenza continua e “prepotente” all’interno del paesaggio sonoro viti-vinicolo. La sanzione di tale “musica d’ambiente” dipende dunque dal punto di vista dei soggetti in gioco: può essere considerata allo stesso tempo e polemicamente come una forma di “silenzio” o, all’opposto, di “rumore” (Battistini 2014).

4. Vino, suono e musica nei nuovi musei

Anche il mondo del vino ha i suoni musei: nascono nelle regioni viti-vinicole importanti, come il Bolognese, la Borgogna e il Vallese, per la volontà di comunicare al grande pubblico la ricchezza e i numerosi aspetti della cultura del vino e, non in maniera secondaria, mettere in scena e comunicare il proprio territorio. Spesso nascono dall’impegno incrociato delle istituzioni locali, dei consorzi di produttori, dei grandi finanziatori, degli operatori culturali. Permettono di accogliere i visitatori prima, durante o dopo la loro scoperta dei vigneti locali. Più che musei, sono “nuovi musei” (Pezzini 2011): oggetti architettonici di alto valore estetico, polifunzionali, innovativi. In ambito enologico ha inaugurato tale tendenza la sede della *Cité du Vin* di Bordeaux, un palazzo a vetri che si avvolge su se stesso, seguendo idealmente le linee dinamiche di un vino che viene fatto ruotare dentro a un bicchiere. Recentissima è invece la *Maison des Climats* di Borgogna, presso l’ufficio turistico della cittadina di Beaune, centro della famosa regione viti-vinicola: un’elegante sala multimediale che sfrutta una messa in scena luminosa e sonora e dispositivi per la realtà virtuale per raccontare la storia e la particolarità climatica dei differenti *terroir* della Côte d’Or. Ricavato da un antico edificio appartenente al complesso del Château de Villa di Sierre, il *Musée du Vin du Valais* è invece uno spazio allo stesso tempo antico e contemporaneo, che ogni anno ospita mostre temporanee nelle sue sale tra cui l’antica cantina dell’edificio. Tutti e tre questi “nuovi musei” hanno ospitato od ospitano installazioni sonore utili al comunicare il vino attraverso le sue particolari sonorità.

La *Cité du Vin* di Bordeaux (2018b) si sviluppa su tre piani e prevede sale per diverse attività: una o due sale conferenze, una sala di degustazione, una biblioteca, un ristorante, una terrazza panoramica con bar e due sale di esposizione. Il secondo piano è occupato dalla mostra permanente sulla “civiltà del vino”, un percorso sulla storia del vino e della viticoltura a livello mondiale, scandito da una serie di installazioni più o meno interattive. Alcune di queste utilizzano differenti tipi di suoni tratti dal mondo viti-vinicolo. La più interessante è all’interno della sezione che introduce il visitatore all’analisi sensoriale del vino, offrendo al visitatore oltre a una serie di campioni cromatici, olfattivi

e tattili, anche una serie di frasi musicali di violoncello solo che traducono in suoni la qualità e il carattere del vino. Al momento della nostra visita, il percorso permanente era implementato da alcuni inserti musicali in occasione della mostra temporanea *Le Vin & la Musique. Accords et désaccords* proposta dalla *Cité du Vin* tra maggio e giugno 2018 fino alla “Fête de la musique” dello stesso anno (cfr. *supra*, introduzione, par. 1; *La Cité du Vin*, 2018a). Per questa mostra temporanea, la sala espositiva al primo piano ha ospitato un breve ma denso percorso fatto di oggetti, quadri, libri musicali e punti di ascolto sul tema dei rapporti tra musica e vino dall’Antica Grecia all’Ottocento. All’interno di questo percorso due salette d’ascolto di colore bordeaux e a forma di bicchiere permettevano un ascolto immersivo di una *playlist* scelta di “chanson à boire”, creando un gioco di inscatolamenti e rimandi tra vino e musica: la *Cité du Vin* che contiene una mostra sulla musica, la mostra sulla musica che contiene salette a forma di bicchiere di vino, le salette a forma di bicchiere di vino che contengono canzoni da ascoltare, le canzoni da ascoltare che parlano a loro volta di vino.

La *Maison des climats* ha sede invece a pochi chilometri a sud di Digione, presso il centro visite di Beaune, cittadina al centro della regione viti-vinicola della Borgogna, dove è stata costruita una sala multimediale per valorizzare la cattedra Unesco sui *Climats* di Borgogna (*Les Climats du Vignoble de Bourgogne* 2018). Quest’ultimi sono una specificazione del concetto di *terroir*, indicando la tipicità climatica di piccole porzioni e parcelle di vigneti. La sala, in nero e illuminata nelle sue parti espositive con dei faretti direzionali, alterna a ripetizione la visione di un video introduttivo di presentazione a una traccia di suoni ambientali che sonorizza l’ambiente. Tale traccia, composta a partire da differenti scene sonore di contesto viti-vinicolo (suoni delle vigne, della vendemmia, di degustazione, ecc.) crea per il visitatore un effetto fortemente immersivo e coinvolgente.

Spostandoci dalla Francia alla Svizzera, tra marzo e novembre 2018, il *Musée du Vin du Valais* del cantone Vallese ha ospitato la mostra *La Voix du Vin* (Battistini, Belval 2018; cfr. *infra*, appendice), un percorso di sette sale per conoscere il mondo del vino attraverso il suono. Una mostra fatta di installazioni sonore di vario tipo (interattive, immersive, documentaristiche, pedagogiche, ecc.) che dialogano con gli oggetti custoditi dal museo: un dialogo tra il patrimonio materiale (oggetti) e immateriale (suoni) della regione viti-vinicola vallesana. Dalle voci dei *vignerons-encaveurs* che parlano dell’importanza dell’ascolto nel loro lavoro, ai suoni delle botti e della fermentazione, a quelli della messa in bottiglia e delle macchine utilizzate in cantina, ai suoni del lavoro nelle vigne e agli ambienti sonori di quattro tipologie di vigne (di città, di paese, di mezza costa e di alta montagna), il visitatore riscopre il mondo del vino attraverso la musicalità della dimensione sonora (Mariétan 1997, 2005; Schafer 1977).

CAPITOLO 2. IL VINO NEL DISCORSO SONORO E MUSICALE

Dopo aver visto come all'interno del discorso enologico vi siano oggetti e pratiche che utilizzano in specifico la dimensione sonora per raccontare e comunicare il vino, ci concentriamo ora su come il discorso musicale utilizzi il tema del vino per rilanciare spunti creativi ed estetici. Pratiche compositive *popular*, come le playlist del collettivo di dj *Le goût du son*, o colte, come la suite *Quelques effervescences* di Bruno Mantovani, ispirata ai vini effervescenti, utilizzano metafore gustative per tematizzare le proprie scelti musicali. Metafore gustative, in questo caso per figurativizzare il suono vocale, si trovano anche in uno dei più avanzati metodi pedagogici per l'apprendimento del canto e dello strumento musicale, il cosiddetto “metodo Rohmert” avviato dalla cantante e medico Gisela Rohmert presso il Lichtenberger Institut® (Darmstadt, Germania). Inoltre, una serie di figure sul vino le ritroviamo nelle canzoni “da bere”, quelle canzoni che parlano di vino, e che possono accompagnare le serate tra compagni. La musica popular conta innumerevoli canzoni del genere. Ne abbiamo selezionate tre, per il fatto di presentare aspetti paradigmatici della bevanda di Bacco: *Il vino* di Piero Ciampi, *Barbera e Champagne* di Giorgio Gaber e *Innocenti evasioni* di Lucio Battisti. A queste accompagnamo alcune tipiche *chansons à boire* borgognone, come esempio di invenzione della tradizione utilizzata a fini folkloristici. A contatto con la musica, i bicchieri di vino divengono strumenti musicali, le cantine sale da concerto e le tenute viti-vinicole lo scenario di importanti festival musicali: riportiamo alcuni casi di concerti e dischi che chiamano in causa il vino. Infine, il vino è fonte d'ispirazione anche per chi lavora con la materia sonora: non pochi artisti sonori hanno creato opere d'ascolto a partire dalle suggestioni di vigne e cantine.

1. Composizione, pedagogia musicale e vino

Le goût du son ovvero “il gusto del suono” indica sia il nome di un collettivo di dj parigini, sia le serate che questo collettivo organizza per suonare i propri remix (Spaziante 2006) dal vivo, spesso presso il locale Rosa Bonheur situato nel parco di Butte Chaumont, nel diciannovesimo arrondissement di Parigi (Le goût du son 2018a). Paladini del gusto musicale al di là dei generi, questi musicisti sono dj “open format”, che mescolano, sempre “con gusto”, brani dai generi più svariati e lontani ma sempre sul minimo comune denominatore del beat e della scelta di qualità (Le goût du son 2018b).

Seguendo sempre il tema del gusto e passando da composizioni di ambito *popular* a composizioni di ambito classico ci imbattiamo nella figura di Bruno Mantovani. Bruno Mantovani è uno dei principali, se non il maggiore, compositore francese del momento. Appassionato di gastronomia e di enologia, si è ispirato ai vini effervescenti per comporre la suite *Quelques effervescences* (Mantovani 2006) per viola e pianoforte. Attraverso una serie di semi-simbolismi (Greimas 1984), l'opera traduce in musica le percezioni gustative delle sempre diverse bollicine di differenti tipi di vini spumanti, champagne, *crémant*, ecc. Vera trascrizione musicale delle sensazioni provate al momento della degustazione, le differenti sezioni della suite illustrano il particolare carattere di vini originari di differenti regioni geografiche. Ogni parametro gustativo (p.e. intensità dell'effervescenza, struttura aromatica, vinosità, ecc.) corrisponde a un parametro musicale (p.e. densità di tessitura, scelta dei registri, spazio e risonanza, ecc.). Ad esempio, il "Crémant du Jura" che apre il brano è caratterizzato da un'acidità moderata (registro medio, assenza di acuti), una grande vivacità (impiego del tremolo), e un carattere abbastanza contenuto per il fatto che il vitigno Sacagnin porta degli aromi di frutta secca che temperano l'eccitazione dovuta alle bolle (dinamiche deboli). Di questo tipo di analogie si compongono anche le altre sezioni: "Prosecco", "Champagne rosé de l'Aube", "Sekt, Pfaltz", "Cava brut", "Crémant de Bourgogne", "Champagne brut non-millesimé" (Mantovani 2018).

Un rapporto analogico, basato su semi-simbolismi e ragionamenti figurativi è utilizzato anche dal "metodo Rohmert" per la didattica del canto e dello strumento musicale (Rohmert 2011). Le "immagini gustative" servono a visualizzare il suono vocale, impalpabile e sfuggente, e a valutarne la particolare "grana della voce" (Barthes 1982). Nella pratica del cantante, il suono "entra nella bocca" e "cade nel corpo", come quando beviamo un bicchiere di vino: in maniera analogica, la direzionalità dall'esterno verso l'interno che segue il fluido diviene modello per il suono vocale "fisiologico" che, all'opposto del luogo comune rappresentato dal "tirar fuori la voce", "entra" nelle parti interne del corpo, per risuonarvi.

2. Canzoni "da bere"

Le canzoni si prestano a una prima ricognizione delle figure legate al vino. Se nelle osterie si canta, i musicisti stessi di tanto in tanto cantano le virtù o le disgrazie del "nettare degli dei". Come viene rappresentato il vino in tali canzoni? A quali storie si collega? Come viene messo in musica tutto ciò? Tra le principali isotopie contiamo l'effetto del vino sul corpo, la distinzione sociale,

l'atmosfera che il vino contribuisce a creare e, naturalmente, la convivialità e la condivisione. Forniamo tre esempi, emblematici, tratti dal repertorio cantautorale italiano.

Un'analisi dettagliata del sincretismo verbale e musicale della canzone *Il vino* di Piero Ciampi, contenuta nel secondo album dell'autore (Ciampi 1971), mostra come la canzone metta in scena musicalmente e verbalmente il senso dell'ebbrezza grazie a un sapiente uso degli arrangiamenti strumentali e di irregolarità ritmiche e metriche. Lo stesso brano è stato poi reinterpretato da diversi successivi cantautori, creando una rete intertestuale sulla messa in scena dell'ebbrezza. Se la versione dei La Crus narcotizza lo spaesamento percettivo dato dall'abuso – dolce e spietato – dell'alcool (La Crus 1995), le versioni *live* di Vinicio Capossela (2012) e di Bobo Rondelli (2012) ne riattualizzano la carica estetica attraverso la figura del cantautore maledetto e “santo bevitore”. Il sincretismo musicale e verbale della canzone *Barbera e Champagne* di Giorgio Gaber (1972) mette invece in luce il gioco di simmetrie e differenze chiamate a significare, sul piano tematico, la differenza di status sociale tra due sconosciuti: anche se ci si può ritrovare a bere e cantare insieme, a causa delle difficoltà della vita, ogni classe sociale ha il suo vino, tra chi si può permettere uno Champagne e chi un Barbera. Infine, nella canzone *Innocenti evasioni* di Lucio Battisti (1972) il vino, accoppiato a un disco di musica, è utilizzato insieme a luci soffuse e al fuoco del caminetto per creare un'atmosfera intima, necessaria a un incontro galante, desiderato e aspettato, ma alla fine disatteso. Viene qui messa in luce la capacità del vino di creare distensione e intimità, che aumentano nel caso in cui vi sia una giusta musica che accompagni il tutto.

Anche il repertorio popolare abbonda di canzoni “da bere”. Essendo terra di grande tradizione viti-vinicola, ad esempio la Borgogna presenta un vasto repertorio di canzoni sul vino (“La Bourguignonne”, “Plantons la vigne”, “Chanson du tonnelier”, “Mon verre”, ecc.), cantate al momento della vendemmia o delle cene tra compagni, come nei concerti. L'analisi di un corpus scelto di canzoni borgognone (Berthat 2008, Les Cadets de Bourgogne 2017) mette in luce le figure del vino presenti nella cultura locale, sottolineando le relazioni tra *terroir*, invenzione della tradizione e condivisione del piacere gustativo e sonoro: oltre a rinsaldare il legame sociale tra i membri della comunità, i canti delle confraternite viti-vinicole borgognone sono infatti utilizzati oggi anche a scopo folkloristico e turistico, esaltando una tradizione tutto sommato recente.

3. Dischi, concerti e vino

Rispetto all'ambito rock, nel DVD *Remember that night*, che raccoglie una serie di concerti live del chitarrista dei Pink Floyd David Gilmour (Gilmour 2007), si racconta come a Venezia, prima

del concerto serale, il chitarrista sia rimasto affascinato dal suono dei calici di vino suonati da un musicista di strada, tanto da proporgli di suonare insieme quella sera stessa. La sequenza filmica mostra la preparazione e l'”accordatura” dei bicchieri di vino da parte del chitarrista e dei suoi collaboratori, che da strumento per il bere divengono strumento per il sentire. Il cristallo della canzone in cui furono usati tali bicchieri, la famosissima *Shine on Your Crazy Diamonds*, prende così la figura in scena dei bicchieri di vino, oggetti magici che se manipolati a dovere si fanno trasformatori di sostanze: trasformatori del vino in suono. L'analisi della sequenza filmica e musicale mette in luce i densi rapporti semiotici tra materia gustativa e sonora e riprende tutta una serie di isotopie tematiche come il rapporto tra le “icone pop” (Spaziante 2016) e il vino italiano (cfr. il “caso Sting” dell'introduzione, par. 2), la trasformazione della materia gustativa e sonora, la potenzialità sonora del vino e degli strumenti enologici.

In ambito jazz, la casa discografica italiana CAMJazz ha prodotto nel 2018 una serie speciale di cinque dischi jazz, tutti registrati dal vivo in selezionate cantine viti-vinicole del Friuli-Venezia Giulia da un serie di ottimi musicisti in solo, duo o trio (Huby, Chevillon e Rabbia 2018; Pieranunzi 2018; Mirabassi e Taufic 2018; Bearzatti e Casagrande 2018; Campanella e Giroto 2018; Filippini, Lombardini e Gandhi 2018). La cantina viene figurativizzata dalle cover dei CD e dai libretti che accompagnano il disco e colorano con la loro atmosfera la registrazione. L'operazione discografica *A Night at the Winery* ha il pregio di valorizzare in un sol colpo dotati musicisti jazz italiani ed eccellenti cantine vinicole semplicemente mettendoli in relazione, facendo dialogare la qualità musicale con quella enologica e viceversa.

Ecco invece un esempio della relazione tra alta qualità viti-vinicola e musica classica: una delle più ricche tenute viti-vinicole toscane, la Tenuta di Colle Massari (Colle Massari 2018), ha dato vita grazie alla Fondazione Bertarelli (Fondazione Bertarelli 2018) all'importante festival di musica classica *Amiata Piano Festival*, che si svolge in un apposito auditorium costruito al centro dei vigneti. La rassegna musicale copre alcuni giorni invernali e soprattutto il periodo estivo, che viene diviso in tre settimane di concerti, ognuna con un nome specifico che richiama personaggi mitici legati al vino e alla musica: “Baccus”, “Euterpe” (musa della musica) e “Dionisus”. L'analisi preliminare condotta sulla comunicazione del festival (Amiata Piano Festival 2018) mette in luce i punti di forza e soprattutto le carenze: il vino compare solo come sfondo, i vigneti come territorio ospite della manifestazione musicale. Al contrario, “au Clos Vougeot, œnologues et musiciens savourent leur alliance”: il festival digionese *Musique & Vin au Clos Vougeot* (2018) punta esplicitamente la propria comunicazione sulla sinestesia tra musica e vino (“déguster la musique”), cosa che l'*Amiata Piano Festival* non fa quasi per niente, dimostrando una incompetenza comunicativa. Ad ogni modo, nella

comunicazione di entrambi i festival alta qualità del vino e alta qualità dell'offerta musicale (la presenza di star della musica classica) sono giustapposte per rafforzarsi l'un'altra.

4. Arte sonora e vino

Il mondo del vino non ha affascinato solo i musicisti pop, ma anche quelli di ricerca e sperimentali. Una serie di artisti sonori contemporanei ha già da alcuni anni sperimentato le qualità sonore del vino e degli strumenti utilizzati nella sua produzione e degustazione. L'analisi di queste pratiche sonore attraverso le tracce lasciate in video, articoli di giornale, cataloghi di esposizioni, ecc. mette in luce la materia del vino attraverso il suono, il gioco di sinestesie sia a livello plastico che figurativo tra sostanza gustativa e sonora. Presentiamo quattro esempi a riguardo.

a) *Mobile Radio* e *Vinosonic* di Knut Auferman e Sarah Washington. Ogni autunno migliaia di cantine vinicole della valle del Mosel, la prima regione viti-vinicola tedesca, si trasformano in magnifiche installazioni sonore. Il succo d'uva appena pressato inizia a fermentare nei barili: *Mobile Radio* (Auferman e Washington 2013) è la ripresa dal vivo e la diffusione su onde radio dei suoni di fermentazione presso la cantina dei vignaioli biodinamici Rudolf & Rita Trossen. *Vinosonic* (Auferman e Washington 2010) è invece un concerto di musica elettroacustica abbinata alla degustazione di vino Reisling, nel quale i musicisti suonano brevi brani per ognuno dei vini di prima classe scelti. L'evento fu parte del Mosel WeinKulturZeit festival.

b) *Carmignano* di Hallen S. Weiss (2011). *Carmignano*, il saggio radiofonico di Hallen S. Weiss per la rassegna *Nuovi Paesaggi*, indaga da un lato come il gusto sia contemporaneamente l'espressione del *terroir* – particolare combinazione di territorio, clima, cultura e produzione – e di uno stile personale; dall'altro, come il linguaggio fornisca la cornice attraverso la quale facciamo esperienza del vino e del mondo:

Questo lavoro è un invito a prendersi una pausa per riflettere sui limiti della nostra relazione con il gusto e per imparare a superarli; ci suggerisce che un possibile modo per farlo è confrontarsi con un grande vino.

Quando parliamo di un vino, descriviamo il vino stesso o la nostra sensazione? Chi è che parla, noi o il vino? (Weiss 2011)

Arricchito da una pluralità di voci e lingue diverse, questa *radio work* si concentra su un unico vino, il carmignano, per compiere un'esplorazione lirica della profondità del gusto, dei limiti del linguaggio e della percezione del paesaggio toscano. L'opera realizzata nell'ambito dell'iniziativa "Compagni

di Viaggio”, è un progetto di Radio Papesse e Villa Romana per Toscanacontemporanea2011, con Lucia Farinati come curatrice.

c) *Installazione* di Pierre Thomas (2014). Questa *Installazione*, del compositore svizzero che vive e lavora fra Ginevra e Losanna, è stata realizzata domenica 19 agosto 2014 presso la Cave Pierre-Antoine Crettenaud (Saillon, Vallese, Svizzera) in occasione del Congresso Mondiale di Ecologia Sonora #2 – R’AME 2014. L’opera si compone di un montaggio sonoro di risonanze di grandi tini in metallo per la fermentazione, registrata e poi ri-diffusa in cantina.

d) *Auspicio* di Enrico Ascoli e Hilario Isola (2015). Il vino viene qui inteso come elemento conduttore della narrazione del territorio dagli artisti Enrico Ascoli e Hilario Isola. L’opera *Auspicio* mette in scena il processo di fermentazione del mosto, esplorandone l’inedita dimensione sonora. Nell’antichità l’auspicio consisteva nella divinazione del futuro attraverso l’osservazione del comportamento degli uccelli, in particolare il canto, il volo e la maniera di nutrirsi. *Auspicio* è un’opera sonora *off-grid*, che una volta innescata vive senza bisogno di energia elettrica né del suo creatore, diventando un organismo autonomo che si esprime attraverso il canto degli uccelli. Sopra cuscini ricamati siedono grandi ampole di vetro dentro le quali fermenta tumultuosamente del mosto di vino. Pervaso dai lieviti, il mosto produce anidride carbonica che viene incanalata verso l’alto in un sottile tubo di vetro. Qui incontra una serie di piccole sacche ripiene di miele che con la sua densità accoglie il gas, lo plasma e provoca delle bolle: la loro esplosione dà fiato ai richiami da caccia per uccelli collocati al termine del percorso. Il progetto è un tentativo sperimentale di comporre un paesaggio in continua trasformazione, al cui interno abiti l’idea di un futuro fatto di equilibri tra artificio e natura, antico e contemporaneo, territorio e globalizzazione. L’opera è stata realizzata mercoledì 28 ottobre 2015 presso il Maxxi di Roma in occasione di *The Independent_Food*, Pollinaria, Aspra.Mente, Interferenze, sotto la cura di Leandro Pisano.

PARTE SECONDA

SINCRETISMI E TRADUZIONE INTERSEMIOTICA

Dopo aver portato esempi, nella prima parte, di come il discorso enologico si serva della musica per produrre un particolare “ascolto del gusto”, e di come il discorso musicale prenda spunto dal vino suscitando uno specifico “gusto dell’ascolto”, questa terza parte del nostro scritto affronta casi di vero e proprio *sincretismo* tra musica e vino, cioè di pratiche e prodotti culturali che propongono *allo stesso tempo* di gustare un vino e di ascoltare una musica, e che per questo possiamo definire a pieno titolo pratiche e prodotti *enomusicali*. Tra le varie pratiche che stanno emergendo all’interno della semiosfera enomusicale si è deciso di concentrarsi sul caso specifico delle degustazioni, che si configurano oggi come una sorta di laboratorio contemporaneo e in divenire della riflessione sinestetica. In particolare, molto interessanti sono le “degustazioni enomusicali”, le attività di degustazione del vino che vedono l’utilizzo della musica durante la degustazione, sia registrata che dal vivo, come anche le ulteriori esperienze gustative che, oltre alla musica, mettono in relazione il vino con altre arti, che siano plastiche (scultura), performative (teatro) o installative (installazioni sonore *site-specific*). In queste esperienze, che abbiamo definito “degustazioni enoartistiche”, la dimensione musicale-sonora e quella enologica entrano in relazione con almeno una terza arte generando esperienze complesse, altamente sincretiche e polisensoriali. Questi due tipi di esperienze ci hanno portato a sviluppare due specifici modelli semiotici per affrontare il discorso polisensoriale: un *modello strutturale della polisensorialità* (cfr. *infra*, cap. 3) e un *modello attanziale per l’attivazione delle arti* (cap. 4).

CAPITOLO 3. DEGUSTAZIONI ENOMUSICALI

Le degustazioni “polisensoriali” sono oggi una nuova tendenza: l’uso di immagini, musica, poesie, campioni di aromi e di stoffe, fa della degustazione un’esperienza sensoriale totale, tesa a sviluppare una nuova sensibilità, tra risveglio della percezione corporea e crescita di consapevolezza sinestetica. L’obiettivo è spesso quello di fornire a tutti gli interessati gli strumenti e la disinvoltura per parlare del vino, anche a chi non ha mai studiato da sommelier. Infatti, per alcuni la degustazione ufficiale può allontanare il pubblico dal vino a causa del proprio gergo specifico, “sottocodice linguistico” vissuto spesso come una barriera (Marrone 2016, p. 40 e p. 79). In più, la degustazione tradizionale è oggi criticata per il suo eliminare eccessivamente il contesto della situazione di degustazione: il luogo della degustazione, il cibo, le persone intorno sono infatti concepite come qualcosa che distoglie l’attenzione dal vino inficiandone e falsandone il giudizio. La critica alla “standardizzazione del gusto” e il ritorno verso le particolarità del *terroir* e dei localismi gustativi (aa.vv. 2013a, 2013b; Feiring 2011; Marrone 2016, p. 136; Occhipinti 2013; Perullo 2012; Sangiorgi 2011) richiede nuove modalità comunicative ed esperienze sensoriali, tra le quali compare appunto anche una forma di degustazione sinestetica e olistica che rinuncia alla negazione della soggettività e al “corpo-macchina” della degustazione classica per sondare, all’opposto, la creatività sensibile e personale del “corpo fenomenologico” nel suo contatto e scambio col vino. Fatto sta che la formula delle degustazioni polisensoriali ed in specifico *enomusicali*, sperimentata sia da degustatori del vino standard che da degustatori del cosiddetto vino naturale, sia oggi il campo di un confronto tra differenti concezioni, ideologie e modelli del sincretismo sensoriale.

Nelle degustazioni polisensoriali lo specifico uso della musica e dei suoni è molto interessante, per il fatto che solitamente l’analisi sensoriale durante la degustazione non prende in considerazione il suono del vino. La degustazione tradizionale considera infatti la vista, l’olfatto e il gusto del vino, a cui si legano le percezioni tattili all’interno della bocca (il tatto dunque) e quelle retro-olfattive della cavità nasale (di nuovo l’olfatto): l’udito è così il senso mancante. Attraverso l’uso della musica le nuove degustazioni cercano invece di integrare la dimensione sonora all’analisi sensoriale del vino. In queste situazioni, la musica può essere usata in modi differenti: studiando come la musica viene utilizzata, possiamo ottenere informazioni sul suo ruolo durante la degustazione e in che modo entri in relazione con il vino, ed eventualmente mettere in luce il particolare modello sensoriale che è alla base della traduzione intersemiotica tra di essi.

Per studiare come “il vino è ascoltato” e come “la musica è gustata”, abbiamo lavorato su un corpus di degustazioni con musica, prima attraverso un approccio etno-metodologico – partecipando all’esperienza e prendendo appunti, fotografie e registrazioni audio – poi analizzando tali esperienze

con gli strumenti concettuali offerti dalla semiotica. Il corpus di studio è composto, all’inizio, da esperienze presso tre differenti degustatori che utilizzano tutti brani di musica registrata: la “dégustation polysensorielle”, dal titolo *Voir, sentir, toucher, entendre, goûter*, di Philippe Varone, della casa viti-vinicola *Varone Vins* di Sion, nel cantone Vallese, Svizzera; il ciclo di degustazioni “Porthos racconta” del critico italiano Sandro Sangiorgi a Roma, in Italia; la degustazione “epistenologica” del filosofo Nicola Perullo, professore all’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra, sempre in Italia. Rispetto alle degustazioni tradizionali, se queste pratiche di fruizione polisensoriale del vino hanno in comune il fatto innovativo di utilizzare la musica all’interno della degustazione, esse si differenziano per come la utilizzano: la prima all’interno di un’operazione di marketing polisensoriale che tende a dividere i cinque sensi; la seconda all’interno di un simposio in cui amici e invitati condividono un’esperienza sensoriale completa intorno al vino; la terza utilizza la musica come elemento ulteriore di una situazione generale che prende la propria atmosfera dal gioco delle parti che la compongono (la persona che ci sta accanto, il luogo, il vino, la musica, la luce, ecc.). Punto di partenza è comunque l’analisi della degustazione professionale – promossa dall’Associazione Italiana Sommelier (AIS) – che, seppur non utilizzi esplicitamente della musica da ascoltare durante l’assaggio, è sorretta dalla metafora musicale dell’“armonia” che virtualizza, implicitamente, tutta una serie di parallelismi tra degustazione di vino e ascolto di musica. Ogni caso studio presenta inoltre una parte già testualizzata, come ad esempio la comunicazione cartacea o online della degustazione o veri e propri libri e manuali in cui il conduttore della degustazione (produttore, critico e/o sommelier) spiega o riassume la propria filosofia sul vino (AIS 2010; Perullo 2016, 2017; Sangiorgi 2011; Varone Vins 2016).

Per ognuno di questi casi studio abbiamo così preso in considerazione le relazioni intertestuali tra la situazione di degustazione e la relativa comunicazione o manuale che ne esplicita la filosofia, seguendo l’approccio sociosemiotico (Marrone 2001) che ci permette di non porre una distinzione ontologica fra testi e pratiche (Landowski 2004, p. 15-18), nella convinzione che per la produzione di senso ogni testo va “praticato” e ogni pratica deve essere “testualizzata”. Le concrete situazioni di degustazione insieme alle relative pubblicazioni forniscono le testualità in cui riscontrare opposte e diverse concezioni della polisensorialità e del sincretismo sinestetico. Dal loro confronto è stato possibile costruire un *modello strutturale della polisensorialità* (cfr. *infra*, par. 5). Per testare l’euristicità di tale modello, quest’ultimo viene successivamente messo alla prova sia nei due casi di degustazione enomusicale con musica dal vivo (degustazioni-concerto, cfr. *infra*, par. 8 e 10) che chiudono il capitolo, sia al momento delle “degustazioni enoartistiche” (cfr. *infra*, cap. 4).

1. La degustazione professionale dell'AIS-Associazione Italiana Sommelier

La degustazione (AIS 2010) è una delle pubblicazioni ufficiali dell'AIS, l'Associazione Italiana Sommelier, ed in specifico è il manuale su cui vengono formati i futuri sommelier dell'associazione, il libro di testo che li accompagna nel loro percorso triennale di studi pratici e teorici.

Il libro conta poco più di duecentotrenta pagine e si presenta con una *copertina* elegante in cui vediamo una natura morta, di genere gastronomico, su sfondo nero (cfr. Fig. 8). La prima cosa che colpisce è che in questa natura morta gli elementi non sono “morti” o in lenta decomposizione ma sembrano “vivi”, vivificati da una luce bianca diffusa che li illumina, mettendone in luce le caratteristiche materiche, dall'alto a sinistra verso il basso a destra. Al centro dell'immagine e ben illuminato, campeggia un bicchiere di vino bianco posato su una tovaglietta bianca e finissima. Bianco e molto fine è anche un tovagliolo posato sulla destra della base del bicchiere che, arrotolato su se stesso, contiene dei fiori bianchi. È il colore bianco e luminoso del tovagliolo ad attirare per primo l'attenzione dello sguardo sia per il fatto di essere la parte dell'immagine che stacca di più dal fondo nero, essendo esattamente all'opposto del continuum cromatico, sia per la rima cromatica che lo connette al titolo del volume, “La degustazione”, sempre in bianco e sospeso nella parte alta dell'immagine. Il tovagliolo forma poi un triangolo con la base verso il tavolo e il vertice che punta verso l'alto a toccare il bordo inferiore del calice, rafforzando la verticalità dello stelo del bicchiere che, fino e dritto, porta l'attenzione dalla base al calice. La forma slanciata del bicchiere crea così un asse verticale che porta lo sguardo a salire dalla base verso l'alto. Il calice è riempito quasi per metà e nella sua parte superiore, quella vuota, attraverso la trasparenza vediamo un mango che copre un ananas, contenuti all'interno di un portafrutta posto poco dietro al bicchiere. Il gioco prospettico e la trasparenza creano un'illusione ottica per cui il mango e l'ananas sembrano “contenuti” dentro al bicchiere. Il ciuffo dell'ananas, se da una parte disconferma tale illusione uscendo dal bordo del campo trasparente del bicchiere, dall'altra ne rafforza la verticalità, puntando verso il titolo del volume e prendendo una sfumatura che dal verde tende anch'essa al bianco. Di fianco all'ananas, sempre nel porta frutta ma al di fuori del campo trasparente del bicchiere, vediamo inoltre in senso orario due banane, una sopra il corpo dell'ananas, l'altra a coprire una mela, una seconda mela più in primo piano e dello stesso colore delle banane, una fragola e dei ribes entrambi parzialmente coperti da questa mela, un litchi marroncino e una seconda catena di ribes che esce dal portafrutta e corre lungo il bordo destro del bicchiere fino alla base del suo calice. Il colore rosso intenso dei ribes entra in rima cromatica con il colore rosso di una grande fragola posta alla sinistra della base del bicchiere, creando una linea ideale obliqua che li connette. Tale linea ideale si interseca con una seconda, sempre

obliqua ma opposta, generata da un parallelismo cromatico e di forma tra i fiori bianchi in basso a destra e il ciuffo dell'ananas in alto a sinistra. L'incrocio di tali linee oblique avviene nella parte bassa del calice, quella che contiene il vino, già puntata dal vertice del triangolo del tovagliolo e dalle sue linee. Questo punto è quello più a fuoco e in primo piano di tutta l'immagine, e l'effetto di tridimensionalità del bicchiere sembra aggettarlo verso l'osservatore. Attraverso il vino contenuto nel bicchiere vediamo una macchia gialla che entra in relazione cromatica con una figura che è sul fondo del tavolo e dell'intera immagine. Tale figura, che la prospettiva porta ad essere parzialmente coperta dal bicchiere e dunque attaccata al suo bordo sinistro, seppur sfuocata dona a vedere una forma tondeggiante e trasparente con dei riflessi che contiene un liquido denso e giallo-ambrato. Possiamo riconoscere tale figura come una coppa di miele e la macchia gialla all'interno del vino un suo doppio, capovolto e deformato. La figura del doppio è inoltre esplicitata da un riflesso all'interno del bicchiere che ripropone in piccolo dentro di sé, sdoppiandolo, il bordo superiore della coppa di miele. In questo modo si instaura un ragionamento figurativo che porta a traslare le qualità del miele al vino, generando la similitudine del "vino dolce come il miele". Se il vino bianco all'interno del bicchiere entra in relazione diretta con il miele – raffigurato al suo interno: il suo gusto? – e con il mango e l'ananas – raffigurati nella parte alta del calice: i suoi aromi? –, secondariamente esso entra in relazione con tutte le altre figure di frutta e fiori che compongono l'immagine e che incoronano topologicamente il bicchiere al centro di essa: i frutti nel portafrutta, i fiori bianchi a destra e la rosa sempre bianca dietro la base del bicchiere, insieme alla frutta secca posta tra la coppa di miele e la tovaglietta bianca e alle more e ai mirtilli posti su di essa e più in primo piano, sono tutte potenziali "figure aromatiche" e "figure gustative" che il vino, protagonista dell'immagine, può "contenere". La particolare configurazione dei formanti plastici – topologici, cromatici ed eidetici – al di sotto delle figure visive (Greimas 1984) crea così un percorso di lettura all'interno dell'immagine (Corrain 2004) che porta l'attenzione dell'osservatore dal titolo al bordo del tavolo, al bicchiere, ai frutti posati nel porta frutta, a quelli posati sullo sfondo per ritornare al bordo del tavolo e al bicchiere in primo piano. Attraverso questo percorso visivo, l'immagine ci racconta di come il vino bianco che abbiamo davanti contenga potenzialmente in sé gli aromi e i sapori degli elementi che vediamo sul tavolo. Tale immagine, in relazione al suo titolo, spiega visivamente cosa sia la degustazione: l'arte di associare al colore, odore e gusto del vino colori, aromi e sapori del mondo naturale, nella maniera più definita possibile.



Fig. 8 – La degustazione (AISS 2010): copertina.

Aprendo il manuale, la “Presentazione”, che riportiamo di seguito e per intero, spiega subito cosa sia necessario per raggiungere tale *savoir faire* (saper fare):

Storia e passione, fatica e speranze, ansie e soddisfazioni, sensazioni ed emozioni: il vino è tutto questo.

Per cogliere l’intima essenza di tutto quello che si nasconde in un sorso di vino, per capire e valutare ogni sfumatura di colore, profumo e sapore, non è sufficiente amarlo. Anche se questo è l’indispensabile punto di partenza.

Le persone che desiderano migliorare il proprio bagaglio culturale e la propria capacità di degustare sono sempre più numerose. Imprevedibile e ricco di sorprese, il vino conquista coloro che cercano di conoscerlo profondamente. E ripaga il loro impegno, perché a poco a poco svela i lati migliori del suo carattere.

Conoscenze teoriche di viticoltura ed enologia, curiosità ed entusiasmo, rappresentano il substrato sul quale tutti coloro che desiderano diventare abili degustatori devono coltivare la tecnica della degustazione, da affrontare con un approccio serio e professionale, da approfondire con l’assaggio divini di ogni tipologia, origine e qualità, da perfezionare con autonomia di giudizio.

Imparare a degustare significa assaggiare il vino con attenzione, collegare le sensazioni percepite alla sua storia e alla sua evoluzione, esprimere una valutazione condizionata il meno possibile dai gusti personali.

Semplice e lineare, questo testo fornisce gli strumenti per decifrare il codice di accesso per entrare nel mondo del vino, il pass-partout di una terminologia comune per parlarne con un linguaggio sintetico e per designarne la fisionomia con pochi tratti, essenziali ed efficaci. Anche se sarà sempre l’esperienza personale che permetterà di diventare degustatori attenti esperti e competenti.

Solo su queste basi ogni assaggio può diventare una scoperta, un momento di piacere, un tassello che compone il mosaico più interessante che la secolare collaborazione tra la natura e l'uomo abbia saputo creare: il vino. (AISS 2010, p. 5)

Come l'immagine della copertina gioca il suo senso profondo sui tratti semantici /contenente/ e /contenuto/, così fa la *presentazione* del manuale, che si apre e si chiude con due diverse definizioni di che cosa sia il vino: la figura del vino "contiene" qui, topologicamente, i cinque paragrafi della presentazione, come il calice di vino della copertina "contiene", sinestesicamente, aromi e sapori. Posti come presentazione del manuale, questi cinque paragrafi hanno il compito di chiarificare al lettore – fin da subito: in quanto il lettore può così decidere se proseguire o meno nella lettura – lo specifico contratto comunicativo che gli viene proposto e che in questo contesto è un contratto pedagogico di trasmissione di un sapere, quello appunto relativo alla degustazione, assunto a Oggetto di valore con cui congiungersi. Siamo di fronte a un caso di "comunicazione partecipativa" (Greimas, Courtés 1979) in cui l'Oggetto di valore, seppur viene trasmesso da un primo a un secondo Soggetto con il quale va a congiungersi, non si disgiunge comunque dal primo Soggetto. Tale comunicazione avviene tra l'attante Enunciatore e l'attante Enunciataro che, come avviene per l'attante Oggetto, sono costruiti come simulacri all'interno della presentazione. Non comparendo alcun nome proprio, all'attante Enunciatore corrisponde qui la figura attoriale dell'AIS, l'Associazione Italiana Sommelier, che nel suo ruolo allo stesso tempo di autore ed editore del manuale, si rivolge al lettore in maniera distaccata e istituzionale. Il lettore, infatti, non viene mai interpellato direttamente: all'attante Enunciataro corrispondono una serie di figure attoriali ("le persone che desiderano migliorare il proprio bagaglio culturale e la propria capacità di degustare", "coloro che cercano di conoscerlo profondamente", "tutti coloro che desiderano diventare abili degustatori"), in cui il lettore può scegliere se riconoscersi o meno. "Diventare abili degustatori" significa "conoscere profondamente il vino" ovvero sviluppare una conoscenza su un altro attante Soggetto, l'attore "vino". Seguendo quasi una logica animista (Descola 2005), quest'ultimo è reso in maniera antropomorfa, in quanto capace di azioni e passioni: il vino si "ama" ed esso "conquista", "ripaga" dell'impegno, "svela i lati migliori del proprio carattere". Propone insomma una logica dello scambio, dal dare e dell'avere, che seppur faticosa si rivela appagante. Questo, insieme al fatto che le persone che desiderano conoscere il vino e divenire abili degustatori sono "sempre più numerose", sono i punti sui cui gioca la manipolazione della presentazione, che in poche righe riassume al lettore il percorso narrativo – riassumibile attraverso le tappe dello Schema Narrativo Canonico (Greimas, Courtés 1979; Greimas 1983) – che il futuro sommelier *deve* intraprendere. Se il secondo paragrafo condensa il momento della manipolazione, cercando di suscitare il *voler fare* del lettore, la prima parte del terzo paragrafo espone la competenza, cioè il *sapere* ("conoscenze teoriche di viticoltura ed

enologia”), il *saper fare* (“assaggio di vini di ogni tipologia, origine e qualità”) e il *saper essere* (“curiosità ed entusiasmo”, “approccio serio e professionale”, “autonomia di giudizio”) che l’apprendista degustatore *deve* sviluppare. La seconda parte del terzo paragrafo mette in scena la performance del futuro sommelier, che ora *sa* e *può* degustare, attraverso una definizione precisa di che cosa sia la degustazione: “assaggiare il vino con attenzione, collegare le sensazioni percepite alla sua storia e alla sua evoluzione, esprimere una valutazione condizionata il meno possibile dai gusti personali”. Nel quarto paragrafo, subito dopo il climax di questo micro-racconto e in relazione a tale performance, troviamo l’indicazione esplicita del manuale AIS (“questo testo”) nel ruolo attanziale di aiutante, insieme all’”esperienza personale”: se l’”esperienza personale” permette di “diventare degustatori esperti e competenti”, il manuale “fornisce gli strumenti per decifrare il codice di accesso per entrare nel mondo del vino”, cioè “il pass-partout di una terminologia comune per parlarne con un linguaggio sintetico e per designarne la fisionomia con pochi tratti, essenziali ed efficaci”. L’utilizzo di una terminologia adeguata e l’esperienza personale sono le competenze da sviluppare per divenire degustatori performanti. Solo così il vino si rivela: il quinto paragrafo pone come conseguente sanzione positiva la “scoperta” del vino e il “piacere” che ne deriva. La “Presentazione” contiene così *in nuce* tutta una serie di isotopie che corrono e si sviluppano lungo questo testo costruendone la coerenza: la degustazione come pratica valutativa non soggettiva, l’apprendimento di un lessico specifico, la metafora semiologica di questo lessico come “codice di accesso” al vino, il suo antropomorfismo, la pretesa di esaustività della descrizione, il codice deontico del degustatore, l’emozione e il piacere dell’assaggio del vino. Ci baseremo su questo fascio di isotopie strettamente legate tra loro per riportare l’analisi del manuale, focalizzato, come indica bene la sua presentazione, sull’apprendimento delle fasi della degustazione e della loro terminologia. La struttura del manuale è infatti la seguente: due capitoli introduttivi, il primo (“La degustazione”) come presentazione generale dei vari aspetti della degustazione e il secondo (“Il bicchiere”) come focus sul bicchiere da degustazione, principale strumento del mestiere; quattro capitoli centrali ordinati secondo le differenti fasi della cosiddetta “analisi sensoriale” (“L’esame visivo”, “L’esame olfattivo”, “L’esame gusto-olfattivo” e “Lo stato evolutivo e l’armonia”); due capitoli conclusivi sulla descrizione della pratica valutativa della “qualità assoluta” del vino, attraverso la presentazione delle schede a punteggio e delle schede di valutazione delle maggiori associazioni enologiche italiane (“La scheda a punteggio” e “Le schede di valutazione”). Chiude il volume “Il glossario internazionale”, che riporta tutti i termini visti lungo il corso del manuale in tre lingue (italiano, francese e inglese) e ordinati secondo l’ordine delle fasi dell’analisi sensoriale.

Isotopia prescrittiva. La degustazione (AIS 2010) offre al lettore un preciso contratto pedagogico: la trasmissione delle conoscenze relative all’analisi sensoriale e alla valutazione della

“qualità assoluta” dei vini secondo una scala a punteggio. Tale metodologia non viene mai messa in discussione e sembra l’unica possibile se si vuole divenire “degustatori esperti e competenti”. In termini narrativi, diremmo che il lettore che accetta il contratto comunicativo di tipo pedagogico del manuale, accetta il *dover fare* propostogli dall’Associazione Italiana Sommelier, che ha il ruolo attanziale di Destinante. La dimensione prescrittiva del *dover fare* innerva il testo nei suoi differenti capitoli e paragrafi, da come si *deve essere* prima e durante la degustazione a come si *deve tenere* il bicchiere, fino a come si *deve valutare* un vino “armonico” o “poco armonico”. Riscontriamo l’isotopia della prescrizione anche sul piano dell’Espressione, in relazione alla pratica di lettura del manuale: le parole chiave e i concetti principali a cui si *deve prestare* attenzione, sono in corsivo o di qualche punto più grandi rispetto alle altre contenute nel corpo del testo.

Isotopia professionale. La dimensione prescrittiva si lega al fatto che la degustazione è qui intesa come una pratica professionale tipica di una categoria lavorativa precisa, quella dei sommelier. Se il manuale – e il corrispettivo triennio di formazione dell’AIS – si rivolge anche alle “persone che desiderano migliorare il proprio bagaglio culturale e la propria capacità di degustare” senza per questo voler necessariamente svolgere la professione, il principale Lettore Modello (Eco 1979) che ritroviamo nel testo è quello dell’”apprendista sommelier”, cioè di colui che vuol apprendere una tecnica professionale specifica e divenire “assaggiatore professionale”.

Isotopia della non soggettività. Viene data infatti una precisa immagine della degustazione e dell’analisi sensoriale su cui si basa. Lungo il testo se ne riscontrano diverse definizioni, ad esempio:

Imparare a degustare significa assaggiare il vino con attenzione, collegare le sensazioni percepite alla sua storia e alla sua evoluzione, esprimere una valutazione condizionata il meno possibile dai gusti personali. (p. 5)

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.

La degustazione è un’analisi che si realizza solo con l’ausilio degli organi di senso, durante la quale il rischio di farsi guidare dai gusti personali è sempre in agguato. (...)

Imparare a degustare significa assaggiare il vino con attenzione, collegare le sensazioni percepite alla sua storia e alla sua evoluzione. E soprattutto imparare a conoscerlo e ad esprimere una valutazione non condizionata dalle proprie preferenze. (p. 7)

La degustazione quindi non è solo uno studio teorico, anche se richiede la conoscenza di importanti nozioni di viticoltura, enologia e fisiologia. Anzi. Solo la verifica sul campo porta alla capacità di degustare un vino, di descriverlo e di valutarlo attraverso un punteggio, di classificarlo e di abbinarlo ai cibi. (p. 8)

Il vino, formato da oltre 600 sostanze diverse, può essere sottoposto a due tipi di analisi: l'analisi chimico-strumentale e l'analisi sensoriale o organolettica.

La prima viene svolta in laboratori chimici attrezzati, nei quali tecnici esperti applicano metodi e operazioni che permettono di distinguere e quantificare ogni componente del vino, per verificare che il prodotto corrisponda a determinati requisiti anche sotto l'aspetto legale. Reagenti, apparecchiature e strumenti praticamente perfetti, sono in grado di dire tutto su percentuali di alcoli e polialcoli, terpeni ed esteri, rapporti tra zuccheri e acidi.

Ma possono dire poco o nulla sulla qualità assoluta del vino. E niente sull'emozione che un vino può dare. È infatti impossibile leggere tra le righe di un tabulato di scarni risultati analitico-strumentali le sensazioni che un bicchiere di vino può comunicare, così come nessun dato può far rivivere le atmosfere legate al vino. Questo non significa che la degustazione sia un esercizio di fantasia, né che l'uso di termini poetici e di immagini presenti solo nella mente del degustatore sia sufficiente a descrivere un vino.

Spesso si sente parlare di valutazione *oggettiva* e *soggettiva*.

Il succo di limone è acido: questo è un dato oggettivo, perché il limone contiene una certa concentrazione di acidi, soprattutto citrico, il suo pH è basso, ecc.

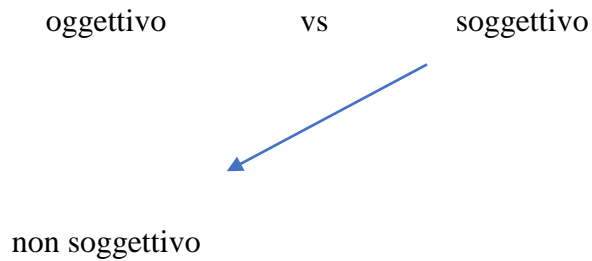
Assaggiando un'insalata condita con qualche goccia di limone, ogni persona riceverà lo stesso stimolo, ma esprimerà una valutazione diversa. Per alcune persone risulterà un po' acida, per altre acida, per altre ancora molto acida: questa è una valutazione soggettiva, che dipende dalla sensibilità di ciascuno al sapore acido. Alcune persone amano il sapore acido e innaffiano l'insalata con abbondante succo di limone, altre non lo sopportano e arrivano a rifiutare tutto ciò che sia condito con il succo di questo agrume. In queste situazioni opposte, il giudizio sulla gradevolezza dell'insalata condita con succo di limone è diverso, ed è una valutazione affettiva, che dipende dai gusti personali.

Nelle valutazioni di chi degusta è sempre presente una certa soggettività, ma ci si deve allontanare il più possibile dai propri gusti personali.

Tutto questo fa capire come non ci si possa improvvisare abili degustatori e come l'arte di degustare richieda applicazione e impegno, serietà e passione. (pp. 9-10)

Notiamo come la degustazione, così come intesa dall'AIS, si ponga come una pratica né totalmente oggettiva, né totalmente soggettiva. Infatti, da una parte, riconosce l'oggettività scientifica, naturalistica (Descola 2005), delle componenti chimiche del vino da sondare con gli strumenti di laboratorio per l'analisi chimico-strumentale, ma se ne discosta, scegliendo come orizzonte di lavoro il piano fenomenologico dell'analisi sensoriale-organolettica, dove "degustare significa assaggiare il vino con attenzione, collegare le sensazioni percepite alla sua storia e alla sua evoluzione", facendo "rivivere le atmosfere legate al vino" e dicendo dell'"emozione" che può dare e della sua "qualità assoluta". Dall'altra, in vista della valutazione del vino, la degustazione classica prescrive di "allontanarsi il più possibile dai propri gusti personali": alla "*valutazione affettiva*", sanzionata come soggettiva, oppone una *valutazione effettiva* delle qualità del vino, che tenta di negare, nei limiti del possibile, la soggettività del degustatore tendendo verso l'oggettività, condivisibile attraverso una valutazione a punteggio utile a una classificazione dei vini. Per riassumere, considerando

l'opposizione semantica tra /oggettivo/ e /soggettivo/ contenuta nel testo, e articolandola nel quadrato semiotico (Greimas, Courtés 1979), la degustazione AIS nega il sema /soggettivo/ e si pone dunque nella posizione contraddittoria di /non soggettivo/:



Questo perché la degustazione è “un'altra cosa” dai “momenti di allegria e convivialità” dati da “una bella cena, la compagnia di amici e l'assaggio di un vino”: è “un'analisi che si realizza solo con l'ausilio degli organi di senso, durante la quale il rischio di farsi guidare dai gusti personali è sempre in agguato”. In termini narrativi, l'Anti-Soggetto della degustazione professionale è la degustazione “conviviale”, “allegra” e in “compagnia”, regno dei “gusti personali” e luogo di una “valutazione affettiva”. La degustazione professionale del sommelier si pone invece come “seria” e “individuale”, sede di una valutazione effettiva della “qualità assoluta” del vino:

Degustazione AIS	vs	Degustazione a cena
professionale		ricreativa
individuale		collettiva
solitaria		conviviale
senza cibo		con cibo
seria		allegra
valutazione effettiva		valutazione affettiva
qualità organolettiche del vino		gusti personali sul vino
qualità assoluta del vino		qualità relativa del vino
non soggettiva		soggettiva

Isotopia del punteggio. La qualità del vino si valuta attraverso un “punteggio” ed è così che diviene “assoluta”:

(...) il degustatore deve essere in grado di arrivare a una valutazione molto precisa rispetto al reale valore qualitativo di un vino, espressa attraverso un punteggio. (AIS 2010, p. 175)

Saper attribuire un punteggio al vino è fondamentale, perché solo in questo modo una perfetta descrizione rende esplicito il suo reale valore. Al contrario, se fra la descrizione e la valutazione a punteggio ci sono forti discrepanze, il degustatore deve migliorare la propria capacità di giudizio. Forse dotato di ottime capacità sensoriali, questi non ha ancora acquisito l'esperienza necessaria per compiere il definitivo salto di qualità che lo consacrerà degustatore a tutti gli effetti. (*ibidem*)

Solo una valutazione numerica può però tradurre immediatamente il livello qualitativo, tenendo sempre in considerazione la tipologia di vino e la sua evoluzione. (*ivi*, p. 185)

Il degustatore raggiunge la sua massima competenza quando non solo sa descrivere perfettamente un vino in tutti i suoi aspetti ma soprattutto quando è capace di valutarlo dandogli infine un voto numerico. Per fare questo tutte le maggiori associazioni di sommelier ed enologi offrono delle specifiche schede a punteggio in cui vengono esplicitati i parametri più rappresentativi di ogni fase dell'analisi sensoriale. Quella dell'AIS presenta sei fasce di valutazione contraddistinte da un numero su base cento e da un aggettivo: sotto ai 60/100 il vino è insufficiente, con 60/100 è sufficiente, con 70/100 buona, 80/100 ottima, sopra ai 90/100 eccellente; 100/100 è il caso ideale della perfezione. Paragonando i vini rispetto allo stesso principio astratto, in questo caso una scala numerica, la degustazione professionale crea un piano di referenza veridittivo che assolutizza la qualità del vino. Tale strategia oggettivante nasconde la propria costruzione e si naturalizza come "reale".

Isotopia del corpo-macchina. Per sottrarre il giudizio alla soggettività e tendere verso l'oggettività, la degustazione professionale si basa su un procedimento rigoroso, l'analisi sensoriale del vino, ovvero sull'attenta descrizione e valutazione delle sue caratteristiche fisiche e chimiche percepite attraverso gli organi di senso:

Gli unici strumenti dei quali l'uomo si serve per realizzare la degustazione sono gli organi di senso. Vista, olfatto, gusto, tatto – di sfuggita udito – sono i sensi direttamente coinvolti, per questo anche definiti i sensi della degustazione, che devono leggere tutto ciò che sta in un bicchiere di vino, sintesi del perfetto equilibrio tra la natura, la mano dell'uomo e la tecnica.

L'analisi sensoriale, sebbene sostenuta da quella strumentale, è l'unica che permette di verificare che il vino abbia raggiunto la perfetta armonia sotto il profilo visivo, olfattivo e gusto-olfattivo, quindi di dare un giudizio sicuro e definitivo da un punto di vista organolettico. (pp. 11-12)

Per "leggere tutto ciò che sta in un bicchiere di vino", il degustatore deve "allenare i sensi" (AIS 2010, p. 8) e "avere una memoria agile, in grado di ripercorrere in rapida successione i vini degustati, permettendo un confronto sensoriale e qualitativo rapido ed efficace" (*ibidem*). Gli organi di senso

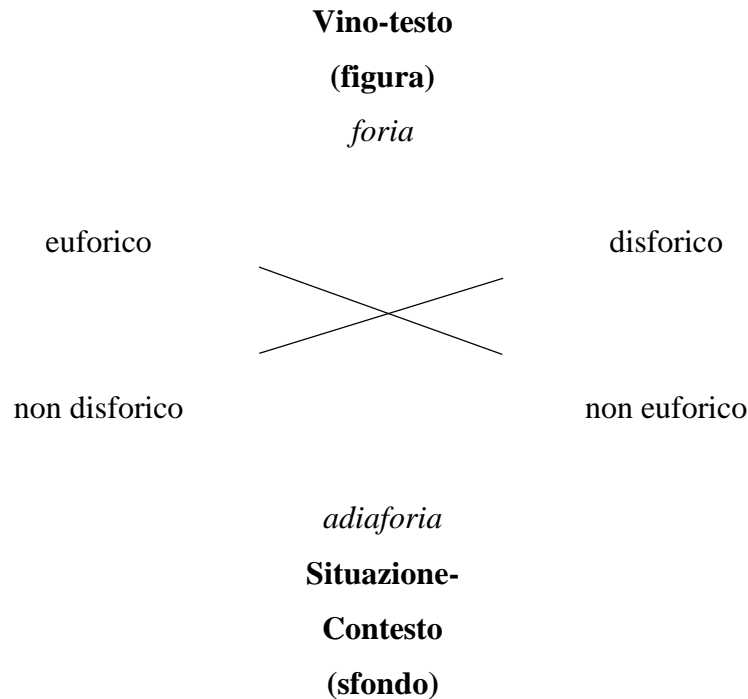
del degustatore sono concepiti come “strumenti” di cui conoscere al meglio il funzionamento (“la bocca, lo strumento che permette l’esame gusto-olfattivo”, p. 119). Per questo sono necessarie al degustatore delle conoscenze di fisiologia: nel manuale troviamo infatti sia una descrizione generale del funzionamento fisiologico della percezione (stimoli, eccitazione dei recettori, trasmissione delle sensazioni, interpretazione delle percezioni consapevoli) – nella parte introduttiva – sia una spiegazione precisa della fisiologia e del funzionamento dell’organo di senso chiamato in causa (“la vista”, “l’olfatto”, “il gusto”) – rispettivamente all’inizio di ogni capitolo sugli esami specifici dell’analisi sensoriale (“L’esame visivo”, “L’esame olfattivo”, “L’esame gusto-olfattivo”). Qui, la descrizione verbale è accompagnata da un apparato di infografica (disegni, diagrammi, ecc.) che mostra la morfologia degli organi di senso e alcuni loro dettagli. Oltre a queste immagini informazionali (Manchia 2015) inserite nel testo, ogni capitolo centrale si apre con un’immagine che accompagna il titolo e che mostra l’organo di senso in oggetto in stile fotografico e ritagliato dal resto del corpo (un occhio, per il capitolo “L’esame visivo”, un naso per “L’esame olfattivo” e una bocca per “L’esame gusto-olfattivo”, presumibilmente della stessa ragazza che ha posato come modella): occhio, naso e bocca sono ritratti in maniera inespressiva, senza alcuna mimica facciale, proprio per veicolare l’aspetto strumentale; il loro ritaglio dal resto del corpo ne indica la funzione di organi indipendenti da poter studiare senza il resto, come singole componenti di un corpo-machina; e lo stile fotografico, per il suo alto grado iconico e dunque veridittivo, entra in sincretismo con la de-soggettivazione dell’analisi sensoriale. L’isotopia del corpo-macchina è infatti sviluppata lungo il testo anche attraverso una serie di figure meccaniche, quali la macchina fotografica (“il primo passo da compiere è quindi quello di fotografare le caratteristiche di un vino”, p. 8; “scattare una fotografia di una qualità intrinseca del vino, p. 103), la cinepresa (“l’occhio funziona come una cinepresa”, p. 36) e lo scanner (“si può procedere con l’analisi delle singole sensazioni saporifere [...] e tattili [...], realizzando una scansione del gusto del vino”, p. 111). Queste tre figure hanno in comune l’essere strumenti di registrazione e fissazione di “dati sensoriali” (p. 111) su un supporto che, nel nostro caso, è la memoria del degustatore (“per fissare nella memoria tutte le sensazioni percepite nella degustazione dei vini”, p. 7)⁶. A queste figure si lega inoltre l’isotopia dell’esattezza (“la perfetta valutazione sensoriale di un vino”, p. 14”) e quella dell’esaustività (“tutto quello che si nasconde in un sorso di vino, per capire e valutare ogni sfumatura di colore, profumo e sapore”, p. 6), tipiche caratteristiche che si richiedono ad una macchina e che ritroviamo nel suo campo semantico. In maniera speculare a come avviene nei testi delle degustazioni professionali scritti dai giornalisti

⁶ La concezione meccanicistica del corpo umano propria della medicina occidentale risulta congruente ai bisogni della degustazione professionale: in questa visione, gli organi di senso del corpo umano “scannerizzano”, “fotografano” e “riprendono”, come essi stessi sono scannerizzati, fotografati e ripresi dalla tecnologia medica (raggi x, ecografia, risonanza magnetica, ecc.) in caso di bisogno.

enologici (Grignaffini 1998), anche qui gli organi di senso appaiono infine come “soggetti delegati alla percezione” (*ivi*, p. 32), attanti aiutanti del soggetto degustatore, allo stesso tempo attante soggetto operatore, destinante e sanzionatore: assistiamo dunque a uno sdoppiamento funzionale tra il degustatore, soggetto cognitivo razionalmente attivo, e gli organi di senso, recettori passivi delle sensazioni. L’addestramento dei sensi avviene sia per mezzo di “molti assaggi e degustazioni” per “acquisire un ampio bagaglio di esperienze sensoriali” (p. 13), sia attraverso una serie di “prove pratiche, assaggiando delle soluzioni che riconducono [...] alla composizione del vino” (p. 163). Ad ogni modo, attraverso l’esperire una serie di casi ed esempi, l’apprendista degustatore deve costruirsi una propria “enciclopedia sensoriale” (Grignaffini 1998, p. 33) cioè quell’insieme di conoscenze sensoriali, personali e condivise, da tenere in memoria e da poter richiamare ad ogni assaggio: la serie di esperienze sensoriali presupposte dalla degustazione appaiono come la costruzione continua di una memoria percettiva-valutativa. È così che la memoria diviene, in questo caso, un “archivio pieno di dati” da confrontare con quelli di volta in volta presenti nel vino da degustare (“Oltre a rimettere in funzione dei piccoli organi un po’ addormentati, si riuscirà a costruire un po’ alla volta un archivio pieno di dati, che in questo caso corrispondono alle molteplici sfumature odorose dei vini”, AIS 2010, p. 70).

Isotopia del neutro. Per trasformare e mantenere *il proprio corpo* come “macchina percettiva pura e perfetta” (Marrone 2016, p. 81), oltre ad addestrarlo, il sommelier deve saperlo utilizzare al meglio. Al momento della degustazione deve infatti attenersi a precise “regole di comportamento”: non deve indossare profumi né saponi molto odorosi (che potrebbero inficiare l’esame olfattivo); non deve ingerire cibi dal sapore forte, persistente o speziato, né fumare, né bere il caffè (tutte cose che inibirebbero le papille gustative compromettendo l’esame gusto-olfattivo); infine non deve essere stanco, ma scegliere l’ora più adatta alla degustazione del vino per essere al meglio delle sue condizioni psicofisiche (di solito è preferibile la mattina, ma lontano dalla colazione). Inoltre, se non si hanno a disposizione banchi di degustazione professionali, *la sala di degustazione* deve svolgersi in una stanza il più possibile bianca (per non disturbare l’esame visivo) e lontana dalla presenza di fonti odorose come le cucine (che andrebbe a discapito di quello olfattivo). Deve altresì essere confortevole, spaziosa, arieggiata e ben illuminata. Tutti questi parametri vanno a costituire un potente dispositivo di gestione dell’attenzione (Hennion 2015) e della concentrazione del sommelier, che si deve dedicare alla degustazione del vino senza eventuali disturbi. L’attenzione prende una precisa aspettualizzazione tensiva: deve essere “massima” (p. 76, p. 119). Il vino sembra così acquisire tanto più senso quanto più il contesto sembra perderlo: più si neutralizza l’ambiente e il corpo del degustatore, lo sfondo, più il vino è messo nelle condizioni di significare, si fa figura, stimolando sanzioni euforiche o disforiche. Prendendo in considerazione l’opposizione semantica tra

/euforia/ e /disforia/ e proiettandola sul quadrato semiotico (Greimas, Courtés 1979), notiamo come il vino si posizioni sul termine complesso della /foria/, mentre il contesto (sala, situazione, corpo, ecc.) sul termine neutro della /adiaforia/:



La neutralità investe non solo la sala e il corpo del degustatore, ma anche *il bicchiere utilizzato*: la forma e la dimensione del bicchiere da degustazione devono essere “uniformi, per avere condizioni standard di osservazione” (p. 23) e consentire l’assaggio e la valutazione di diverse tipologie di vino.

Nel tempo sono cambiati stili, forme, dimensioni e materiali, le linee sono diventate più semplici e pulite. Il calice e lo stelo si sono spogliati di decorazioni e molature, e la brillante trasparenza del cristallo permette la massima visibilità del vino. (p. 23)

Base, stelo e calice sono le tre parti che compongono il perfetto bicchiere da degustazione, di vetro o cristallo incolore, perfettamente trasparente e privo di decorazioni e sfaccettature. (p. 27)

Il progressivo cambiamento della forma del bicchiere per il vino va di pari passo al cambiamento della concezione che si ha del berlo e del degustarlo:

L’objet est la matérialisation des pratiques et de représentations: la forme et la matière d’un recipient en disent beaucoup sur la représentation de la boisson.

(...) Le verre à pied, lui, doit être tenu par son pied, le vin est donné à voir avant d'être bu. Le passage d'une forme de verre à une autre répond au glissement d'une représentation nourricière du vin à une représentation hédonique. (Musée du Vin Valais 2016, p. 78)

L'affermarsi della pratica della degustazione tecnica ha richiesto un bicchiere il più possibile neutro, che faciliti gli esami dell'analisi sensoriale. La totale trasparenza è necessaria all'esame visivo; la base permette una presa stabile; lo stelo, lungo e sottile, permette di ruotare bene il bicchiere e valutare correttamente limpidezza, trasparenza, colore e consistenza del vino, favorendo la corretta liberazione degli aromi olfattivi e tenendo a distanza il profumo della mano di chi degusta da quello del vino. Il calice è leggermente panciuto, con il diametro del bordo di poco minore a quello del punto di maggior ampiezza, per non disperdere le sensazioni odorose e concentrare il profumo verso il naso. Infine, la congiunzione tattile permette di gestire la temperatura del vino nel bicchiere tramite il calore della mano, tenendo il bicchiere dal calice per riscaldarlo e dalla base per raffreddarlo. Il bicchiere si pone dunque come vera e propria "machina sinestesica" (Galofaro 2005) che permette al degustatore di entrare in contatto sensoriale con il vino, attraverso il coinvolgimento di tutti i sensi: il tatto grazie al contatto con la base o con il calice, la visione grazie alla trasparenza, l'olfatto grazie al bordo più o meno stretto, il gusto per porgere il vino alla bocca e, in qualche modo, – cosa che qui più ci interessa – anche l'udito:

In qualche modo tutti i sensi sono coinvolti nella degustazione. Noi ne abbiamo presi in considerazione solo quattro ma anche l'udito gioca un ruolo, ad esempio quando udiamo lo spumante respirare nel flute. Quando si brinda – componente essenziale del rituale, più che della degustazione come analisi – non si dovrebbe secondo il galateo far cozzare i bicchieri tra loro, e però questo è quel che avviene. In entrambi i casi, congiuntivamente o disgiuntivamente, l'udito è coinvolto. Il bicchiere si presenta così come una macchina sinestesica, ossia come il luogo in cui i sensi vengono coinvolti. (...) Il bicchiere è dunque questa macchina, e come tutte le macchine compie un lavoro, una trasformazione. La sua forma è adeguata alla funzione, come dimostra il *type* del bicchiere universale da degustatore, che è certificato dall'Unione Europea, e che ha sostituito il tulipano perché è più razionale nel consentire la valutazione degli archetti del vino. Un altro esempio di razionalità meccanica è la sostituzione della coppa con il *flute*: nel *flute* si valuta meglio il perlage. (Galofaro 2005, pp. 8-9)

Se, storicamente, lo strumento principe per la degustazione professionale era il *tastevin*⁷, nell'uso quotidiano, come ad esempio "le veloci degustazioni al tavolo del cliente" (AIS 2010, p. 25),

⁷ Strumento dalle origini molto antiche, il *tastevin* (cioè, "assaggia-vino") è stato utilizzato per decenni da tutti i sommelier del mondo, soprattutto in Francia e in Italia, ed è tuttora il simbolo dell'Associazione Italiana Sommelier. Si compone di una piccola tazza in argento o *silver plated* e di un piccolo manico ad anello per inserirvi il dito. Al suo interno una serie di perle concave, da una parte, e di nervature incavate, dall'altra, permettono l'osservazione rispettivamente dei vini rossi e di quelli bianchi. Al centro, una bolla di livello convessa indica la quantità massima di vino da porre nella tazza, mentre

quest'ultimo è stato scalzato dal bicchiere da degustazione. Interessante è notare come il tipo di degustazione e il tipo di bicchiere creino, insieme al luogo e al degustatore, un concatenamento (Deleuze, Guattari 1980) o, meglio, una rete di mediazioni (Hennion 1993) che si interdefiniscono e si “tengono” l'un l'altra. Così avviene ancor di più con i bicchieri da servizio, in quanto ogni tipo di vino, per le sue particolari caratteristiche, richiede un bicchiere specifico per essere apprezzato al meglio (AIS 2010, pp. 28-32; Galofaro 2005, p. 2). In base alla specifica tipologia di vino, la buona o cattiva scelta del bicchiere può donare a quest'ultimo il ruolo attanziale di aiutante o di opponente rispetto al soggetto degustatore.

Isotopia del glossario. Neutralizzandosi, il bicchiere media e rende possibile l'applicazione del metalinguaggio della degustazione al vino-testo. Infatti, se il corpo si fa macchina sensoriale, il linguaggio diviene metalinguaggio: il manuale AIS ha lo scopo principale di illustrare e descrivere la terminologia professionale del sommelier, una vera e propria semiotica capace di articolare il *continuum* del materiale sensoriale del vino in una forma dotata di senso (Hjelmslev 1943). A proposito della terminologia della degustazione professionale, riscontriamo nel testo una *metafora semiologica*:

(...) questo testo fornisce gli strumenti per decifrare il codice di accesso per entrare nel mondo del vino, il pass-partout di una terminologia comune per parlarne con un linguaggio sintetico e per designarne la fisionomia con pochi tratti, essenziali ed efficaci. (AIS 2010, p. 5)

Questa metafora gioca sulla figura semantica della chiave, che sia numerica (“codice di accesso”) o materica (“pass-partout”), facendo della terminologia lo strumento di accesso al mondo del vino in quanto permette di descriverlo con poche parole “essenziali ed efficaci”. Se le parole di questo “linguaggio sintetico” sono prese dal linguaggio comune, esse vengono ben scelte e definite e perdono la loro ambiguità andando a comporre infine un linguaggio codificato: ciò è funzionale a riconoscere nel vino dei tratti sensoriali specifici senza possibilità di gioco. Il piano dell'Espressione delle differenti dimensioni sensoriali che costituiscono il vino come testo sincretico, viene infatti sezionato secondo categorie generali ben definite (Grignaffini 1998, p. 35; Galofaro 2005, p. 1 e 10), al cui interno alcune possono essere ulteriormente articolate in sottocategorie. La Figura n. 9 riassume in una sola scheda tutti i termini che vengono spiegati nel manuale, in relazione all'analisi sensoriale e in maniera ordinata a partire dall'esame visivo per arrivare alla valutazione finale dello stato evolutivo e dell'armonia, passando per gli esami olfattivo e gusto-olfattivo. In ognuna di queste fasi le percezioni sensoriali devono essere riferite a categorie generali ma comunque precise di colori,

intorno ad essa una serie di perle in rilievo consentono un rapido arieggiamento del vino per favorire l'esame olfattivo (cfr. AIS 2010, p. 25).

AIS – Associazione Italiana Sommelier
TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

<i>ESAME VISIVO</i>	Limpidezza	Colore	Consistenza	Effervescenza	
	Velato Abbastanza limpido Limpido Cristallino Brillante	Giallo verdolino Giallo paglierino Giallo Dorato Giallo Ambrato Rosa Tenue Rosa cerasuolo Rosa chiarretto Rosso porpora Rosso rubino Rosso granato Rosso aranciato	Fluida Poco consistente Abbastanza consistente Consistente Viscosa	GRANA BOLLICINE Grossolane Abbastanza fini Fini NUMERO BOLLICINE Scarse Abbastanza numerose Numerose PERSISTENZA BOLLICINE Evanescenti Abbastanza persistenti Persistenti	
<i>ESAME OLFATTIVO</i>	Intensità	Complessità	Qualità	Descrizione	
	Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto Intenso	Carente Poco complesso Abbastanza complesso Complesso Ampio	Comune Poco fine Abbastanza fine Fine Eccellente	Aromatico Vinoso Floreale Fruttato Fragrante	Erbaceo Minerale Speziato Etereo Franco
<i>ESAME GUSTO OLFATTIVO</i>	MORBIDEZZA		DUREZZA		Equilibrio Poco equilibrato Abbastanza equilibrato Equilibrato Intensità Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto intenso Persistenza Corto Poco persistente Abbastanza persistente Persistente Molto Persistente Qualità Comune Poco fine Abbastanza Fine Fine Eccellente
	Zuccheri Secco Amabile Abboccato Dolce Stucchevole Alcoli Leggero Poco caldo Abbastanza Caldo Caldo Alcolico Polialcoli Spigoloso Poco morbido Abbastanza morbido Morbido Pastoso		Acidi Piatto Poco fresco Abbastanza fresco Fresco Acidulo Tannini Molle Poco tannico Abbastanza tannico Tannico Astringente Sali Minerali Scipito Poco sapido Abbastanza sapido Sapido Salato		
	Struttura o corpo Magro – Debole – Di corpo – Robusto – Pesante				
Stato evolutivo Immaturo – Giovane – Pronto – Maturo - Vecchio					
Armonia Poco armonico – Abbastanza armonico - Armonico					

Fig. 9 – Scheda “Terminologia per la degustazione del vino” (AIS 2010, p. 187).

aromi e sapori. Come vediamo, la maggior parte di tale categorie si riferiscono a quello che Marrone (2016, p. 168) chiama il *saporito*, il linguaggio “plastico” (Greimas 1984) delle qualità sensibili gastronomiche, che nasce come linguaggio secondo al di sotto o al di sopra del *gustoso*, inteso come la capacità di riconoscere figure del mondo, culturalizzate, attraverso il senso del gusto. Se nelle descrizioni dei degustatori e nelle valutazioni dei sommelier, che si possono trovare sulle riviste specializzate come sull’etichette delle bottiglie, compaiono precisi riferimenti a *immagini gustative* (Boutaud 2005, p. 122), cioè a figure del gustoso riconoscibili, comunque mescolate nella descrizione a tratti saporiti come l’acidità, la dolcezza, la sapidità, ecc., facendo delle descrizioni del vino un linguaggio a metà strada tra saporito e gustativo (Marrone 2016, p. 170), nella scheda della “terminologia per la degustazione del vino” dell’AIS (2010), le figure gustative compaiono esplicitamente solo in due punti: al momento della valutazione delle qualità delle bollicine, alla fine dell’esame visivo per i vini effervescenti; e alla fine dell’esame olfattivo al momento della “descrizione” delle famiglie di aromi. In termini figurativo-gustosi, a livello semantico tali famiglie sono temi (Greimas, Courtés 1979) che possono poi specificarsi, successivamente e grazie all’abilità del degustatore o alla particolarità del vino, in figure cioè gusti precisi come quello di “rosa canina”, “pipì di gatto”, “resina”, ecc. Infatti, la capacità di saper riconoscere nel gusto del vino precisi elementi iconici cioè elementi ad alta densità figurativa, si sviluppa solo dopo molti assaggi ed esperienze gustative, in quanto il vino, grazie alle sue trasformazioni, perde il gusto del succo d’uva per divenire un’essenza saporita, ricca di elementi organolettici che fungono da traccia per richiamare figure del mondo. Aiutandoci con un paragone pittorico e visivo, rispetto al “figurativo” succo d’uva è come se il vino fosse una bevanda “astratta” in cui tentare di riconoscere figure del mondo gustative. Per l’apprendista degustatore questo riconoscimento è graduale e sfrutta i tratti saporiti: ci si allena prima a riconoscere i tratti saporiti, le componenti sensibili presenti nel vino (acidità, dolcezza, sapidità, amarezza, ecc.), poi si assaggiano frutta, verdura, spezie, ed altri beni alimentari riconoscendovi anche in essi gli specifici tratti saporiti, infine grazie alla memoria gustativa si associa ai tratti saporiti dello specifico vino che ho nel bicchiere i tratti gustativi di un tema gustoso come gli agrumi o di una precisa immagine gustativa come l’arancia o il pompelmo. Guardando solo la scheda, sembra dunque che l’addestramento del sommelier professionista abbia un percorso contrario a quello della percezione gustativa quotidiana: se quest’ultima parte dal linguaggio gustoso inteso come percezione culturalizzata di figure gustative, da cui emerge eventualmente e in un secondo momento il linguaggio saporito, il sommelier parte invece dai formanti del linguaggio saporito per arrivare a quelli del linguaggio gustoso. Sono i sommelier professionisti che riescono così a trovare nel sapore del vino anche precisi elementi iconici ed è tale performance che attira ammirazione e riverenza. Nel corso del testo troviamo infatti un’*isotopia della fascinazione-ammirazione*, che serve a manipolare

il lettore per invogliarlo a divenire sommelier per tale sua capacità straordinaria (“Le reazioni [...] sono di stupore e ammirazione di fronte alla descrizione di un vino, disegnato con precisi tratti di colore, profumo e sapore, sfumato in riflessi di note odorose irricognoscibili, spesso addirittura sconosciute per chi ascolta”, AIS 2010, p. 7). Per tornare alle categorie descrittive della scheda terminologica della degustazione professionale notiamo inoltre un’organizzazione tensiva delle categorie saporite: per ogni tratto saporito abbiamo una scala che va da “poco” a “molto”, cioè da un valore minore (/meno/) a un valore maggiore (/più/), e che ritaglia il continuum dell’intensità – definibile come il grado di presenza del tratto-parametro in oggetto – cinque, quattro o a volte tre valori. Come è già stato osservato da altri studiosi (Grignaffini 1998, Galofaro 2005, Marrone 2016), sia il primo “taglio” del continuum sensoriale del vino in categorie definite, che il secondo taglio all’interno di esse in numerati gradi d’intensità, mostrano a ben vedere la loro arbitrarietà. A rinforzare l’arbitrarietà di un sistema che si vorrebbe oggettivo o almeno non-soggettivo, è l’emergere a tratti di un soggetto dell’estesia nel ruolo attoriale di degustatore e nel ruolo attanziale di destinante, soggetto cognitivo di sanzionatore del vino. Ciò emerge in termini come “carente”, in riferimento ad esempio all’intensità e complessità degli aromi olfattivi, o come in “stucchevole”, inteso come il massimo grado di presenza degli zuccheri durante l’esame gusto-olfattivo. La scheda cede all’arbitrarietà anche rispetto alla differente valorizzazione dei poli delle singole scale graduate, valorizzazione che cambia in base allo specifico tratto saporito: se in alcuni casi non vi è un esplicito investimento della categoria forica sulla categoria saporita – come avviene ad esempio per la categoria cromatica dell’esame visivo o per quella della descrizione degli aromi per quello olfattivo (“giallo verdolino” non è dato come disforico rispetto a “giallo ambrato” e “franco” non è posto come più euforico rispetto ad “aromatico”), – in altri il grado minore è valorizzato disforicamente mentre quello maggiore molto euforicamente – è il caso della “limpidezza” per l’esame visivo, di tutte le categorie dell’esame olfattivo, dell’“equilibrio”, “intensità”, “persistenza” e “qualità” per quello gusto-olfattivo e per il giudizio finale dell’“armonia” –; in altri ancora sono i poli estremi a ottenere una valorizzazione disforica mentre i gradi centrali una euforica – la “consistenza” per l’esame visivo, tutte le categorie di “morbidezza” e “durezza” e quella della “struttura o corpo” di quello gusto-olfattivo e la valutazione finale dello stato evolutivo. La diversa valorizzazione dei gradi estremi delle categorie dipende dalla funzione normativa della degustazione professionale che impone di valutare – sempre in relazione alla specifica tipologia di vino – se esso presenti tratti anomali, tratti non frequenti o tratti normali e accettabili. Tutto ciò è esplicitato dal manuale:

Osservando la tabella della terminologia, si può notare che le caratteristiche del vino sono spesso descritte e valutate con una scala a cinque termini.

Di questi, i tre centrali sono i più usati, perché corrispondono alle situazioni che si incontrano più di frequente nella degustazione della maggior parte dei vini. (...)

Gli estremi di queste scale rappresentano invece, spesso, situazioni negative e quindi inaccettabili, perché descrivono anomalie del vino legate a malattie, alterazioni, difetti, lavorazioni o conservazioni scorrette. Alcuni esempi possono essere i termini *fluido* (vino simile ad acqua), *carente* (vino pressoché senza profumo), *piatto* (vino che non dà alcuna sensazione di acidità) e altri ancora.

In altri casi gli estremi descrivono situazioni non frequenti in degustazione, ma che si riferiscono a particolari tipologie di vino. Un esempio può essere il termine *alcolico* (...), appropriato per vini liquorosi come il Porto e il Marsala.

A volte, infine, alcuni estremi descrivono situazioni normali, come il termine *secco*, che corrisponde a un vino nel quale non si percepisce alcuna percezione di dolcezza, utilizzato quindi per la maggior parte dei vini in degustazione. (AIS 2010, p. 20)⁸

Inoltre, tale oscillazione della valorizzazione euforica o disforica dei poli delle scale graduate dei tratti saporiti viene giustificata dal fatto che in realtà ogni parametro sensibile è in relazione con tutti gli altri e può essere valutato solo alla fine dell'assaggio, giudicando complessivamente lo stato evolutivo del vino. Lo stato evolutivo del vino è il penultimo parametro da valutare prima del giudizio finale sull'armonia complessiva degli aspetti visivi, olfattivi e gusto-olfattivi del vino. Come già per la categoria della "struttura o corpo" dell'esame gusto-olfattivo ("La descrizione della struttura può essere fatta con dei termini che si riferiscono chiaramente alla costituzione del corpo umano", AIS 2010, p. 149), anche quella dello stato evolutivo presenta una serie di termini che tendono ad antropomorfizzare il vino, che può essere "immaturo", "giovane", "pronto", "maturo" o "vecchio" (e in generale il manuale pone tale terminologia come utile per designare la "fisionomia" del vino "con pochi tratti essenziali ed efficaci"). L'*isotopia animista* (Descola 2005), che ritroviamo spesso quando si parla di vino (Marrone 2016, p. 80 e p. 137), è qui motivata dal particolare schema tensivo (Fontanille, Zilberberg 1998) che riscontriamo a livello semantico profondo. La serie di termini che graduano la categoria dell'età mostrano attraverso la loro successione una lettura orientata che va dal polo del "giovane" a quello del "vecchio": l'orientamento di lettura doppia l'orientamento temporale dell'esperienza fenomenologica e della nostra conoscenza enciclopedica (Eco 1979), secondo la quale noi tutti sappiamo che l'evoluzione di ogni individuo umano, come di molti esseri viventi, segue una serie di tappe di crescita e decrescita racchiuse tra i momenti del concepimento e della nascita e quelli della morte e della decomposizione

(concepimento) → (nascita) → "giovane" → "vecchio" → (morte) → (decomposizione)

⁸ Caratteri con differente grandezza e caratteri corsivi nel testo.

Il vino condivide con l'essere umano lo stesso destino degli esseri viventi, che in gioventù esprimono la loro potenzialità energetica, arrivano ad un climax di energia in età adulta e presentano meno energia durante la vecchiaia: vino ed essere umano condividono uno schema tensivo a forma d'arco, che va da un minimo di energia a un climax di energia e viceversa. Da questo schema continuo si possono poi generare, in termini di opposizioni, una serie di semi-simbolismi del tipo

giovane : + energia = vecchio : - energia

che, rispetto al livello figurativo dello sviluppo del vino, è sottinteso in quest'altro semi-simbolismo

vino giovane : + intensità = vino vecchio : - intensità

valido per la maggior parte dei tratti saporiti dei tre esami sensoriali (visivo, olfattivo e gusto-olfattivo), in quanto un vino vecchio avrà un colore sbiadito, sprigionerà pochi aromi e avrà un gusto meno intenso di uno giovane o, se in fase di decomposizione, potrebbe avere un gusto di aceto. Notiamo che al posto di "adulto", tra i termini dello "stato evolutivo" del vino compare al centro il termine "pronto": come "carente" o "stucchevole", anch'esso indica un punto di vista proprio di un attante destinante, che in questo caso sanziona il vino come "pronto" per la sua performance, quella appunto di rivelarsi al meglio in tutto il suo gusto durante l'assaggio. L'abilità del degustatore sta così nel valutare, tramite la corretta interpretazione di tutte le qualità organolettiche, lo stato evolutivo del vino al momento dell'assaggio e quella del sommelier di conoscere al meglio il "carattere" di ogni vino e del suo "comportamento" in bottiglia, in modo da consigliare e aprire ogni bottiglia al momento giusto per berla. A questo proposito, il manuale mette in guardia il futuro degustatore dell'esistenza di curve evolutive specifiche per ogni tipologia di vino:

L'evoluzione del vino può essere paragonata alle tappe della vita dell'uomo. All'inizio è immaturo, poi giovane, pronto, maturo e vecchio.

Tutti i vini seppur con modalità e tempi differenti, percorrono questa curva evolutiva: per alcuni vini si conclude nel giro di pochi mesi o uno-due anni, per altri dura molto più a lungo, fino a decenni. (AIS 2010, p. 166)

Ad un certo punto tutti i vini diventano vecchi. Il loro destino è inesorabile, e bisogna fare di tutto per apprezzarli quando possono esprimersi al meglio. (AIS 2010, p. 167)

Tale testo inoltre è seguito da immagini diagrammatiche (Manchia 2015) che esplicitano lo schema tensivo ad arco dello stato evolutivo, mostrando alcune "curve di evoluzione" sia per i vini rossi che

per quelli bianchi. Riassumiamo di seguito lo schema tensivo ricostruibile al di sotto dello stato evolutivo del vino e dell'essere umano e la valorizzazione forica del manuale AIS per ogni tappa evolutiva:

vino		immaturo	giovane	pronto	matturo	vecchio	
umano	(vita/nascita)	immaturo	giovane	(adulto)	matturo	vecchio	(morte)
intensità	0	-	+	++	+++	-	0
foria	(euforico)	disforico	euforico	euforico	molto euforico	disforico	(disforico)

Sempre rispetto alla terminologia è infine da notare, come è già stato fatto in letteratura (Grignaffini 1997, 1998; Marrone 2016, p. 170), una buona presenza di termini sinestetici, nel nostro caso soprattutto in relazione a quelli dell'esame gusto-olfattivo, che rimandano ad esempio a percezioni tattili e in parte visive ("piatto", "caldo", "molle", "spigoloso", ecc.). Con ogni probabilità questo dipende dal fatto che il momento del gusto si accompagna al contatto del vino con la cavità orale e dunque all'attivazione del tatto interno della bocca. Per la stessa ragione, dal campo semantico del tatto derivano i due termini "morbidezza" e "durezza" che, raggruppando e opponendo i tratti saporiti dell'esame gusto-olfattivo, sono responsabili dell'equilibrio del vino: la categoria dell'equilibrio gusto-olfattivo si può valutare sul contrappeso degli "acidi", dei "tanini" e delle "sostanze minerali" (componenti la "durezza") rispetto agli "zuccheri", "alcoli" e "polialcoli" (componenti la "morbidezza").

Isotopia dell'interpretazione. Secondo un principio di elasticità del discorso (Greimas, Courtés 1979, p. 97), la scheda terminologica condensa tutto il discorso del manuale: entrambi, scheda e manuale, attraverso la loro lettura orientata riportano il rigido sviluppo sintagmatico dell'analisi sensoriale (Grignaffini 1998, p. 31) di cui si compone la degustazione professionale. Tale precisa direzionalità, che va dalla visione al gusto passando per l'olfatto, in un percorso a tappe che spazialmente avvicinano sempre più il corpo del vino al corpo del degustatore – da una sua visione esterna a un suo ingerimento interno (*ivi*, p. 32) – è funzionale alla degustazione come pratica interpretativa: ogni esame sensoriale dona infatti al degustatore informazioni più o meno precise del vino che ha nel bicchiere. Ogni tratto sensoriale del vino è inteso come indice (Peirce 2003, p. 153; Eco 1975, p. 240) che come una traccia o un'impronta può fornire indizi, in questo caso, sia sul *terroir* d'origine, sul vitigno, sulla procedura di vinificazione, sul particolare tipo di affinamento, ecc., sia sulle componenti chimico-fisiche proprie alle sostanze che lo compongono. Ad esempio: l'intensità del colore è indice, in maniera fissa, dell'ambiente pedoclimatico e, in maniera variabile, del vitigno,

dell'andamento stagionale e della vinificazione; la tonalità del colore è indice dello stato evolutivo; la vivacità “è indice dell'ottimo stato di salute dell'uva utilizzata, delle buone tecniche di lavorazione seguite e dell'efficace conservazione alla quale il vino è stato sottoposto” (AIS 2010, p. 53); le famiglie aromatiche danno poi informazioni sul territorio, sul vitigno, sulla vinificazione e successivo affinamento; in specifico, gli aromi primari indicano se il vitigno è di uve aromatiche, parzialmente aromatiche o neutre; quelli secondari danno informazioni sui processi fermentativi; i terziari danno indizi sul tipo di affinamento, ad esempio se in botte o *barrique*, ecc.; infine, il sapore dolce indica la presenza di zuccheri come il fruttosio; l'effetto pseudo-calorico quella di alcol come l'etanolo; la sensazione di freschezza gustativa quella di acidi; l'astringenza è indice dei tannini; e così via. L'analisi sensoriale instaura così un processo inferenziale, in cui un esame sensoriale darà informazioni al degustatore che svilupperà delle ipotesi, le quali verranno confermate o disconfermate dall'esame successivo: a partire dall'esame visivo si crea così un sistema di attese ed aspettative, che verranno accresciute o inibite dall'esame olfattivo e che verranno infine sanzionate da quello gustativo.

L'esame visivo fornisce una serie di indizi che si rivelano preziosi per capire la tipologia del vino, la sua composizione e la sua evoluzione. (...)

Rapido e sintetico, questo esame potrebbe sembrare poco significativo. In realtà non è così, perché nella maggior parte dei casi le osservazioni e le conseguenti ipotesi sui caratteri del vino sono confermate dalle successive tappe della degustazione. (AIS 2010, p. 35)

(...) il colore (...) permette di capire alcuni caratteri del vino e prevederne altri, che dovranno essere necessariamente verificati durante gli esami olfattivo e gusto-olfattivo (*ivi*, p. 46)

Una tonalità cupa e sbiadita può far pensare a un vino che abbia perso le sue migliori caratteristiche, con profumi e sapori spenti, che non possono più regalare alcuna soddisfazione: si deve temere che il vino sia ormai vecchio. (*ivi*, p. 50)

Solo passiti e liquorosi bianchi assumono questi colori sfumati tra l'ambra e il topazio, che anticipano profumi dolci e sapori vellutati. (*ivi*, p. 52)

Parlando del colore e della consistenza de vino, ci si è trovati a fare frequenti collegamenti con il suo profumo, il suo sapore e la sua evoluzione.

Prima di proporre qualche esempio di degustazione... virtuale ma non troppo, si deve ricordare che il carattere del vino è influenzato da così tante variabili, che ogni generalizzazione risulta impossibile.

Ogni volta che si degusta un vino ci si mette di fronte a un enigma da decifrare. È come se il vino cercasse di non svelare i suoi segreti. L'osservazione attenta e ragionata di tanti vini può però permettere di creare un'ampia casistica, che aiuterà il degustatore a capire molte cose del vino che sta degustando.

Salvo le consuete e imprevedibili sorprese, che rendono il vino così affascinante. (*ivi*, p. 66)

Se un vino si presenta cristallino, giallo verdolino e poco consistente, cosa ci si può aspettare – sempre da verificare! – dal suo profumo e dal suo sapore?

Innanzitutto si potrebbe pensare a un vino giovane, senza alterazioni o malattie in atto, non molto ricco di alcol etilico e di sostanze estrattive.

Il profumo potrebbe avere varie intensità ma dovrebbe essere fresco, con accenti di frutti e fiori appena colti, a volte con sfumature minerali o vegetali a seconda dei vitigni impiegati, in genere non molto variegato.

Il sapore dovrebbe essere fresco e vivace, senza grande struttura né una decisa componente alcolica, da apprezzare in gioventù.

Se invece appare dorato e consistente, si può pensare a un vitigno più evoluto, magari passato in barrique, con profumi di frutta matura, esotica e di vaniglia, con un sapore morbido e strutturato, ricco di alcol etilico e con una lunga persistenza aromatica. (*ivi*, pp. 66-67)

Ma, come sempre, ogni bottiglia ha la sua storia! (*ivi*, p. 67)

Indispensabile per verificare che non siano presenti difetti (odori e sapori di tappo, muffa, feccia, svanito, anidride solforosa...), attribuibili a modificazioni negative dovute ad agenti esterni al vino, l'esame olfattivo deve soprattutto permettere di apprezzare le caratteristiche di qualità e tipicità del suo profumo.

(...)

I rischi, in questo caso, sono quelli di lasciarsi scoraggiare, di cercare di indovinare qualche profumo o, ancora peggio, di inventarne altri solo perché il colore poteva portare a certe interpretazioni. Il vino è sempre pronto a porre maliziosi trabocchetti, a punire non soltanto l'inesperienza di chi degusta – assolutamente comprensibile quando si stanno muovendo i primi passi in degustazione – quanto la superficialità e la leggerezza di alcune valutazioni. (*ivi*, p. 70)

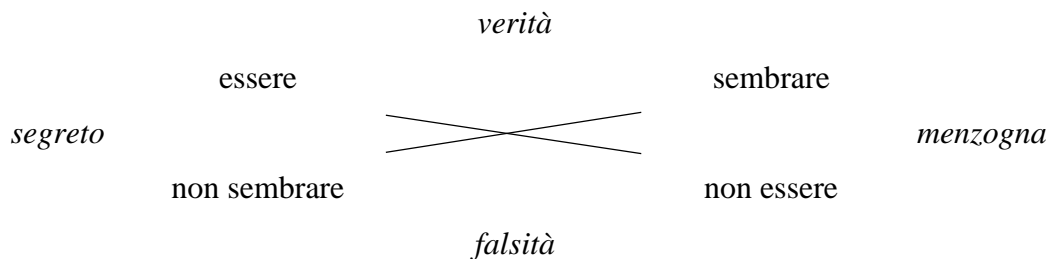
L'assaggio del vino deve innanzitutto verificare l'eventuale presenza di sapori anomali, legati ad alterazioni e malattie in atto, in realtà molto rare, che gli esami visivo e olfattivo avrebbero già dovuto evidenziare. (*ivi*, p. 111)

(...) l'esame gusto-olfattivo (...) rappresenta una verifica importante delle previsioni fatte nel corso degli esami visivo e olfattivo.

Un vino che nel bicchiere mette in evidenza un luminoso colore dorato e un'ottima consistenza, fa pensare a un bianco strutturato, ricco di alcol etilico e glicerina, probabilmente ottenuto da uve perfettamente mature, forse sottoposte a criomacerazione, oppure fatto riposare in botte. Su queste basi, l'esame olfattivo può mettere in luce un profumo intenso e complesso, con sentori di frutta matura ed esotica, fiori gialli e sfumature di vaniglia, burro e frutta secca.

La definitiva consacrazione di una certa tipologia di vino, sarebbe testimoniata da un esame gusto-olfattivo caratterizzato da una buona sensazione pseudocalorica e una grande morbidezza, supportate da un'ottima struttura e da un'importante persistenza gusto-olfattiva. (*ivi*, p. 112)

Come leggiamo da questi estratti, il lavoro del degustatore è quello di sviluppare ipotesi su ciò che il vino è gustativamente a partire da come *appare* visivamente e olfattivamente. Se articoliamo l'opposizione semantica tra l'essere e l'apparire e la visualizziamo sul quadrato semiotico della veridizione (Greimas, Courtés 1979; Greimas 1983, p. 50), possiamo mettere in luce almeno quattro percorsi inferenziali, che realizzano i poli della "verità", della "menzogna", della "falsità" e del "segreto".



Attraverso il processo inferenziale, basato sugli indizi via via donati dagli esami sensoriali, il degustatore potrà ad esempio sanzionare se il vino non solo sembri la tipologia di vino che mostrava di essere ma che lo sia veramente, in modo più o meno eccellente ("verità"). Il degustatore si può poi imbattere in un vino "menzognero" che seppur di bell'aspetto è invece piatto sotto il profilo olfattivo e/o gustativo: sembrava di qualità ma non lo era ("menzogna"). Può inoltre notare subito un vino "malato" che presenta un colore spento, che non sembra in "buona salute" e di cui il gusto conferma che non lo è ("falsità"). Infine, il nostro degustatore può sorprendersi davanti a un vino con un colore un po' torbido che però nascondeva al naso e alla bocca aromi eccellenti e un gusto raffinato: non sembrava, ma era di qualità ("segreto"). Il bicchiere di vino funziona così come "macchina inferenziale" (Galofaro 2005, p. 4) che

conserva dunque qualche caratteristica propria del testo secondo Eco (1979), tra cui, se non la possibilità di formulare topic veri e propri, per lo meno quella di pertinentizzare ipotesi che verranno poi smentite o confermate dal testo. (Galofaro 2005, p. 4)

Dato che "ogni bottiglia ha la sua storia" e che "ogni generalizzazione risulta impossibile", l'apprendista degustatore deve crearsi un'"ampia casistica", attraverso l'assaggio "attento e ragionato" di "tanti vini", che possa supportare le proprie ipotesi. Il processo di apprendimento avviene dunque attraverso casi particolari che fanno di volta in volta da esempio: come vediamo negli estratti precedenti, il manuale AIS (2010) stesso procede per esempi, nell'apprendere al futuro sommelier la propria terminologia. Come riassume bene Grignaffini (1998):

Le sujet dégustateur (...) délègue aux organes appropriés le contact avec le vin et se réserve la phase de reconnaissance des diverses composantes, de même que celle de l'évaluation globale. Durant la phase d'articulation, face à la masse des stimulations provenant de vin – couleurs, parfums, saveurs – il introduit des discontinuités qui devront être à la fois isolées et dénommées. Ce moment de reconnaissance et de dénomination des sensations fait appel à l'encyclopédie sensorielle dont dispose le sujet : à travers un processus abductif, il essaie, par tâtonnements successifs, de trouver une régularité dont relèveraient les cas particuliers. Il cherchera par exemple dans sa mémoire sensorielle un arôme qui correspond au bouquet du vin examiné. Ensuite, il s'emploiera à comparer ses impressions avec les paramètres sensoriels de ce qu'il considère comme excellent. (Grignaffini 1998, p. 35)

In accordo con Grignaffini (1998) e prendendo sul serio la metafora semiologica della “decifrazione” contenuta nel manuale, il procedimento interpretativo a cui siamo davanti non è una decodifica ma è di tipo abduittivo: come spiega Eco (1975, p. 185), riprendendo il famoso esempio del sacco di fagioli di Peirce (2.623), “nel caso dell'ipotesi o abduzione si ha inferenza di un caso da una regola e da un risultato”:

Regola: Tutti i fagioli di questo sacco sono bianchi.

Risultato: Questi fagioli sono bianchi.

Caso: Questi fagioli vengono da questo sacco.

(Peirce 2003, p. 465)

L'abduzione da soluzione a una circostanza particolare supponendo che essa sia il caso di una regola generale. Per questo suo aspetto creativo, l'abduzione

come ogni altra interpretazione di contesti e circostanze non codificati, rappresenta il primo passo di una operazione metalinguistica destinata ad arricchire il codice. Essa costituisce il più evidente esempio di produzione di funzione segnica.

Un contesto ambiguo e non codificato, una volta consistentemente interpretato, dà origine, se accettato dalla società, a una convenzione e quindi a una correlazione codificante. (Eco 1975, p. 187)

Così avviene per la degustazione, dove il contesto ambiguo e non codificato delle percezioni visive, olfattive e gustative del vino, grazie alle continue inferenze abduittive condivise e accettate dai sommelier, dà origine a una serie di convenzioni. È per questo che ad esempio gli aromi olfattivi sono organizzati in famiglie precise. Ma nulla toglie che tramite nuovi procedimenti abduittivi, nuove inferenze ipotetiche, se accettate dalla comunità dei sommelier, si possa arricchire o modificare la “terminologia codificata” (AIS 2010, p. 13) della degustazione. Il manuale lo sottolinea proprio a proposito dei termini utili all'esame olfattivo:

La serie di aggettivi proposta per la descrizione del profumo dei vini non ha la pretesa di essere assoluta e insindacabile, ma solo di fornire gli strumenti sufficienti per poter svolgere una corretta analisi olfattiva, prendendo in considerazione i principali gruppi di profumi. La classificazione dei profumi è dunque passibile di miglioramento, aperta a ulteriori approfondimenti. L'elenco non è vincolante né rigido, ma è una specie di guida, che tranne rare eccezioni permette di descrivere il misterioso e complesso universo del profumo del vino. (AIS 2010, p. 105)

In realtà, la terminologia del vino ha raggiunto un così alto livello di codifica che sue modificazioni sono rare eccezioni. Per questo tale gergo professionale è vissuto come una barriera da chi non è stato iniziato alla degustazione (Marrone 2016, p. 79), e allo stesso tempo “si crea negli articoli sulle riviste specializzate e nella comunità dei degustatori una sorta di *concordia discors* sui vini, a partire dal metalinguaggio comunemente accettato” (Galofaro 2005, p. 9). Infatti, è da notare che oltre alla “deduzione” (AIS 2010, p. 15), il manuale AIS esclude esplicitamente anche “la fantasia” (*ibidem*) e il tirare a “indovinare” e cioè le ipotesi fatte con “leggerezza”: le uniche abduzioni accettate sono quelle ben riflettute, a ragion veduta, secondo uno “schema mentale logico e razionale” (AIS 2010, p. 20). La degustazione professionale AIS oscilla dunque tra il tentativo di ricondurre i casi a leggi generali costruite con l'esperienza e immagazzinate nell'enciclopedia sensoriale e la consapevolezza della difficoltà di generalizzare a causa della presenza di eccezioni.

Isotopia dello standard e dell'anomalia. L'utilizzo del metalinguaggio, se da una parte regimenta l'interpretazione delle qualità sensoriali del vino, dall'altra e allo stesso tempo crea un'immagine specifica del vino “accettabile”: si viene a creare uno standard, rispetto al quale tutto ciò che non ricade nella norma viene definito “anomalia” e sanzionato come “inaccettabile”. La prima utilità degli esami che compongono l'analisi sensoriale serve infatti a valutare la presenza di “anomalie”, date da “malattie” o da difetti di produzione più o meno grandi. A livello intertestuale sappiamo però che già da una ventina d'anni ormai la reiterazione di tale norma ha standardizzato i gusti del pubblico (Marrone 2016, p. 136; Perullo 2012, Sangiorgi 2011) e che per seguire i gusti della domanda la produzione ha continuato nella stessa direzione: nel manuale AISS (2010) troviamo traccia di tale processo, *en passant*, al momento della discussione della qualità olfattiva. Quest'ultima infatti si lega ai parametri della franchezza e della tipicità:

La franchezza del profumo di un vino può essere identificata come la chiara definizione di una sfumatura odorosa rispetto alle altre, che spesso si collega anche alla sua tipicità.

Il discorso sulla tipicità deve essere un po' più approfondito, perché si riallaccia a due fattori determinanti per il profumo di un vino, che sono la zona e il vitigno. La massima tipicità si riscontra in quei vini in cui è chiarissima l'impronta olfattiva del vitigno impiegato e di tutto ciò che è legato al territorio di origine (terreno, clima...).

In alcuni casi prevalere la personalità del vitigno, in altri – sempre meno frequenti – quella del territorio. (AIS 2010, p. 102)

Il “sempre meno frequenti”, che l’attante soggetto enunciatore enfatizza inserendolo tra i due trattini, indica come sia sempre meno possibile sentire un legame diretto tra il profumo di un vino e il suo *terroir*. A livello intertestuale sappiamo che questo dipende da una vinificazione che mira a portare il vino il più possibile vicino al gusto standard internazionale. Sempre *en passant*, il manuale conserva traccia anche di un esempio di tale filosofia enologica, questa volta in relazione al colore del vino:

Per evitare la presenza di particelle in sospensione, causa di sgradite torbidità, le attuali e perfezionate tecniche di cantina si mettono al servizio del degustatore, perché permettono di eliminare sia le particelle più grossolane e visibili a occhio nudo, sia quelle colloidali, così fini da non essere distinguibili ma in grado di ridurre la luminosità del vino. (AIS 2010, p. 42)

Da questo passaggio notiamo come i gusti della domanda influenzino le modalità di produzione, in questo caso favorendo filtraggi approfonditi per evitare il più possibile le “sgradite torbidità” e favorire la “luminosità” del vino. Nel mondo della degustazione professionale un vino torbido non è assolutamente accettabile, tranne che per rarissime eccezioni.

Isotopia dell’armonia. Se durante la degustazione non viene data attenzione alla dimensione sonora del vino – come abbiamo visto, anche se ad un certo punto il manuale accenna all’eventuale presenza del senso dell’udito durante la degustazione, questo senso non viene mai menzionato neanche quando potrebbe essere un parametro pertinente come ad esempio rispetto alle bollicine dei vini effervescenti – vi è comunque un’importante *metafora musicale* nel gergo specifico della degustazione professionale: l’“armonia” del vino, definita come la corrispondenza coerente delle sue caratteristiche.

Stato evolutivo ed armonia esprimono la sintesi complessiva del valore del vino, attraverso un rapido flash-back dell’esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo (AIS 2010, p. 165)

(...) un termine che riassume quanto di bello e convincente il vino ha saputo esprimere: l’armonia. (*ivi*, p. 171)

Coerenza tra le osservazioni fatte durante l’esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo, e alto livello qualitativo, sono quindi i due ingredienti che compongono l’armonia di un vino, in grado di mettere in mostra un’adeguata ed elegante proporzione tra i suoi elementi, come l’armoniosa sinfonia di orchestrali senza alcuna stonatura. (*ibidem*)

Infine l’armonia, che conclude la degustazione. Ripercorrendo in rapida successione colori, profumi e sapori del vino, si compone un mosaico completo delle sensazioni percepite e dei giudizi espressi. (*ivi*, p. 183)

Poco armonico – si dice di un vino in cui si riscontra una netta discrepanza tra le diverse caratteristiche valutate nelle tre fasi dell'analisi sensoriale e/o un loro basso livello qualitativo. È una soluzione inaccettabile.

Abbastanza armonico – si dice di un vino in cui si riscontra una leggera discrepanza di una o più caratteristiche valutate nelle tre fasi dell'analisi sensoriale, o che si esprime su un livello qualitativo che può essere valutato da sufficiente a buono, quindi mediamente discreto.

Armonico – si dice di un vino in cui tutte le caratteristiche valutate nelle tre fasi dell'analisi sensoriale si combinano in modo perfetto, al massimo della loro espressione qualitativa, componendo un quadro completo e armonioso. In genere si tratta di vini di ottima qualità, a volte addirittura eccellenti e in grado di regalare grandi emozioni. (ivi, p. 173)⁹

Unica sede di una sinestesia sonora nella terminologia della degustazione professionale, la metafora dell'armonia, sfrutta un termine del campo semantico della musica per mettere in luce una particolare qualità del vino. In specifico, viene utilizzata per valutare la “coerenza” tra i risultati degli esami dell'analisi sensoriale. La “coerenza” delle percezioni visive, olfattive e gustative è definita come “elegante proporzione”, “quanto di bello e convincente” e un “quadro perfetto”, appunto “armonico”. I tratti semantici contenuti in questi temi (Greimas, Courtés 1979) sono di due tipi: da una parte significano la combinazione perfetta, la completezza e l'equilibrio tra le parti di un tutto, dall'altra sottolineano un aspetto estetico valorizzato euforicamente. Controllando la voce “armonia” nel vocabolario, notiamo come questi due aspetti contraddistinguano la sua definizione:

armonìa s. f. [dal lat. *harmonia*, gr. ἁρμονία, affine a ἁρμόζω «comporre, accordare»]. – **1. a.** Consonanza di voci o di strumenti; combinazione di accordi, cioè di suoni simultanei (per estens., anche associazione di suoni successivi), che produce un'impressione piacevole all'orecchio e all'animo (...). **b.** In senso più tecnico, pratica e teoria della formazione e concatenazione degli accordi musicali, secondo una concezione polifonica della musica, nella quale lo sviluppo del discorso tematico si realizza in una successione non di suoni singoli ma di accordi, cioè di più suoni prodotti simultaneamente (...). **2.** Per analogia, riferito alla parola non modulata nel canto, l'impressione gradevole che risulta, nella prosa e nel verso, da un musicale accostamento di suoni, accenti, pause (...). **3. a.** Con sign. più ampio, proporzione, conveniente accordo di più parti o elementi (...). **b.** In architettura, proporzionata corrispondenza tra le parti principali e le secondarie, e tra i singoli membri architettonici e l'intero; in pittura e scultura, conveniente disposizione delle figure nell'insieme dell'opera: *a. di linee, di forme; a. di colori o a. cromatica*, accordo di colori ottenuto accostando toni diversi o anche, nella forma più semplice, toni di una stessa gamma o gradazioni diverse di un solo tono. **c.** Accordo, conformità, in senso generico (...). **4.** fig. Concordia di sentimenti e di opinioni tra più persone (...). (Treccani 2018)

⁹ Grassetti e caratteri aumentati nel testo.

Notiamo inoltre che il termine armonia è usato comunemente nei campi artistici dell'architettura, per significare la buona proporzione tra le parti primarie e secondarie di un tutto, e in pittura e scultura, per la “conveniente disposizione” degli elementi in un'opera. Estetizzando il vino, concependolo nelle sue espressioni più alte come un'opera d'arte, la degustazione professionale applica al vino l'“armonia” comunemente propria, ad esempio, a un tempio o a una statua greca, a un dipinto rinascimentale o alla “sinfonia di orchestrali senza stonatura alcuna”. La figura della sinfonia e degli orchestrali fa riferimento non a tutto il mondo musicale ma in specifico alla musica colta, principalmente quella classico-romantica. L'isotopia della musica classica è rafforzata nel manuale da due grandi immagini (Fig. 10) – una fotografica e l'altra disegnata – che accompagnano il testo nelle pagine dedicate all'armonia: l'immagine di un violino con l'archetto e quella dello spartito musicale che, guardando bene, notiamo essere per pianoforte, riconoscibile dalla scrittura a due chiavi di violino e di basso. Sono insomma richiamati i due strumenti considerati comunemente come i principali della musica classico-romantica.



Fig. 10 – Le immagini musicali delle pagine sull'“armonia” del vino (AIS 2010, pp. 172-173).

Sempre nel testo che definisce l'armonia del vino, troviamo infine la figura di un'altra arte, quella del mosaico, che come l'armonia in musica – intesa come combinazione di suoni – lavora per somma di parti e nel suo caso di tasselli colorati. Rispetto alla valutazione finale dell'armonia, questo “mosaico completo delle sensazioni percepite” è infine giudicato secondo una scala di punti da 0 a 3 (0 = insufficiente, 1 = sufficiente, 2 = buono, 3 = eccellente). Il vino che ottiene 3 punti è definito il più “armonioso” o “armonico”. Seguendo lo schema algebrico della somma, la metafora musicale, rafforzata da altre figure come quella del mosaico, mette in luce un *modello della sensorialità* che

concepisce l'interazione tra i sensi come un'addizione, una somma di differenti sensazioni giustapposte. *Tale è il modello sensoriale alla base della degustazione professionale: quello della somma o addizione delle sensazioni visive, olfattive, gustative e tattili.*

Attraverso la figura dell'armonia e della sinfonia orchestrale, la metafora musicale della degustazione professionale virtualizza tutta una serie di *parallelismi tra la musica classico-romantica e il vino così degustato e valutato*. Per prima cosa, lo stile classico (Rosen 1997) si codifica con Haydn, Mozart e Beethoven nel secondo Settecento, quando il "temperamento equabile" (Rosen 1997, p. 47; Isacoff 2001, p. 2) diviene il fondamento teorico della musica rendendo stabile il linguaggio musicale della tonalità. Il temperamento equabile è il sistema moderno di accordatura degli strumenti e si basa sulla suddivisione dell'intervallo di ottava in dodici semitoni di egual grandezza, dando la possibilità di suonare in tutte e dodici le tonalità così create e passare facilmente da una all'altra. Tale sistema è stato raggiunto "temperando" progressivamente l'intonazione cosiddetta "giusta o naturale" che, in voga fin dalla Grecia Antica, seguiva la consonanza naturale degli intervalli musicali impedendo, soprattutto agli strumenti di intonazione fissa, di suonare in diverse tonalità: per suonare in una tonalità lontana da quella in cui era impostata l'accordatura dello strumento bisognava appunto riaccordarlo. Anche se in realtà scritta su un'accordatura di compromesso tra temperamento equabile e intonazione giusta o naturale, l'opera divenuta esemplare della nuova concezione musicale è il "Clavicembalo ben temperato" di Johan Sebastian Bach, una raccolta di preludi e fughe in tutte e dodici le tonalità. Come la terminologia codificata della degustazione professionale taglia in maniera precisa il continuum degli aspetti sensoriali del vino, così il temperamento equabile "stria" (Deleuze, Guattari 1980) nuovamente lo spazio acustico dell'ottava allontanandosi dall'intonazione giusta considerata fino a quel momento "naturale". Come spiega Charles Rosen, il temperamento equabile, "che si basi sulle proprietà fisiche del suono è evidente, ma è altrettanto palese che le deforma, e anzi «snatura», in nome della creazione di un linguaggio regolare con possibilità più ricche e complesse" (Rosen 1997, p. 48). In entrambi i casi abbiamo dunque la *codificazione di un linguaggio, enologico da una parte, musicale dall'altra, che "tempera" una materia sensibile per dargli una forma il più possibile regolare e comunicabile*. Un secondo parallelismo è dato dal fatto che *in entrambi i casi, si calcola l'accordo o il disaccordo, la consonanza o la dissonanza, tra percezioni*: per il linguaggio degustativo parliamo di accordo tra le percezioni visive, olfattive e gustative; mentre per il linguaggio musicale classico-romantico parliamo del cosiddetto calcolo degli intervalli, che vengono giudicati di volta in volta consonanti o dissonanti, e tale classificazione degli intervalli è alla base dell'armonia musicale moderna che, come abbiamo visto, si presta come modello per giudicare l'equilibrio elegante tra le parti di un tutto anche nelle altre arti. Il calcolo degli intervalli è necessario per distinguere tra accordi di suoni consonanti e

dissonanti ed è funzionale al linguaggio della tonalità. Il linguaggio tonale infatti è un linguaggio gerarchico dove le note e gli accordi che si possono costruire a partire da esse hanno importanza e funzioni diverse. In estrema sintesi, la prima nota della scala, la tonica, è la nota di riferimento da cui il discorso musicale comincia e a cui, solitamente, torna. Su di essa si costruisce l'accordo di tonica, dove la consonanza è massima. All'opposto, la quinta nota della scala si offre per costruire l'accordo di dominante che, rispetto al precedente, è sentito come il massimo della dissonanza. Gli intervalli dissonanti al suo interno chiedono di essere "risolti" in consonanza ed è per questo che dopo l'accordo di dominante si deve ritornare, in qualche modo, all'accordo di tonica. Tutta la musica che utilizza il linguaggio tonale gioca dunque su tensioni e distensioni e sull'andirivieni tra tonica e dominante passando attraverso tutta una serie di gradi intermedi che gestiscono le dissonanze e le consonanze. Qui sta il terzo parallelismo tra linguaggio tonale classico-romantico e degustazione professionale: *entrambe costruiscono e giocano su un sistema di attese, che possono essere di volta in volta soddisfatte o disattese*. Per la musica è risoluzione o meno degli accordi dissonanti in consonanti, per la degustazione enologica è la risoluzione o meno delle discordanze tra percezioni visive, olfatti e gustative. Inoltre in entrambi i casi si valorizzano euforicamente le musiche e i vini che terminano risolvendo la "dissonanza". Tale processo di tensioni e distensioni sonore lo troviamo nella "forma-sonata", la forma tipica dello stile classico che raggiunge i massimi vertici con Haydn, Mozart e Beethoven e che ritroviamo all'interno della sinfonia. Abbiamo visto come le figure della sinfonia e degli orchestrali si prestino a modellizzare l'accordo tra gli esami dell'analisi sensoriale. Nell'accezione più comune, che deriva appunto dall'uso tardo settecentesco del classicismo viennese, la sinfonia è infatti un brano orchestrale composto di più movimenti, di proporzioni abbastanza ampie e articolati secondo procedimenti formali ben precisi. Si basa come già accennato sulla cosiddetta forma-sonata per cui la sinfonia può essere definita la "sonata per orchestra". A partire dai compositori classici (Haydn, Mozart, Beethoven, ecc.) la sinfonia diviene sempre più al cuore della produzione artistica dei compositori fino a raggiungere il suo culmine nel periodo romantico (Mahler, Brahms, Schumann, ecc.). A partire almeno da Beethoven, alla sinfonia è infatti associata quella dimensione pubblica e quello sforzo comunicativo che di solito sono estranei alle opere da camera e per strumento solista. A questa dimensione pubblica della sinfonia si deve il fatto che molte opere siano caratterizzate da un titolo che le rende immediatamente riconoscibili per un gran numero di ascoltatori (pensiamo ad esempio alla sinfonia chiamata "Eroica" o a quella "Pastorale", entrambe di Beethoven). È anche per questo motivo che il genere sinfonico è entrato nella cultura generale e nell'enciclopedia (Eco 1975, 1979, 1984) comune della società occidentale e se ne può trovare traccia oggi anche nel manuale di degustazione dell' AIS (2010). Stiamo qui iniziando ad avere elementi che supportano l'ipotesi che la convocazione della figura della sinfonia e in generale del

tema della musica classico-romantica siano in realtà motivate dal fatto che questo genere di musica presenti un *meccanismo strutturale profondo* affine a quello che regge la degustazione enologica professionale. Oltre ai principi del “temperamento” della materia sensibile, del calcolo degli accordi e disaccordi tra le sensazioni, e del sistema di attese, vi è almeno un quarto principio: il fatto che *entrambi i sistemi sono sistemi prescrittivi*. Sia dal lato della ricezione, dell’ascolto come della degustazione, che da quello della produzione, della composizione e della vinificazione, i parametri dettati dal sistema musicale e degustativo creano una norma che va rispettata, pena la sanzione disforica. In entrambi tali ambiti culturali, musicale ed enologico, vi è una precisa regola del gusto che valorizza euforicamente il principio dell’armonico.

Uscendo dalla relazione tra le particolari forme culturali della degustazione professionale e dello stile musicale classico-romantico, sono inoltre virtualizzati dei parallelismi più generali tra la degustazione del vino e l’ascolto di musica. Per prima cosa, il fatto che l’immagine complessiva della composizione musicale la abbiamo solo alla fine del suo ascolto come l’immagine complessiva del vino la otteniamo solo dopo il suo assaggio: in entrambi i casi è necessario un flashback cognitivo che risalga dalla fase finale a quelle iniziali per avere un quadro completo dell’opera, che sia musicale o enologica. Ciò è determinato dal fatto che entrambe le esperienze sono esperienze temporali: sia l’ascolto di musica che la degustazione del vino si svolgono nel tempo. Inoltre, anche le singole percezioni uditive e gustative seguono una sintagmatica molto simile: sia per lo sviluppo della percezione del gusto di vino in bocca che per la descrizione della percezione uditiva di un suono, si parla in entrambi i casi di “attacco, corpo e coda”. Le tre fasi del cosiddetto involuppo del suono, le troviamo tali e quali per descrivere lo sviluppo del gusto. Infine, in entrambi i casi, sempre nel momento della messa in discorso delle percezioni sensibili, e dunque della loro condivisione, si opera una traduzione dalla dimensione fisica, rispettivamente acustica e chimica, a quella fenomenologica e dunque sonora e gustativa: un critico musicale non parlerà di frequenza, ampiezza e lunghezza delle onde sonore ma di altezze, intensità e timbri, come un sommelier non parlerà mai dell’odore di vaniglia nominando al pubblico il corrispettivo nome scientifico-chimico.

Isotopia dell’emozione. Per terminare il nostro percorso seguendo i fili delle isotopie lungo il corso del testo, infine, come per le sinfonie, il manuale AIS (2010) assegna “le grandi emozioni” solo ai grandi vini “armonici”: è solo con i grandi vini che il sommelier si emoziona. In tutti i restanti casi di degustazione, di un vino ottimo, buono o mediocre, esso rimane un soggetto cognitivo razionale che può arricchire la sua descrizione del vino con formule poetiche solo dopo averne definito i tratti in maniera professionale. La degustazione professionale tende a scindere il più possibile l’*essere* e il *fare* del soggetto-degustatore, la dimensione passionale da quella pragmatica e cognitiva.

Arrivando alle conclusioni, riassumiamo l'assiologia alla base della degustazione professionale AIS (2010). Il contesto il più possibile neutro, il bicchiere come macchine sinestetica, il corpo del degustatore come macchina sensoriale, il metalinguaggio codificato, il procedimento interpretativo-abduttivo, la rigida separazione tra affettività del degustatore e sua effettività, cioè tra dimensione passionale e quella pragmatico-cognitiva, fanno della degustazione professionale una pratica che nega la soggettività (del degustatore, del vino, della situazione, ecc.) per tendere all'oggettività (del degustatore, del vino, della situazione, ecc.). Tutto ciò per tentare di trovare leggi generali nel mondo complesso, sfaccettato, continuo – e pieno d'eccezioni – della dimensione estetica del vino. Portando fino in fondo la metafora musicale dell'armonia, centrale nella degustazione professionale, il risultato finale di tutto ciò è che otteniamo sia un degustatore professionale che un vino "ben temperato". Così, funzionale alla degustazione professionale "ben temperata" è una *logica del sensibile che concepisce la polisensorialità in maniera algebrica, come una somma o addizione di sensazioni*, di cui calcolarne l'assonanza o la dissonanza, l'accordo o il disaccordo.

2. La degustazione "polysensorielle" di Philippe Varone

A Sion, capitale del cantone Vallese, principale regione svizzera a vocazione viti-vinicola, la grande casa *Varone Vins* ha sviluppato uno specifico "marketing polisensoriale" per comunicare al pubblico, eventuale acquirente, il proprio vino. Come già si evince dalla comunicazione visuale online e cartacea di questa marca (cfr. Fig. 11, Varone 2016), il richiamo ai cinque sensi è esplicito e costituisce il *topic* (Eco 1979) del discorso di marca (Marrone 2007):

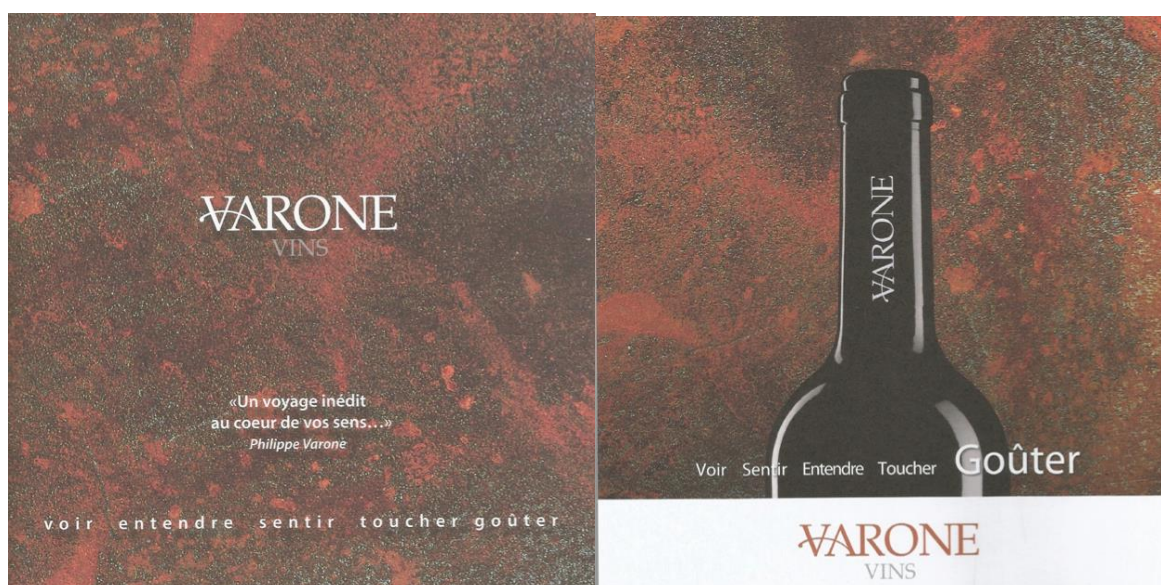


Fig. 11 – Cover del dépliant (a sinistra) e della cartolina (a destra) di *Varone Vins* (2016).

Partendo dal testo verbale della *cover* del *dépliant* (cfr. Fig. 11, a sinistra), per la sua posizione centrale e per la sua grandezza notiamo per prima cosa la scritta-logo della marca, “Varone Vins”. La parola “Varone”, in bianco, presenta un *font* che possiamo definire “classico”: lettere maiuscole ma fini, che ricordano le iscrizioni romane e di conseguenza la classicità, l’eleganza e l’importanza. La staticità di tali lettere, che sembrano colonne, viene però spezzata dalla linea arcuata che interessa la “V” e la “A” e che instaura un gioco plastico che fa di esse lo stesso carattere, uno la versione ribaltata dell’altro, dando dinamicità a tutta la parola. Inoltre, tale segno arcuato, per il ricciolo che presenta sulla sinistra, sembra segnato “a mano” rispetto alle lettere come “scolpite”. Insomma una classicità che non rinuncia alla dinamicità, una tradizione completata da un “tocco personale”. Subito sotto, la parola “Vins” nello stesso carattere ma più piccolo e in grigio: l’attenzione è tutta sul nome della casa. La rima cromatica bianca mette in relazione il logo “Varone” con le scritte presenti nella metà inferiore della copertina. In basso, in lettere minuscole, troviamo una serie di verbi che richiamano la funzione percettiva di ognuno dei cinque sensi: “vedere, udire, odorare, toccare, gustare”. Notiamo due cose. La prima è che viene richiamata la funzione fisiologica delle facoltà percettive, più che la successiva capacità di giudizio e discriminazione, il “fenomeno fisiologico” più che l’“atto psicologico” (Barthes, Havas 1977, p. 237): “vedere” più che guardare, “udire” più che ascoltare”, “odorare” più che annusare o fiutare, “toccare” più che tastare, “gustare” più che assaggiare. La seconda è che messe così in fila, queste parole ci interrogano sia sul loro ordine, sia sul formare un’ipotetica sequenza narrativa. La serie di verbi, che indicano appunto azioni, entrano in relazione, creando a livello narrativo una micro storia scandita da fasi d’azione, secondo l’ordine lineare da sinistra a destra della scritta. A ben vedere, l’ordine sembra richiamare quello dell’analisi sensoriale della degustazione del vino, in cui si passa dall’esercizio della visione a quello dell’olfatto, del tatto e infine del gusto, ultima tappa e dunque la più importante del percorso. L’unica differenza è che qui viene chiamato in causa anche l’esercizio dell’udito che, come abbiamo visto in precedenza (cfr. *supra*, par.1), rimane implicito durante la degustazione professionale. Comparando la cover del *dépliant* a quella della cartolina (Fig. 11, a destra), troviamo nuovamente la stessa sequenza di verbi percettivi, con due differenze: attraverso la grandezza dei caratteri, viene resa esplicita l’importanza del verbo “goûter”, come fase finale della sequenza di queste tappe sensoriali, che ottengono un preciso orientamento narrativo e temporale; inoltre, cambia la posizione del verbo “entendre”, non più posizionato tra “voir” e “sentir”, ma questa volta tra “sentir” e “toucher”. Se la sequenza degli altri verbi non cambia, confermando la successione precisa delle azioni della degustazione, il cambiamento di posizione del verbo “entendre” sembra indicare una difficoltà nel posizionare l’azione dell’udire durante la pratica della degustazione: che posto dare all’udito, senso mancante, perché non tematizzato, durante la degustazione del vino? Come vedremo, l’indecidibilità della

posizione del verbo “udire” in questa sequenza verrà rispecchiata dalla debolezza del momento musicale durante la vera e propria degustazione “polisensoriale” proposta da Philippe Varone. Tornando alla cover del dépliant, proprio quest’ultimo prende parola attraverso il simulacro della scritta che porta il suo nome, preceduta dalla citazione “Un viaggio inedito nel cuore dei vostri sensi...”, posizionate poco sopra alla serie di verbi. Attraverso un débrayage enunciazionale, un soggetto, che ci viene indicato essere Philippe Varone in persona, si rivolge in prima persona ai lettori (“vostri”) instaurando una comunicazione da uno a molti: si sottolinea il carattere esperienziale e totalizzante del percorso degustativo (“viaggio”) e la sua profondità (“cuore”), in quanto andrà al centro (“cuore”) di ogni organo sensoriale. Si rimarca inoltre la novità dell’operazione (“inedito”). A livello figurativo, la parola “cuore” e la parola “sensi” instaurano un’isotopia corporea e somatica, di tipo organico. L’organico è il contenuto tematico che crea un’ulteriore isotopia tra la citazione di Philippe Varone e lo sfondo grafico della cover, oltre al tema cromatico del “rosso sangue” che lega tale sfondo alla figura del cuore. Lo sfondo grafico è composto infatti da una testura visiva complessa, formata da campi cromatici di differenti tonalità di rosso, che vanno da un rosso chiaro a un rosso bordeaux, richiamando allo stesso tempo il colore del sangue arterioso (chiaro) e venoso (più scuro). La metafora del “vino come sangue” è suggerita anche dalle piccole macchie rosse a forma di “goccia” che richiamano allo stesso tempo la figura delle gocce di sangue e quella dei globuli rossi. Il passaggio a una dimensione microscopica e cellulare è dato dalla presenza dei leggeri grappoli di puntini verdi che possono figurativizzare eventuali sostanze contenute in questo sangue. Il regime discorsivo enologico a cui appartiene questo testo narcotizza però la metafora “sanguigna”, portando più verosimilmente a interpretare lo sfondo come uno zoom sul mosto di un vino rosso al momento della fermentazione. La differenza cromatica tra i campi di rosso genera un’illusione di profondità e di movimento, tale per cui le zone chiare indicano le parti del liquido maggiormente in superficie mentre quelle scure si pongono come quelle rimaste in profondità, sullo sfondo. Sfondo che, per l’effetto di dinamicità e caoticità delle linee curve, a breve diventerà figura, come la figura diventerà sfondo, a suggerire un rimescolarsi e ribollire di tale liquido pastoso. Seguendo il tema del ribollire, i leggeri grappoli di puntini verdi-bianchi possono essere letti come schiuma e come esito dell’effervescenza che sta interessando il liquido. La testura complessa dell’immagine e la figura della fermentazione, generano l’effetto sinestetico di tale immagine che, attraverso il visivo, richiama gli altri sensi: una sensazione tattile (la densità del liquido in contrasto con la leggerezza della schiuma), una sonora (il fruscio e il ribollire del vino in fermentazione) e una odorosa (l’odore del mosto che sta diventando vino). La sensazione gustativa rimane implicita, configurandosi come il risultato dell’azione che rimane da compiere: come è maggiormente esplicitato dalla cover della cartolina, il lettore-osservatore viene invitato da questa pubblicità visiva a “gustare” la bottiglia di

vino (rosso) marcata “Varone”. E come suggerisce sia lo sfondo grafico sinestetico, che la serie di verbi di percezione che la citazione di Philippe Varone, la degustazione offerta sarà esplicitamente “polisensoriale”.

Il tema della degustazione “polisensoriale” è sviluppato nelle pagine interne del dépliant, esattamente in quelle centrali (pp. 3-4), dopo la storia della casa (p. 1) e la presentazione della tenuta (p. 2). Nelle prime due pagine ritroviamo le isotopie di “classicità”, “importanza” e “tocco personale”, già presenti in maniera condensata nel font del logo. Rispetto alla storia della “Maison”, Philippe Varone “incarna la quarta generazione” lungo “111 anni di esistenza¹⁰”. Leggiamo inoltre che “ogni generazione ha saputo perseguire il lavoro della precedente sempre apportando il proprio tocco personale” e che “Philippe si distingue per uno spirito di innovazione poco comune e un’audacia di creazione nel modo di allevare e presentare il vino tenendo conto della specificità propria di ogni palato”. Rispetto alla tenuta, questa è presentata come un “domaine” “d’eccezione” in quanto costruita su terrazzamenti “sostenuti da impressionanti muri di pietra” a secco. Questi ultimi raggiungono i 3.000 km di estensione, cifra utilizzata a supporto dell’isotopia dell’eccezionalità, come anche il loro ruolo attanziale di aiutanti che, riflettendo la luce del sole verso le vigne, consentono una maggiore esposizione di esse ai raggi solari e dunque un apporto di “calorie supplementari che marcano i vini d’eccezione”. Sempre a livello narrativo, Philippe Varone ha invece il ruolo attanziale di destinante, che manipola e sanziona le attività di conduzione del *domaine*: se rispetto all’allevamento dell’uva ha scelto di valorizzare i muri a secco, rispetto alla presentazione del vino ha voluto sviluppare un “approccio polisensoriale”. A pagina 3, vi è scritto:

Momenti indimenticabili

L’esperienza polisensoriale

Un vino è un universo sensoriale complesso. Dalla vista al naso passando per la bocca, si provano numerose sensazioni. Se il vino è lo stesso, la sua percezione è differente da un consumatore all’altro. Alcuni saranno sensibili all’acidità o ai tannini, altri all’odore di vaniglia o di frutti rossi. Così, abbiamo creato degli strumenti specifici per guidarvi alla scoperta dei nostri vini (Varone Vins 2016).

Apprendiamo che la degustazione polinsensoriale è uno strumento sviluppato dalla casa per presentare i propri vini e per fare conoscere ad ogni consumatore la propria sensibilità alle qualità organolettiche del vino. Come recita la didascalia della foto che accompagna il testo, si tratta di un

¹⁰ Questa e le seguenti citazioni sono prese dalle pagine interne del dépliant *Varone Vins* (2016). La traduzione dal francese all’italiano è nostra. Riportiamo il fatto che i testi dei differenti dépliant di *Varone Vins* (2016) sono comunque sempre bilingui, in francese e tedesco, rispecchiando la bipartizione linguistica del cantone Vallese. La regione si compone infatti di una parte francofona (la parte occidentale) e una germanofona (la parte orientale), in specifico “alto-vallesana”. Più che un dialetto del tedesco, l’alto-vallesano è una vera e propria lingua ancora parlata negli scambi orali, ma per la sua minoranza a livello di lingua scritta si preferisce utilizzare il tedesco, per rivolgersi a un più vasto pubblico di area germanofona.

“coinvolgimento di tutti i sensi”. Infine, a livello patemico, tale esperienza è moralizzata euforicamente come “indimenticabile”. Se la pagina 3 sviluppa il tema della “polisensorialità”, la pagina 4 quella del “cuore”. Per andare al “cuore dei vostri sensi” e al contempo al “cuore dei segreti (...) della casa Varone” il testo invita a recarsi in uno dei tre “luoghi di accoglienza”: il “Cube”, il “Clos d’Uvrier”, “delle antiche *guérites*¹¹ di vigna trasformate in spazi di scoperta sensoriale” e il “Centro di degustazione”, “un luogo urbano e contemporaneo dove scoprirete l’insieme della gamma Varone”. La gamma Varone è poi presentata nel “cuore” del dépliant: aprendo le pagine 3 e 4 si trovano altre quattro pagine interne che presentano quattro linee di vini della casa Varone (“Les Incontournables”, “Héritage”, “Les Clos”, “Créations”), tramite immagini di bottiglie su una foto di paesaggio e un breve testo. Infine, le pagine 5 e 6 danno informazioni pratiche sul programma di fidelizzazione “Club Varone” “per gli appassionati” e sull’indirizzo del centro di degustazione, “concepito (...) per accogliervi in gruppo, in occasione di degustazioni commentate”.

Prima di passare all’analisi dell’esperienza di degustazione proposta da Philippe Varone, ci soffermiamo su un secondo dépliant, questa volta quello dello spazio di degustazione chiamato “Le Cube”, cioè il cubo. Coerentemente con il nome del luogo, la forma del piccolo dépliant che lo sponsorizza è quadrata e nelle sue pagine interne lo presenta attraverso un testo articolato secondo i cinque verbi sensoriali oltre che attraverso alcune immagini del luogo (cfr. Fig. 12):



Fig. 12 – Due pagine interne del dépliant “Le Cube” di *Varone Vins* (2016).

¹¹ La *guérite* è una tipica casetta del luogo, di piccole dimensioni, che sorge di tanto in tanto nei vigneti e che veniva utilizzata come ripostiglio per gli strumenti di lavoro nelle vigne e come luogo per le pause e i pasti dei viticoltori.

Seppur staccato graficamente dal testo, questa volta ogni verbo è inteso come la parola iniziale di un periodo che specifica l'oggetto dell'azione percettiva del vedere, odorare, udire, toccare e gustare. Se il vedere e il gustare sono intesi in senso proprio (si vede la valle del Rodano da un belvedere “unico”, si gustano “abbinamenti innovativi” tra vini della casa e prodotti vallesani), i restanti verbi sensoriali sono utilizzati in senso figurato (si odorano delle atmosfere, si odono delle emozioni, si tocca la propria curiosità). Tra questi, il tropo più particolare è certamente quello che riguarda l'udito: un ulteriore segno della difficoltà di comprendere la dimensione sonora all'interno della polisensorialità enologica.

Soddisfacendo coerentemente le aspettative create dalla propria pubblicità integrata, Philippe Varone, manager e responsabile dell'azienda che porta il suo nome, propone degustazioni per gruppi di persone interessate ad assaggiare i propri vini in maniera non convenzionale. Fino al 2016 tali degustazioni sono state condotte personalmente da Philippe Varone, all'interno degli spazi dedicati appartenenti alla cantina *Varone Vins* o alla *bourgeoisie* di Sion di cui Varone fa parte¹². Gruppi di circa dieci-venti persone sono invitate a sedersi attorno a una tavola rettangolare, in cui ogni posto accoglie il partecipante con due bicchieri di vino pronti all'uso e un tovagliolino a firma dell'azienda che presenta la *claim* dei dépliant “voir, toucher, sentir entendre, goûter” (Fig. 13), in colore bordeaux su sfondo bianco:

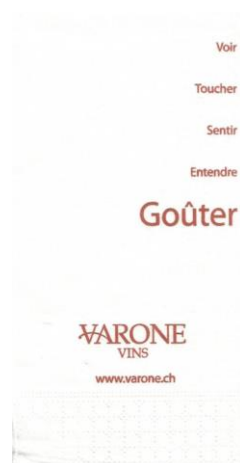


Fig. 13 – Il tovagliolino da degustazione di *Varone Vins* (2016).

Ciò che è presentato nel tovagliolo è rispettato dalla degustazione. Quest'ultima sviluppa un'esperienza sensoriale in quattro fasi ordinate, nelle quali il gusto del vino è discusso giocando rispettivamente con la vista, l'odorato, il tatto e infine con l'udito. Rispetto al vedere, attraverso l'uso

¹² Al momento della nostra seconda partecipazione all'esperienza di degustazione polisensoriale della casa *Varone Vins*, Philippe Varone era appena divenuto sindaco di Sion, la capitale del cantone Vallese. Tale degustazione è stata dunque l'ultima da lui condotta prima di dedicarsi alla politica. Per la stessa ragione in quella occasione era presente un assistente che lo avrebbe poi sostituito nella conduzione delle successive degustazioni polisensoriali.

di speciali bicchieri neri che impediscono di vedere il colore del vino nel bicchiere, i partecipanti devono indovinare il colore del vino che stanno assaggiando attraverso i suoi aromi e sapori. Poi, un secondo vino è servito in un altro normale bicchiere trasparente e Varone e il suo assistente distribuiscono tra i partecipanti due differenti campioni di profumo (ad esempio vaniglia e mela) chiedendo loro di scegliere quale fra i due aromi è emanato dal vino nel bicchiere. Il terzo vino è l'occasione per lavorare sul senso del tatto e ai partecipanti è chiesto di mettere in relazione la percezione del tatto del vino nella bocca con quella della mano che tocca differenti campioni di stoffe come il velluto o la seta. Ogni gioco sensoriale è seguito da una piccola discussione tra i partecipanti e Varone, che svela le risposte giuste, spiega alcuni specifici aspetti della degustazione e descrive le caratteristiche del vino assaggiato (varietà del vitigno, *terroir*, tipo di lavoro nella vigna, tecnica di vinificazione, ecc.). Fino a questa tappa le persone non hanno avuto alcun problema nel seguire il gioco sensoriale, ma quando Varone propone infine lo stesso gioco da svolgere con la musica e il senso dell'udito, la sorpresa coglie i partecipanti. Utilizzando due piccole casse collegate a un computer, Varone chiede ai partecipanti di ascoltare quattro differenti campioni di musica – pochi secondi di “lounge-jazz”, “tango”, “Chopin” e “bal-musette” – da abbinare all'ultimo vino nel bicchiere. Come per le fasi precedenti, evitando un vero confronto e discussione, Varone chiede ai partecipanti di alzare la mano per comunicare agli altri la propria opinione. Pochissimi scelgono il brano “Chopin” e Varone dà al gruppo la propria conclusione: “questo vino non è calmo, se disegnate una linea sarebbe una linea mossa, il vino ha un particolare ritmo: è la particolare acidità di questo vino”. Poi inizia a spiegare che il loro “marketing sensoriale” è stato sviluppato grazie ad alcuni ricercatori del Dipartimento di “Scienze Affettive” (psicologia cognitiva) dell'Università di Ginevra: attraverso una serie di esperimenti in laboratorio hanno cercato di calcolare l'interazione tra le qualità del vino come l'acidità, la salinità, lo zucchero, l'alcool, ecc., e gli aspetti musicali come il ritmo, l'armonia, la tonalità e così via. Hanno scelto questa prospettiva scientifica, “oggettiva”, per aiutare le persone a scoprire il proprio “profilo sensoriale” durante la degustazione, cioè la personale tendenza a percepire di più alcune qualità del vino rispetto ad altre, come l'essere ad esempio più sensibili allo zucchero che all'acidità.

Durante il gioco polisensoriale della degustazione, Varone chiede inoltre ai partecipanti di evitare di fare commenti del tipo “mi piace/non mi piace”, chiedendo loro di prestare specifica attenzione alle qualità organolettiche del vino, cercando di usare le generali categorie sensoriali per descrivere ogni fare – generali categorie cromatiche (giallo, rosso, rosato), olfattive (aromi di frutti, di fiori, ecc.) e gustative (fiori, frutti, sapori animali, speziati, aromatici, ecc.). È importante notare come lo stesso tipo di categorizzazione è utilizzato anche per l'udito: le categorie musicali richiamate sono molto generali, basate sui generi musicali come il “lounge-jazz”, il “tango” e il “bal-musette”,

con l'eccezione di "Chopin" che è usato comunque, attraverso una sineddoche, per riferirsi alla musica "classica", per il fatto che qui la figura di Chopin è intesa come il miglior esempio di "musica classica". Sebbene la categorizzazione musicale sia molto generica, l'abbinamento tra qualità del vino e della musica è molto stretto: come riportato in esempio, il grado di "acidità" è proporzionale al grado di "ritmo". Questo significa che il modello sensoriale su cui in questo caso si basa la traduzione intersemiotica tra vino e musica funziona secondo un accoppiamento 1:1 tra le qualità del primo e quelle della seconda, una modalità che è propria di un sistema simbolico (Hjelmslev 1943), dove non c'è posto per l'interpretazione ma solo per una trasposizione che segue regole molto strette.

3. La degustazione *Porthos racconta* di Sandro Sangiorgi

Sandro Sangiorgi, uno dei migliori critici enologici italiani, indipendente, ha fondato a Roma già da alcuni anni l'associazione Porthos, che è allo stesso tempo una casa editrice specializzata in vini naturali (Porthos edizioni) e una scuola per chiunque sia interessato al mondo del vino e della degustazione. La decisione di fondare una propria scuola e una propria casa editrice arrivò a Sangiorgi quando iniziò ad essere in disaccordo con il vino del mondo *mainstream*: dopo aver lavorato come sommelier di alto profilo nei contesti della degustazione professionale, partecipando agli esclusivi eventi e fiere enologici, si rese conto, come altri, di una generale standardizzazione del gusto delle bottiglie di vino. Questa standardizzazione del vino *mainstream* era ed è dovuta al fatto che i maggiori produttori di tutto il mondo hanno iniziata ad assecondare sempre più i gusti e le tendenze della domanda. Come uomo di cultura, appassionato di arti, specialmente di poesia e musica, Sangiorgi ha così deciso di riscoprire e divulgare la profondità del vino divenendo critico indipendente e lavorando per far conoscere i produttori di vino che prestano attenzione a metodi e tecniche tradizionali e sostenibili. Aggiungiamo che Sangiorgi allo stesso tempo ha partecipato alla nascita del movimento *Slow Food* (Petrini 2001; Petrini, Padovani 2005), il conosciuto movimento italiano, ora internazionale, che sostiene le pratiche agroalimentari etiche e sostenibili.

Il più importante lavoro di Sandro Sangiorgi è il libro *L'invenzione della gioia* (Sangiorgi 2011) che è un volume dalle grandi dimensioni, allo stesso tempo manuale di degustazione e saggio sulla cultura del vino, accompagnato da scritti letterari e poetici e da notevoli inserti di opere visive. Lo stesso vino è chiamato in maniera poetica "liquido odoroso". Coerentemente, troviamo questo modo di dare profondità al vino attraverso l'arte e il dialogo diretto con i produttori anche durante l'attività di degustazione. Uno dei principali formati di degustazione condotta da Sandro Sangiorgi si chiama "Porthos racconta..." e ha luogo a Roma nella sede dell'associazione e casa editrice Porthos.



Fig. 14 – Sangiorgi, S., 2011, *L'invenzione della gioia*, Roma, Porthos Edizioni. Copertina.

Ogni degustazione accoglie tra le venti e le trenta persone che hanno in genere differenti livelli di conoscenza rispetto alla pratica degustativa: dalle persone che partecipano per la prima volta a una degustazione e quelli più esperti.

Come nel caso di Philippe Varone, anche le degustazioni di Sangiorgi seguono tutte una precisa struttura narrativa. In questo caso, abbiamo rilevato le seguenti fasi:

- a) benvenuto: le persone arrivano e scelgono il proprio posto, o si dispongono dove viene loro indicato, mentre una musica di sottofondo, ben scelta, crea un'atmosfera confortevole e amicale;
- b) introduzione: Sangiorgi attira l'attenzione dei partecipanti e introduce il tema principale della serata, l'ospite invitato – uno specifico produttore – e i vini che esso ha portato per la degustazione;
- c) intervista: grazie alle domande di Sangiorgi, il produttore racconta del proprio *terroir*, delle proprie vigne, della propria filosofia di vinificazione, mostrando fotografie della propria tenuta sul grande schermo della sede di Porthos; nel frattempo gli assistenti di Sangiorgi – generalmente tre o quattro validi collaboratori che hanno concluso la scuola di degustazione – servono il vino ai partecipanti nel set di bicchieri presente ad ogni posto, messo loro a disposizione o portato da casa, che conta tra i sei e gli otto bicchieri per degustare il corrispettivo numero di bottiglie differenti, secondo un criterio verticale (stesso vino ma su annate diverse) o orizzontale (vini diversi per parcelle di allevamento delle uve, vitigni diversi, ecc.);
- d) assaggio: quando tutti i vini sono stati serviti nel bicchiere e l'ospite ha finito la propria presentazione, Sangiorgi chiede ai partecipanti di prendersi quindici minuti totali per degustare ogni

vino nel bicchiere, uno dopo l'altro, in modo calmo, rimanendo in silenzio senza parlare con gli altri, accompagnati e in ascolto di una musica scelta diffusa nella sala grazie a un buon impianto stereo;

e) lettura: Sangiorgi toglie la musica con un dolce *fade out* e rompe il silenzio leggendo una o due poesie, spiegando la relazione tra la poesia, la musica e il vino e il perché abbia scelto quella poesia e quella musica per quel vino e quel produttore;

f) discussione: Sangiorgi invita i partecipanti a condividere liberamente i propri commenti sull'assaggio del vino, usando associazioni personali e/o il gergo della degustazione professionale: nel mentre, gli assistenti servono a tutti un piatto scelto preparato per l'occasione da un produttore del circuito *Slow Food*;

g) dialogo libero: l'analisi collettiva dell'assaggio sfuma in un dialogo informale tra le persone sedute alla stessa tavola; è anche l'occasione per chiedere di riassaggiare una seconda volta il vino e il cibo ma secondo una situazione più informale e parlando con gli altri;

h) conclusione: Sangiorgi prende l'attenzione dei partecipanti per ringraziare tutti e dare qualche informazione; dando l'arrivederci rimette in sottofondo, come ad inizio serata, la musica scelta per la degustazione.

Seguendo la degustazione di Sangiorgi abbiamo notato come la scelta della musica dipenda dall'identità del produttore ospite e dal particolare carattere del vino e del suo *terroir*, per il fatto che stiamo parlando di vini naturali che sono considerati essere l'espressione di un luogo specifico (un particolare *terroir*) e di uno specifico carattere umano (un particolare produttore). Come il produttore è un interprete del proprio *terroir* e delle proprie varietà di vitigno, Sangiorgi dona una propria interpretazione del produttore e del suo vino attraverso la musica e la poesia: è una scelta autoriale. Ad esempio, quando invitò una delle più importanti produttrici di vino naturale italiano, Elisabetta Foradori di Mezzolombardo (Trento), che rinnova l'antica tradizione di famiglia di vini trentini, Sangiorgi scelse alcuni brani dall'album *Ragas and Sagas* di Jan Garbarek e Ustad Fateh Ali Khan (1992) e due poesie dell'importante poeta iraniano Hafez (2008). Da un punto di vista semantico, ciò che il vino di Elisabetta Foradori ha in comune con quella musica e quel tipo di poesia è il tratto di "riproposizione contemporanea della tradizione", che per la produttrice italiana è l'antica tradizione viti-vinicola del Nord Italia, mentre per il famoso cantante pakistano Ali Khan è la cultura persiana e indiana. Grazie all'interpretazione di Sangiorgi, il vino della Foradori condivide assieme alla musica di Ali Khan e la poesia di Hafez i tratti semantici di "raffinato", "profondo", "ancestrale", "spirituale", ecc. In questo caso, la traduzione intersemiotica avviene tra i tratti semantici del carattere del produttore di vino (*terroir*, carattere, filosofia, ecc.) e i tratti semantici del carattere della musica: è il fatto di condividere lo stesso *ethos* che permette la traduzione tra i due differenti sistemi semiotici.

Così, prima di tutto, il ruolo della musica in questo tipo di degustazione è quello di veicolare attraverso i suoni alcuni tratti semantici del vino. Inoltre, la musica crea una discontinuità nello sviluppo della serata, a sottolineare lo speciale momento della degustazione, che è quello di vivere un'esperienza sensoriale con se stessi in contatto con il vino. In questo senso, la musica crea l'intimità necessaria mentre si fa qualcosa da soli – l'assaggio del vino – ma di fianco agli altri. In più, la musica sottolinea e dona importanza all'azione dell'assaggiare, supportandola grazie a uno specifico ritmo ed atmosfera. Infine, dal punto di vista della fruizione, assaggiare con attenzione il vino in silenzio mentre si è in ascolto della musica consente una *specifica interazione tra i due canali sensoriali del gusto e dell'udito, che hanno occasione di interagire strettamente generando effetti sinestetici.*

4. La degustazione “epistenologica” di Nicola Perullo

Un altro importante critico di vino, sempre italiano, propone degustazioni di stampo polisensoriale: il suo nome è Nicola Perullo, filosofo, professore di Estetica e docente di Filosofia del cibo ed Estetica del gusto presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Bra). Recentemente, Perullo ha pubblicato due saggi (Perullo 2016, 2018) su una nuova concezione di degustazione del vino che l'autore chiama “Epistenologia”, un neologismo che nasce componendo due parole: la parola “epistemologia”, la teoria della conoscenza, ed “enologia”, la scienza del vino e della vinificazione. In breve, l'epistenologia considera la situazione di degustazione (il vino, le persone, il luogo, le luci, i suoni o la musica, il cibo, ecc.) come un tutto: il contesto è valorizzato in quanto sede di una particolare atmosfera nella quale il vino permette un dialogo e un incontro tra noi e il mondo che ci è intorno. La degustazione è considerata come un atto creativo e rimane aperta all'inatteso e all'inaspettato. Allo stesso tempo, sebbene sia possibile descrivere le qualità del vino, quest'ultimo presenta un grado di inesplicabilità. Infine, l'epistenologia non è interessata alla classifica dei vini ma crede nella giustizia del vino, il che significa che ogni vino può essere buono o il migliore, e ciò dipende da ogni specifica situazione: anche un vino economico può essere quello buono e giusto, ad esempio all'interno di una situazione di scambio e convivialità. Così, la cosa più importante del vino è quell'incontro che accade intorno e grazie ad esso.

Nella prima parte della degustazione, Perullo spiega la propria filosofia sul vino come se la degustazione fosse una sorta di lezione pratica di “epistenologia”. Poi, dopo la propria introduzione che ad ogni incontro serve di volta in volta a mettere in luce differenti aspetti dell'“epistenologia”, la seconda parte della degustazione segue un tema ispirato da una o più arti, come il disegno, la musica o la poesia. In occasione dell'esperienza a cui abbiamo partecipato il tema era “poesia e musica”.



Fig. 15 – Perullo, N., 2016-2018, *Epistenologia I e II*, Milano-Udine, Mimesis. Copertine.

Eravamo a Bra (Cuneo), in una delle sedi dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e i partecipanti erano gli studenti della stessa università. Agli studenti è stato chiesto di portare una poesia preferita o un estratto di prosa da condividere e alcuni seguirono il compito. La parte principale della degustazione ha visto un'alternanza di momenti di condivisione di canzoni da ascoltare, testi poetici da leggere agli altri ad alta voce e, infine, brevi esercizi di scrittura da svolgere da soli o in coppia. Nel mentre, ci sono stati versati, uno dopo l'altro, a cadenza ritmica con gli ascolti e le letture, cinque differenti tipi di vino da assaggiare. Dopo l'introduzione, Perullo ha spiegato che per l'occasione la musica scelta consisteva solo in canzoni con testo poetico, dopodiché ha diffuso nella sala il primo brano tramite una cassa *blue tooth*, mentre alcuni assistenti passavano tra i tavoli a versare nei bicchieri il primo vino. Le bottiglie erano coperte da un foglio di alluminio per evitare di vedere la casa di produzione e il tipo di vino. Perullo ha chiesto poi chi volesse leggere ad alta voce la propria poesia preferita e due studenti hanno codiviso alcuni versi motivando la propria scelta. Poi il nostro conduttore ha rivelato la casa della prima bottiglia e il tipo di vino, spiegando il metodo di produzione e vinificazione e chiedendo infine ai partecipanti se fosse loro piaciuto o meno tale vino. Secondo giro di degustazione alla cieca e seconda canzone da ascoltare nel mentre, seguita da un secondo turno di letture ad alta voce e rivelazione del secondo vino assaggiato. Terzo giro di degustazione alla cieca e terza canzone da ascoltare nel mentre, seguita da un terzo turno di letture ad alta voce e rivelazione del vino assaggiato. Quarta canzone e, con il quarto vino, Perullo ha chiesto dei volontari che leggessero una poesia ad alta voce in coppia e in sincronia, un compito che ha richiesto coordinazione corporea e mentale, producendo complicità tra i due volontari e tra essi e gli

ascoltatori. Quinta canzone e, con il quinto vino, Perullo ha invitato ognuno a scrivere sul momento e in solitudine una poesia personale, che si sarebbe poi condivisa leggendola ad alta voce: si poteva inoltre scegliere se rimanere al proprio tavolo o se uscire dalla sala e andare nel giardino accanto, con il bicchiere di vino e carta e penna in mano. Una volta finita la quinta canzone, Perullo ha chiamato tutti attorno a una grande tavola in giardino e abbiamo così condiviso la nostra piccola poesia lì sul momento. Per concludere, il filosofo ci ha proposto infine di scrivere una piccola poesia a coppie, prendendo ispirazione dallo stesso vino e condividendola l'un l'altro.

Lungo tutto il corso di questa degustazione non si è mai parlato delle qualità organolettiche del vino, ma solo delle tenute e delle filosofie di vinificazione e ogni volta Perullo dava inizio alla discussione secondo i criteri del “mi piace/non mi piace”, condividendo lui stesso per primo le proprie preferenze e i propri gusti personali. Le canzoni poetiche scelte in quell'occasione sono state: *Who by fire* di Leonard Cohen (1974), *La ballade de Melody Nelson* di Serge Gainsbourg e Jane Birkin (1971), *Canto de Ossanha* di Baden Powell e Vinicius de Moraes (1966), *Shakespeare* di Fink (2014) e *Lilac Wine* di Jeff Buckley (1994). Ogni canzone è stata scelta seguendo lo specifico tema della degustazione (“poesia e musica”) e sebbene ognuna appartenesse a generi differenti di cantautorato erano tutte esempio di musica di alto livello e qualità. Come dopo ogni bottiglia, il filosofo ha dato una spiegazione di ogni canzone, traducendone il testo e offrendo un breve profilo dell'autore. In questo caso, ogni canzone contribuiva a dare una differente atmosfera al momento della degustazione di un nuovo vino. In più, la musica è stata usata per sviluppare sensibilità, piacere estetico, riflessione, incontro, condivisione e confronto. Infine, la musica ha donato ritmo allo svolgimento della degustazione articolandone il tempo. In questa esperienza non troviamo corrispondenze necessarie tra vino e musica: la coerenza è stata data dalla situazione intesa come un tutto, in cui ogni vino, canzone, lettura e persona era un elemento che contribuiva a creare un'unica atmosfera. A ben vedere, la traduzione intersemiotica tra vino e musica segue qui le regole di un *sistema olistico generale in cui gli elementi si riferiscono l'uno all'altro in maniera libera e casuale*.

5. Traduzione intersemiotica e tipi di polisensorialità: un modello strutturale

I precedenti esempi di degustazione polisensoriale, considerando nell'insieme anche quella professionale da cui siamo partiti, mostrano quattro differenti modalità di traduzione intersemiotica tra vino e musica. Ne diamo un riassunto come segue. Possiamo considerare la degustazione classica professionale come polisensoriale grazie al fatto che essa coinvolge i sensi della vista, dell'odorato, del tatto e del gusto: sebbene generalmente l'udito non viene preso in causa, tale degustazione si basa

però su una forte metafora musicale – quella dell’“armonia” – che mette in luce un’interazione tra i sensi come una somma di canali sensoriali. Alla base della degustazione “polisensoriale” di Philippe Varone, abbiamo trovato invece un sistema simbolico, sviluppato secondo esperimenti scientifici in laboratorio, che associa attraverso una relazione 1:1 singoli tratti minimi del vino a singoli tratti della musica (ad esempio, acidità = ritmo), una relazione simbolica che è supposta essere invariante. Nella pratica di Sandro Sangiorgi, entrambi musica e vino sono espressione dell’*ethos* del produttore e del suo vino (*terroir*, vitigni, filosofia, ecc.) e la degustazione è l’occasione per una reale interazione tra l’ascolto della musica e l’assaggio del vino in un modo che ad un certo punto si inizia ad ascoltare il vino e ad assaggiare la musica. Infine, seguendo l’“epistenologia” di Perullo tutti i sensi sono attivati dall’intera situazione nella quale ogni elemento (vino, musica luci, persone, ecc.) contribuisce a creare una specifica atmosfera percepita come un tutto. A ben vedere, ognuna di queste traduzioni intersemiotiche si basa su di un differente modello polisensoriale cioè un differente modo di concepire l’interazione tra i sensi. La presenza di differenti modalità di interazione tra i sensi ci porta a cercare un modello generale che possa organizzare tali differenze e identità. Ad esempio, dando uno sguardo tra le discipline vicine agli studi semiotici, troviamo nei *Media Studies* termini quali “inter-media”, “multi-media” e, recentemente, “cross-media” e “trans-media”. Ciò che per noi è interessante è il prefisso di ogni termine, che indica un modo simile ma differente di relazione e sincretismo tra media diversi. Il problema è che all’interno degli stessi *Media Studies*, questi termini non hanno un significato stabile e condiviso, perché ogni studioso utilizza il proprio gergo e accade che per indicare lo stesso tipo di interazione tra media qualcuno usi ad esempio “crossmedia” ed altri “transmedia”. Dando uno sguardo in altri ambiti, anche a prima vista lontani, troviamo nel campo delle politiche culturali e dell’immigrazione un modello molto più preciso e coerente. Forse a causa del fatto che l’interazione tra differenti minoranze culturali supposte vivere nella stessa società sia stato profondamente sperimentato e teorizzato durante il corso del XX secolo ed è ancora una tematica molto importante della nostra attualità, qui i prefissi come “multi-”, “inter-”, “cross-” e “trans-” hanno un significato molto più stabile e specifico. Se il “multi-culturalismo” è il semplice riconoscimento di differenze culturali giustapposte all’interno della società, l’“inter-culturalismo” è concepito come una vera interazione tra differenti comunità culturali della stessa società, mentre il “trans-culturalismo” è la possibilità di muoversi in maniera fluida tra le varie differenze culturali in un sistema olistico, scegliendo di volta in volta i tratti culturali su cui focalizzarsi e fare propri. Infine, il “cross-culturalismo” è basato su ricerche scientifiche, in specifico su studi statistici di *big data* intenti a trovare costanza e varianza di tratti culturali in società differenti (è il campo dei *Cross-Cultural Studies*). Dando un significato preciso e fisso ai prefissi “multi-”, “inter-”, “cross-” e “trans-”, come avviene nell’ambito delle politiche culturali, possiamo procedere a un’operazione semiotica, usando

gli stessi termini ma in un campo disciplinare differente, il campo della percezione e della sinestesia, per mettere in luce differenti tipi di interazione tra i sensi, dando nome a quattro differenti modelli della polisensorialità: “multi-sensoriale” per indicare la semplice giustapposizione di sensi (degustazione “professionale” dell’AIS); “inter-sensoriale” per indicare una vera interazione fra due o più sensi (degustazione *Porthos racconta* di Sandro Sangiorgi); “trans-sensoriale” come il gioco dinamico tra i sensi intesi come un sistema olistico (degustazione “epistenologica” di Nicola Perullo); “cross-sensoriale” per indicare una correlazione tra tratti minimi dei diversi canali sensoriali nell’ottica di trovare delle costanti (degustazione “polisensoriale” di Philippe Varone).

Per il fatto che il senso nasce dalle differenze, se compariamo tra loro questi modelli così trovati otterremo un incremento di conoscenza. Infatti, se messi a confronto, tra i nostri quattro modelli di polisensorialità troviamo delle evidenti opposizioni semantiche che denotano differenti filosofie sensoriali. Ad esempio, se Nicola Perullo basa una buona parte del proprio discorso sul vino sul giudizio “soggettivo” del “mi piace / non mi piace”, al contrario Philippe Varone fa molta attenzione per evitare l’argomentazione del “mi piace / non mi piace” in cerca di una “oggettività” nella descrizione delle qualità del vino e della musica. Questo perché Varone crede in un’attitudine scientifica che cerchi e trovi un punto di vista oggettivo sulla relazione tra musica e vino, tra contesto sensoriale e atto di degustazione: per lui ha senso testare il vino nei laboratori per trovarvi delle verità oggettive, come ad esempio il “profilo sensoriale” di ognuno, e fare la stessa cosa per la relazione tra musica e vino. All’opposto, secondo Nicola Perullo testare il vino nei laboratori non ha senso: ciò che fa senso è assaggiare il vino in una situazione reale, in un luogo specifico, con specifiche persone, perché il giudizio sul vino deriva da un confronto di differenti punti di vista soggettivi. La sua attitudine filosofica afferma che ognuno possiede la propria verità soggettiva sulla musica e sul vino, e ciò dipende da ogni situazione concreta. Possiamo riassumere queste prime opposizioni semantiche grazie alla seguente tavola (Fig. 16):

Philippe Varone	VS	Nicola Perullo
Attitudine scientifica		Attitudine filosofica
Laboratorio		Situazione reale
Ricerca di un punto di vista oggettivo		Confronto tra punti di vista soggettivi
Verità oggettiva		Verità soggettiva
“Mi piace / Non mi piace” come un errore da vitare		“Mi piace / Non mi piace” come base di ogni esperienza

Fig. 16 – Opposizioni privative tra la degustazione di Varone e quella di Perullo.

Un'altra evidente opposizione la troviamo tra la degustazione professionale AIS (Associazione Italiana Sommelier) e quella condotta da Sandro Sangiorgi. La prima utilizza il corpo umano come una “macchina sensoriale” che – senza ancora basarsi su esperimenti da laboratorio – cerca in ogni caso un’oggettività attraverso i sensi grazie allo specifico allenamento. L’uso del gergo specifico è funzionale alla categorizzazione del vino e delle sue qualità in maniera che possa essere universalmente descritto e giudicato, nonostante il carattere e le preferenze del sommelier. La degustazione professionale è costruita per narcotizzare (Eco 1979) la soggettività dell’assaggio, che invece è il riferimento basilare nelle attività di degustazione di Nicola Perullo. Al contrario della degustazione AIS, Sandro Sangiorgi lavora invece per sviluppare una soggettività personale ma all’interno della degustazione tradizionale: l’allenamento estetico basato sulle “affinità elettive” di vino, musica e poesia, è usato per sviluppare una sensibilità personale capace di seguire la “creatività percettiva” del corpo. Il sommelier diviene esso stesso un “artista” della descrizione e dell’abbinamento sensoriale sinestetico. La degustazione condotta da Sangiorgi cerca così di narcotizzare la rigida obiettività della degustazione. La seguente tavola (Fig. 17) riassume queste opposizioni semantiche:

AIS	VS	Sandro Sangiorgi
Corpo come una “macchina sensoriale”		“Percezione creativa” del corpo
Cercare l’oggettività attraverso i sensi		Cercare la soggettività nella degustazione professionale
Usando un gergo specifico		Grazie all’arte
Negazione della soggettività		Negazione dell’oggettività

Fig. 17 – Opposizioni privative tra la degustazione AIS e quella di Sangiorgi.

Come abbiamo visto, l’approccio di Varone (che afferma l’oggettività come un valore) e quello di Perullo (che afferma la soggettività come un valore) si oppongono tra loro, come anche avviene tra la degustazione AIS (che valorizza la negazione della soggettività) e quella di Sangiorgi (che invece valorizza la negazione dell’oggettività). In più, Sangiorgi è in contraddizione con Varone (il primo nega il tratto affermato dal secondo: non-oggettività VS oggettività) mentre AIS contraddice Perullo (non-soggettività VS soggettività). Infine, nasce una terza relazione semantica che si stabilisce confrontando la degustazione di Sangiorgi con quella di Perullo e quella dell’AIS con quella di Varone. Gli approcci di Sangiorgi e Perullo sono complementari, in quanto entrambi concepiscono e rimarcano l’aspetto fenomenologico del corpo umano; la differenza è che la degustazione di Perullo

implica l'assunzione di quella di Sangiorgi: il passaggio logico precedente all'affermazione della libera soggettività nella degustazione è la negazione del suo contrario, ovvero dell'oggettività. All'opposto, accade lo stesso tra la degustazione AIS e quella di Varone: le attività dell'AIS e di Varone sono complementari in quanto entrambe concepiscono e sfruttano il corpo umano come una "macchina". Anche qui la differenza è che l'approccio di Varone implica l'assunzione di quello dell'AIS: il passaggio logico precedente all'affermazione della pura oggettività nella degustazione solo dopo aver negato il suo contrario, la soggettività.

Il confronto tra i nostri quattro tipi di degustazione poli-sensoriale mette in luce la presenza di tutte e tre le classiche relazioni logiche: contrarietà, contraddittorietà e complementarità. Ciò significa che le opposizioni semantiche che abbiamo trovato tra queste quattro differenti filosofie polisensoriali interagiscono l'una con l'altra creando un sistema coerente. Questo ci consente di parlare a proposito, e di proporre, un *modello strutturale della polisensorialità*, costruito a partire dalla traduzione intersemiotica tra musica e vino e dalla sinestesia tra udito e gusto. Possiamo presentare visivamente questo modello strutturale grazie al quadrato semiotico proposto da Greimas (Greimas, Courtés 1979), che ci permette di riassumere, infine, ciò che abbiamo trovato (Fig. 18):

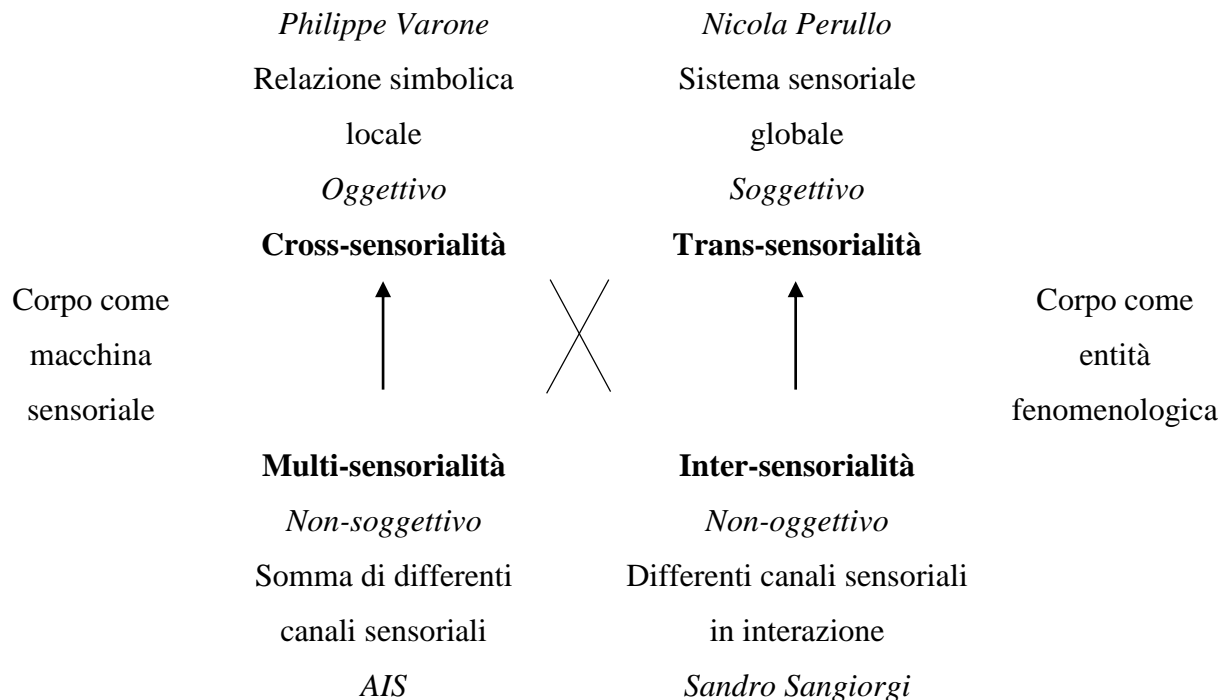


Fig. 18 – Quadrato semiotico delle degustazioni polisensoriali. Modello strutturale della polisensorialità.

Grazie a questo modello strutturale possiamo vedere meglio, e mettere in luce, la presenza di differenti tipi di polisensorialità al lavoro sotto ogni degustazione di vino, da intendersi cioè come differenti possibilità di interazione tra i sensi. Le percezioni sinestetiche possono lavorare:

- in maniera olistica, in quanto i sensi si riferiscono liberamente l'un l'altro in un sistema sensoriale globale (*trans-sensorialità*); dal punto di vista pragmatico, l'attenzione percettiva è fluida e generalmente estesa all'"atmosfera", focalizzandosi di volta in volta su qualche senso specifico in base al particolare momento e stimolazione;
- in maniera sincretica in senso proprio, quando uno o più sensi interagiscono insieme traducendo percezioni l'un l'altro, creando effetti di sinestesia come l'"ascoltare il vino" e l'"assaggiare la musica" (*inter-sensorialità*); dal punto di vista pragmatico l'attenzione è posta su due o più sensi che lavorano insieme in maniera omogenea;
- come una somma di differenti percezioni che è possibile valutare (*multi-sensorialità*); dal punto di vista pragmatico l'attenzione passa da un senso all'altro, in momenti e fasi differenti;
- come un focus su specifici tratti percettivi, vissuti come invarianti, che porta a una traduzione meccanica tra i sensi di alcune qualità (*cross-sensorialità*); dal punto di vista pragmatico l'attenzione è focalizzata su specifici aspetti locali di due o più sensi.

Infine, a fianco della lettura "statica" del quadrato semiotico, in cui ogni posizione è considerata in maniera paradigmatica un'alternativa alle altre, è possibile anche una lettura "dinamica" di esso, il che significa che le quattro posizioni del sistema si possono concatenare sintagmaticamente, rendendo conto anche del fatto che durante l'attività percettiva è possibile passare da una modalità polisensoriale all'altra (cfr. *infra*, cap. 4, par. 5). In ciò può risiedere l'apporto euristico di tale modello.

6. Degustazioni "armoniche", "melodiche", aleatorie e programmate

Parlando di come l'attenzione è gestita durante queste degustazioni e come i partecipanti vivono questi differenti modi di assaggiare vino e ascoltare musica troviamo ulteriori differenze. Anche se ognuna di queste degustazioni propone ai partecipanti un "contratto pedagogico" – il fatto che le persone vi partecipino per imparare qualcosa sul vino e sulla degustazione – il modo in cui lo fanno è differente. In specifico, le degustazioni di Philippe Varone e Nicola Perullo potrebbero presentare una certa dose di rischio. La "dégustation polysensorielle" di Varone, se da una parte possiede un aspetto ludico, generalmente apprezzato dalle persone, dall'altra non lascia un vero spazio di discussione ai partecipanti: il ritmo veloce della degustazione e il fatto che Philippe Varone

ha sempre una risposta sul “profilo sensoriale” delle persone inibisce infine i partecipanti rispetto al confronto delle proprie percezioni (gustative, ma anche olfattive, tattili, visive ed eventualmente sonore). In più, rispetto all’abbinamento musicale, se ad esempio l’“acidità” è “oggettivamente” connessa al “ritmo” in quanto risultato di studi da laboratorio, non ci può essere un vero dialogo su questo punto: alcuna interpretazione è permessa e non ci resta che rifiutare o accettare tale sentenza. Il rischio di questa degustazione è dunque che, con il ripetersi dell’esperienza, essa possa risultare noiosa per il fatto di chiedere ai partecipanti di applicare al vino e alla musica un sistema simbolico già dato. Pensate al limite, se la degustazione proposta da Varone sembra essere troppo “chiusa”, quella proposta da Perullo potrebbe risultare troppo “aperta”: se l’esperienza proposta dal filosofo crea un vero scambio personale attorno al vino, non utilizza d’altra parte termini con cui si possa parlare con coscienza delle percezioni gustative (e auditive), che si utilizzi il gergo della degustazione o meno. In più, lasciando idealmente la situazione aperta, bisogna assumere il fatto che a volte la degustazione potrebbe essere positiva ed altre volte meno, in base alla specifica configurazione degli elementi che contribuiscono alla particolare atmosfera della situazione (vino, luogo, persone, ambiente sonoro, ambiente luminoso, ecc.). La degustazione “epistemologica” accetta i rischi della vita: il rischio è quello che i partecipanti debbano essere fortunati e prendere parte alla buona occasione. Quindi, se l’esperienza di Varone rischia di essere vissuta come una “routine”, il rischio di quella di Perullo è l’“accidente”: il fatto di assaggiare un vino non così buono, di sedersi a fianco della persona sbagliata o essere in un luogo con la musica troppo alta o con le luci troppo forti. Al contrario, anche se in maniera rispettivamente diversa, le degustazioni dell’AIS e di Sandro Sangiorgi preservano una discussione sulle percezioni gustative. Utilizzando un gergo professionale o delle associazioni maggiormente personali e, perché no, “artistiche”, entrambe queste degustazioni insegnano ai partecipanti che assaggiare (*to taste*) il vino dipende dal provare (*to test*) il vino stesso (Hennion 2015): è attraverso la difficile pratica di trovare le parole per parlare del vino, cioè solo dopo diversi tentativi pratici di confronto con esso, che il vino si rivela a noi e noi iniziamo a trovarci piacere e significato in maniera compiuta. Utilizzando i termini di Landowski (2004) né la degustazione dell’Associazione Italiana Sommelier né quella proposta da Sangiorgi rischiano quindi di cadere in esperienze, “de-semantizzate” a causa della routine o “in-sensate” a causa della troppa aleatorietà. Infatti, seguendo il modello semiotico proposto da Landowski (2004, p. 51), vi sono due principali modi di esistenza del non-senso, opposte a due principali modi di emergenza del senso:

Deux formes d'existence
du non-sens. Modèle
catastrophiste.

Le continu :
une succession monotone
régie par la *nécessité*.
Effet de sens :
excès de cohésion :
le « *désémantisé* »
(la « routine »).

Le discontinu :
Une succession chaotique
régie par le *hasard*.
Effet de sens :
excès de dispersion :
l'« *insensé* »
(les « accidents »).

VS

Le non discontinu :
Une succession
« non chaotique »
régie par le non aléatoire,
i.e. par un *ordre*.
Effet de sens :
l'« *harmonique* »
(l'« *habitude* »).

Deux formes d'émergence
du sens. Modèle
constructiviste.

Le non continu :
Une succession
« non monotone »
régie par le non nécessaire,
i.e. par des *choix*.
Effet de sens :
le « *mélodique* »
(la « *fantaisie* »).

Fig. 19 – Quadrato semiotico proposto da Landowski (2004, p. 51).

Come vediamo, il quadrato semiotico proposto da Landowski sulle forme del senso e del non-senso è pertinente per mettere in luce queste nostre ulteriori considerazioni sulle quattro tipologie di degustazione enomusicale. Rispetto all'“epistenologia” di Nicola Perullo, la degustazione professionale AIS evita il rischio di un “eccesso di dispersione” propria di una degustazione “aleatoria”, grazie all'uso del gergo professionale e delle sue regole, come l'ordine dato dall'“analisi sensoriale” e dell'effetto “armonico” che produce. Possiamo capire meglio ora l'importanza e la funzione della “metafora musicale” usata dalla degustazione professionale. Al contrario, in confronto alla “dégustation polysensorielle” di Philippe Varone, di tipo “programmato”, la degustazione di Sandro Sangiorgi evita il rischio della “routine” dato da un “eccesso di coesione”, grazie alle “scelte” interpretative che il sommelier e i partecipanti possono fare con lo scopo di descrivere il vino, come ad esempio scegliendo una specifica musica o una particolare poesia per parlare di esso. Usando la terminologia di Landowski, ovvero facendo nostra la sua lessicalizzazione delle posizioni semantiche

di quest'ultimo quadrato semiotico, se la degustazione AIS risulta una degustazione "armonica", la "creatività" estetica coltivata da Sangiorgi e dai partecipanti di "Porthos Racconta" fa della loro degustazione una degustazione "melodica". È necessario sottolineare come in questa discussione non vi sia alcun giudizio di valore sulla validità o meno di queste forme di degustazione: il nostro obiettivo è invece quello di mettere in luce l'articolazione di alcuni tratti semantici che portano tali esperienze polisensoriali a creare un sistema e a differenziarsi tra loro. Certamente sia la degustazione "epistenologica" come quella "polysensorielle" possono essere valorizzate euforicamente come anche le degustazioni AIS e "Porthos racconta..." disforicamente: ciò non si stabilisce a priori ma in base all'esperienza concreta, alla psicologia, alle attese e agli obiettivi dei soggetti. Noi ci occupiamo piuttosto di trovare le forme semiotiche che rendono possibile tali esperienze. Di conseguenza, anche il modello proposto da Landowski (2004, p. 51) non va letto secondo un'ideologia predefinita che valorizzi euforicamente a priori l'abitudine e la fantasia e disforicamente la routine e gli imprevisti: "modello costruttivista" e "modello catastrofista" sono complementari, il senso non si può creare se prima non viene distrutto e viceversa. In questo senso sia le "forme di emergenza de senso" che del "non-senso" risultano tutte necessarie alla produzione di semiosi.

7. Intermezzo

L'analisi del nostro corpus di degustazioni di vino polisensoriali, in specifico di degustazioni che utilizzano la musica durante l'esperienza gustativa, e dunque *degustazioni enomusicali* a tutti gli effetti, ha rivelato la presenza di quattro differenti modelli di polisensorialità, che possiamo chiamare "multi-sensoriale", "inter-sensoriale", "trans-sensoriale" e "cross-sensoriale", prendendo i prefissi dal campo disciplinare delle politiche della cultura e regimentandone il significato. Ogni tipologia articola l'esperienza sinestetica in un modo diverso e la traduzione intersemiotica tra vino e musica può funzionare attraverso, rispettivamente, una somma di percezioni, un'interazione e integrazione tra percezioni, un insieme olistico di percezioni, un sistema simbolico percettivo¹³.

In più, anche se ogni degustazione è supposta insegnare ai partecipanti qualcosa sul vino e sulla degustazione utilizzando la musica, il loro successo "pedagogico" dipende dai limiti e dalle regole che danno o non danno durante il gioco sinestetico. La degustazione di Philippe Varone

¹³ Il nostro modello sembra presentare molte affinità con quello sviluppato da Ana Claudia de Oliveira nel suo "A plástica sensível da expressão sincrética e a enunciação global" (2009, p. 102), in cui si delineano quattro forme principali di sincretismo sensoriale, organizzate in un sistema strutturale e visualizzate in quadrato semiotico: "coalescenza sensoriale", "poliestesia", "multiestesia" e "sinestesia". Ci limitiamo qui a indicare la presenza di tale lavoro, rimandando un'attenta discussione sul confronto tra i due modelli in altra sede. Ringraziamo Maria Braga Clemente per averci messo a conoscenza di tale lavoro.

potrebbe “chiudere il gioco” a causa di regole troppo strette che non lasciano possibilità di interpretazione ai partecipanti, mentre quella di Nicola Perullo potrebbe risultare troppo “aperta” ed esposta agli imprevisti della situazione. Queste due esperienze polisensoriali sono esposte ai rischi del “desematizzato” e dell’“insensato”, cioè della perdita di senso. Al contrario, le degustazioni dell’AIS e di Sandro Sangiorgi, assicurando un giusto gioco tra “regole e “scelte” consentono ai partecipanti di mettersi alla prova con i vini. Possiamo chiamare queste due ultime degustazioni rispettivamente degustazione “armonica” e degustazione “melodica” prendendo ispirazione dalla terminologia di Landowski (2004). In questo caso, il linguaggio musicale, che abbiamo trovato all’inizio di questo capitolo nella metafora dell’“armonia del vino”, ci aiuta ora a livello teorico per descrivere una nuova tipologia di degustazioni, utile in un periodo di “effervescenza”, ovvero moltiplicazione e sperimentazione di questa pratica culturale.

8. *Son de flacons* di Benoît Kilian

Un secondo esempio di degustazioni enomusicali sono quelle che presentano musica dal vivo durante la degustazione. Se le degustazioni analizzate fino ad ora utilizzavano musica registrata, i due esempi che seguono vedono la partecipazione diretta di veri e propri musicisti. Parliamo delle “degustazioni-concerto” *Sons de flacons*, del musicista e commerciante di vini Benoît Kilian, e *Jazz à la cave*, del giornalista musicale e vignaiolo Jean-Ives Chaperon. La discussione di questi ulteriori esempi sarà l’occasione per mettere ulteriormente alla prova il modello strutturale della polisensorialità sviluppato fin qui.

Attivo in Borgogna, Benoît Kilian, percussionista e rivenditore di vini con l’azienda familiare *BK Vins*, unisce le sue due professioni con il progetto *Son de flacons* (“suono delle bottiglie”): degustazioni con musica dal vivo in cui il percussionista chiama di volta in volta colleghi musicisti sempre diversi per trasporre in musica, sul momento, le bottiglie di vino scelte, rigorosamente, tra produttori di vino “naturale”. Prima di analizzare questo tipo di esperienza, vediamo da vicino chi è il suo ideatore. Andando sul sito Internet di Benoît Kilian (2018), troviamo un sito con uno stile “fai da te”, creato “fieramente” con WordPress¹⁴. L’immagine di copertina è il dettaglio di una mano intenta a girare una bacchetta di legno di cui non vediamo la testa ma che, grazie alle due casseruole che vi sono sullo sfondo, possiamo interpretare come un mestolo da cucina e il luogo a noi invisibile dove va ad agire lo strumento come un piano cottura. Scorrendo lo schermo, la seconda immagine di

¹⁴ *WordPress* è una delle piattaforme *software* più utilizzate per la creazione e distribuzione di siti Internet con contenuti testuali e multimediali, facilmente gestibili e aggiornabili in maniera dinamica. Cfr. www.it.wordpress.org.

copertina, al di sotto della prima, è una fotografia in bianco e nero di una enorme gran cassa *Premier*, posizionata in piedi sul fianco, e della sua ombra generata da una luce teatrale. L'accostamento delle due immagini insieme al movimento verticale per passare dall'una all'altra, le mettono in relazione creando l'illusione che la mano con la bacchetta della prima immagine possa agire sulla gran cassa della seconda immagine. Tra le due copertine troviamo una fascia fissa con il titolo del sito "Benoît Kilian", un *claim*, "sans air pas de son" ("senza aria niente suono"), un logo (la piccola foto di una grancassa colta a volo d'uccello) e il menu del sito. A livello cromatico, il sito ha lo sfondo nero, con i testi in bianco e i link principali in rosso vivo. I contrasti cromatici sono in sincretismo con il contrasto di linee dei font utilizzati, di differenti grandezze, come anche di differenti grandezze sono le spaziature. In generale, la grafica produce un effetto di comunicazione "grezza", nel senso di "semplice", "diretta" e "d'impatto". Tutto ciò entra in isotopia con lo stile comunicativo e il contenuto semantico dei testi. La pagina "Accueil" si apre infatti con un testo di presentazione in prima persona:

Musicien depuis toujours, sans le savoir dans un premier temps, mélomane curieux, je commence la musique sur le tard. *Soft Machine, Wyatt, Daevid Allen, Christian Vander, Frank Zappa, et puis Coltrane, Coltrane* pour toujours et puis le free jazz *Cecyl Taylor, l'AMM, Derek Bailey...*, et puis *Sonic Youth, Björk, The Ex...*, et puis la musique improvisée, *Marteau Rouge, Noetinger, Ninh...*, la batterie, et puis **le son**, la matière qui devient palpable à force de travail, les métaux, les rencontres *Philippe Gleizes* pour comprendre les « tam tam », les Amis pour essayer toutes les formules, *Bertrand Pizzato, Yoann Piovosso, et Olivier Dumont, Sébastien Bacquias, Mickael Sévrain, Aymerick Descharières, Cécile Thévenot, Stéphan Hernandez; Guillaume Malvoisin...* et puis le collectif **GEX**, et toujours les RENCONTRES, *Jean Marc Foussat, Benjamin Duboc, Heddy Boubaker, Jean Luc Petit, Sylvain Kassap, Gaël Mevel, Sébastien Lemporte, Okkyung Lee, Chris Corsano* et puis l'improvisation comme seul guide... voilà ce qui m'a construit aujourd'hui, et pour demain, et après !

De là naissent des envies, des couleurs qui s'imposent comme autant de recherches nécessaires ;
dans les projets cela donne : (...). (Kilian 2018)¹⁵

Attraverso un débrayage enunciazionale (Greimas, Courtés 1979), il testo installa il simulacro di Benoît che ci parla direttamente, in maniera confidenziale ed entusiasta. Apprendiamo che è un musicista appartenente all'area dell'improvvisazione radicale, del *free jazz* e della musica *popular* d'avanguardia, che sperimenta il suono come "materia sonora", nella sua relazione con gli oggetti e i materiali che lo producono, e che si nutre degli scambi e degli incontri con gli altri musicisti, attitudine tipica del musicista d'improvvisazione. Appare inoltre consapevole del proprio percorso, un musicista che rimane fedele alle scelte fatte in passato e le pone come basi per il futuro. Notiamo infine un'attitudine già "sinestetica" quando, come conseguenza degli incontri, tratteggia le "voglie"

¹⁵ Corsivi e grassetti nel testo.

come “colori” oltre che come “ricerche necessarie”. Ciò entra in sincretismo con le fotografie e le immagini che accompagnano i testi del sito che, alcune sfumate altre nitidissime, presentano contrasti cromatici, filtri di colore, dettagli di strumenti e materiali: l’effetto è una serie di immagini che esaltano il contrasto cromatico e la tattilità della visione, avvicinandosi a quelle di stile psichedelico che permettono di “vedere suoni” (Spaziante 2005). Da questa necessità di fare musica sperimentando con la materia sonora sono nati differenti progetti in solo (*GCH*, per gran cassa orizzontale da 36’, tromba, percussioni e oggetti vari), in duo (con: Jean Luc Petit, clarinetto basso, sassofono soprano e alto; Jerome Noetinger, elettroacustica; Olivier Dumont, chitarra; Cécile Thevenot, piano; Jean Marc Foussat, chitarra, sintetizzatore; Benjamin Duboc, contrabbasso; ed altri), in trio (*GHOTUL*, per sintetizzatore analogico Rodhes, chitarra e batteria, con Yoann Piovoso e Olivier Dumont) e in collettivo con la digionese *GEX-Générale d’Expérimentation*, che riunisce “attivisti della musica improvvisata, contemporanea, elettronica, sperimentale” (GEX 2018) e il progetto L’ARPENTEUR, che nasce dalla volontà di tradurre in suoni le sensazioni provate alla lettura di *Walden* di Henry D. Thoreau (1854)¹⁶. In questo contesto musicale nasce anche il progetto nominato *Son de flacons*, che tenta un “ponte” con il mondo del vino, l’altra grande passione nonché professione di Kilian, che come appena visto è già un sensibile “traduttore” di suoni:

- Le SONS DES FLACONS ou quand les pratiques se rencontrent, faire des vins naturels, et de la musique surnaturelle !
je gagne ma vie avec le vin, plutôt naturel en Bourgogne...
pour crouter et par passion ! (Kilian 2018)

In questo primo titolo del progetto ritroviamo lo stile confidenziale, l’entusiasmo e il registro linguistico familiare di Benoît (“crouter”, “flacons”) e infine l’ironia, data dal gioco linguistico tra “naturel” e “surnaturelle”. Anche se tale gioco linguistico richiama dal campo semantico del vino il suo accostamento col “divino”, la concezione di Kilian è in realtà molto terrena. L’accento è messo infatti sulla dimensione pragmatica. Ciò che si incontra sono due pratiche: il *fare* vino naturale e il *fare* musica sperimentale. Notiamo che anziché “musica delle bottiglie”, si parli di “suono delle bottiglie”, figura che rimanda a una concezione musicale più aperta, libera e appunto sperimentale.

Visualizzando la pagina dedicata al progetto, leggiamo:

¹⁶ L’influsso di Thoreau sulla musica sperimentale del Novecento e contemporanea non è nuova. Si deve *in primis* al compositore statunitense John Cage, il quale fu attento lettore di Thoreau: proprio la lettura di *Walden* ha contribuito alla costituzione dell’estetica del silenzio cageano che considera i suoni dell’ambiente come musica (Cage 1961; Kostelanetz 1987; Schafer 1977, p. 15; Cano, Battistini 2015, p. 25).

LE SON DES FLACONS

Projet à boire absolument !!!

Ou quand les pratiques vineuses et sonores se croisent.

Des pratiques pas si éloignées, engagement éthique, artistique, poétique, politique.... c'est évident, c'est pourquoi il fallait faire le pont.

En principe **6 vins sont dégustés**, donnant un point de départ à l'improvisation, jamais figuratives, toujours en fonction de l'environnement (public, lieux, vins, vigneron, instrumentarium, etc....).

Un petit laïus est injecté par mes soins (c'est aussi ma passion et mon métier...) pour expliquer qui vous boirez, d'où ? etc....

2 blocs sonores sont proposés (2 fois 3 vins servis pendant la musique)

(Kilian 2018)¹⁷

Seguono due locandine, che sviluppano figurativamente l'isotopia pragmatica, del fare, presentando sullo sfondo degli strumenti legati al mondo della vinificazione: una macchina per l'imbottigliamento e un torchio manuale in legno per la pressatura delle uve. Su quest'ultima il titolo recita "Vin naturel VS musique surnaturelle. Benoît: d, Olivier Bernard: s, Yoann Piovoso: p. Vignerons: Romvald Valot, Beaujolais / Marc Soyard, Bourgogne. 21 mars, 20h30. Concert improvisation" (Kilian 2018). A livello semantico, la figura linguistica del "VS" ovvero della preposizione "*versus*", "contro, in opposizione a" (Betrand, Beyaert-Geslin 2018) non va qui intesa letteralmente come un'opposizione privativa che regge una relazione paradigmatica del tipo "o...o", ma un'opposizione che si risolve in un termine complesso grazie a una relazione sintagmatica del tipo "e...e": non è uno *s-contro* tra musica e vino, piuttosto un *in-contro* tra essi, tra musicisti e vignaioli, tra loro e il pubblico, a creare un'esperienza prettamente enomusicale (Fig. 20):

Esperienza enomusicale

(termine complesso)

Vino

VS

Musica

Fig. 20 – L'esperienza enomusicale come termine complesso.

¹⁷ Corsivi, grassetti, capitali e spazature nel testo.

Segue una video-intervista, reportage di un *Sons de flacon* presentato in occasione della festa dei vini di Cauberotte del 2015, con estratti di concerto e degustazione¹⁸. Dopodiché, prosegue il testo:

Quand le flacon de vin devient partition, tout est permis !

Une proposition pour lire le vin, de façon subjective, en duo, trio avec :

Jean Luc PETIT, clarinette contrebasse, sax alto et soprano, Sébastien Bacquias, contrebasse,

Benjamin Duboc, contrebasse, Cécile Thévenot, piano, Yoann Piovosso, claviers voix

Mickael Sévrain, claviers guitare, Stéphan Hernandez, sax clarinette....

et surtout qui le souhaite.....ainsi j'ai rencontré Heddy Boubakker, Sylvain Kassap, et bientôt Vincent Posty, Mathias Pontévia

« *LE SON DES FLACONS C'EST UNE IDÉE SUBJECTIVE D'ENTENDRE LE VIN* »

« *Tout est vibration, et lorsque l'on considère que certaines vibrations sont plus fortes que d'autres, parfois cela rejoint celles que l'on prétend procurer en action de musique.*

Les plus beaux souvenirs de musique, à l'écoute comme à la pratique sont des forts moments vibratoires, sans que l'on sache trop comment cela marche, et pour moi, cela se traduit bien souvent par des musiques différentes, pas pareilles (cf Olivier Dumont), et il en est de même avec le vin.

Voilà d'où est née l'envie de tenter le pont entre le vin et ma pratique musicale.

Dans la pratique cela se passe le plus souvent en duo, mais aussi en trio.

Il me faut des compagnons concernés par ce langage et ces vibrations gustatives ; de l'implication sonore et vineuse quoi !

Nous goûtons et prenons des directions quant au mode de jeu, tantôt nous jouons des sensations tel un souvenir, une odeur, un endroit, etc... tantôt nous jouons la trame de vin sa charpente, en passant par le début de bouche, la tenue, la longueur, que sais-je....

Bien-sur tout cela reste subjectif, et il s'agit pour moi de faire découvrir des vins différents (plutôt vins dits naturels, sans intrants....) tout autant qu'une façon différente de produire de la musique.

A bon dégustateurs, Salut !! » (Kilian 2018)¹⁹

¹⁸ Cauberotte è una località del comune francese di Moncrabeau, appartenente al dipartimento Lot e Garonna nella regione della Nuova Aquitania, e conosciuta per il *Festival de Cauberotte*, evento "agri-culturale" organizzato da Les Saisons Musicales presso la "fattoria" *Au Rythme des Saisons* (Les Saisons Musicales 2018).

¹⁹ Corsivi, sottolineati, virgolette e spazi nel testo. Abbiamo omissi i grassetti in quanto troppo numerosi e dunque non pertinenti.

Entrambi i testi riportati, di cui il secondo è l'espansione semantica (Greimas, Courtés 1979; Eco 1979) del primo, presentano questo particolare progetto musicale, lo motivano e ne descrivono l'esperienza. A livello dell'enunciazione, notiamo un progressivo effetto di vicinanza verso il lettore, dato dal fatto che, sebbene il primo testo sia già un *dégrayage* enunciazionale che installa il simulacro di Benoît enunciante in prima persona, il secondo ne aumenta tensivamente l'importanza, tramite l'utilizzo grafico delle virgolette, del corsivo e del grassetto. Oltre a Benoît, ideatore, organizzatore e realizzatore del progetto, il testo interpella direttamente con il "vous" ("voi") i lettori, intesi come l'eventuale e possibile pubblico di *Son des flacons*, e lo mette in relazione con il "noi" dei musicisti che partecipano all'evento. Infatti, se Benoît Kilian ottiene i ruoli attanziali di soggetto e destinante e il pubblico quelli di soggetto e destinatario, i musicisti amici ("compagnons") del percussionista, ottengono quello di aiutanti. Sempre a livello narrativo e sempre in relazione a questo particolare progetto musicale, il primo titolo esplicita il *dover fare* rivolto al pubblico: il progetto musicale è "da bere" e questo *dover fare* è investito della massima tensione ("assolutamente", "!!!"), tratto tensivo (Fontanille, Zilberberg 1998) incaricato di tradurre l'entusiasmo di Benoît Kilian e il coinvolgimento che cerca e richiede presenti a livello patemico. *Son de flacons* nasce infatti dall'"incrocio" tra due "pratiche", quelle "vinose" e quelle "sonore". La figura richiamata più spesso è quella del "ponte" che rafforza ulteriormente l'isotopia dell'incontro, emblematica di questo musicista. Come abbiamo visto in precedenza, questo progetto si lega strettamente all'identità di Benoît Kilian, che "si guadagna da vivere con il vino per mangiare e per passione". Il fatto di avere un secondo lavoro oltre a quello di musicista lo rende libero di non scendere a compromessi rispetto alla propria carriera musicale, evitando di suonare da turnista e accettare ingaggi per generi musicali redditizi ma meno interessanti (ad esempio il prestarsi come batterista di musica commerciale pop-rock, ecc.). Dall'altra, la passione per la musica "differente", improvvisativa e sperimentale, lo ha reso sensibile rispetto alla scelta dei vini da selezionare e promuovere, anche qui cercando di scendere il meno possibile a compromessi. La scelta e la passione di Benoît in ambito enologico è quella infatti del "vino naturale", quello "differente" dal vino *mainstream* e standard perché prodotto senza l'utilizzo di agenti produttivi ("intrants"), cioè l'utilizzo di composti chimici sia in vigna che in cantina e/o di solfiti per la conservazione in bottiglia. Seppur appartenenti a due ambiti discorsivi differenti, quello del vino e quello della musica, vino naturale e musica improvvisativa sperimentale condividono gli stessi tratti di pratiche che richiedono un "impegno etico" (*dover essere*), "politico" (*dover fare*), "artistico" e "poetico"²⁰. Per questo essere pratiche in fondo "vicine" e per praticarle entrambe, per Benoît è stato

²⁰ È da ricordare il fatto che storicamente le musiche d'improvvisazione e sperimentali si sono legate a contesti di impegno politico: ad esempio, se la musica sperimentale degli anni '50, '60 e '70, statunitense ed europea, era vicina al pensiero anarchico o comunista, il *free jazz* statunitense è stato forte espressione del movimento per i diritti civili degli afroamericani. Così Fabbri (2018b, p. 42), commentando il saggio *The Thing* di George Perec (2018): "Attento all'«odore sonoro» dei tempi moderni, Hobsbawm ha sempre pensato che, più del cubismo e delle ricerche musicali dotte, siano stati

naturale (“evident”) doverne tentare un connubio: il progetto *Sons des flacons* gli permette così di realizzare il proprio *voler fare*, ovvero far scoprire al pubblico un differente modo di produrre vino e di produrre musica. Il lato artistico e poetico fa tutt’uno con quello etico-politico: il rifiuto degli standard di produzione del vino e della musica commerciale, cioè di quei vini e di quelle musiche prodotte per assecondare il mercato, porta al rifiuto degli schemi di composizione sia del vino che della musica. Comporre significa infatti “porre insieme” gli elementi a disposizione, che siano enologici o musicali. Ritroviamo qui la *metafora enomusicale*, già espressa dalle parole dell’enologo di Sting, Paolo Caciorgna, che porta a intendere il vino come un’arte allo stesso modo della musica (cfr. Fig. 4). In questo caso però, si dona maggiore libertà all’interprete, cioè all’enologo come al musicista, rispetto ai dettami degli schemi di produzione. Sfuma anche la distinzione tra viticoltore ed enologo da una parte, come anche tra compositore e musicista-interprete dall’altra: come il produttore di vino naturale è al contempo viticoltore ed enologo, volendo cercare di farsi il più possibile interprete dei vitigni e del proprio *terroir*, così il musicista d’improvvisazione sperimentale è al contempo compositore e interprete, volendo dare possibilità alla materia sonora di esprimersi liberamente in tutta la sua potenzialità. La libertà così presa a livello pragmatico, della produzione, permette una maggiore libertà espressiva dei materiali che si traduce a livello percettivo in esperienze estetiche ed estetiche più ricche, forti e complesse. È riconosciuto il fatto che i vini naturali possono presentare caratteristiche non previste dallo schema delle qualità organolettiche stabilite dalla degustazione professionale (cfr. Fig. 9), offrono cioè un maggior ventaglio di colori, odori e sapori. In questo senso sono più “liberi” dei vini standard. Allo stesso modo, la musica sperimentale d’improvvisazione va al di là dello schema del linguaggio musicale tonale, permettendo una maggiore libertà armonica, melodica e timbrica al musicista, dando come risultato la convocazione di una porzione maggiore di possibilità sonore rispetto alla musica standard e, infine, inedite esperienze di ascolto per il fruitore. Insomma, quelle che sono considerate delle “dissonanze” all’interno del calcolo armonico delle sensazioni della degustazione enologica professionale e della pratica compositiva musicale tonale, inteso come standard, sono invece ben accettate e valorizzate dal vino naturale e dalla musica sperimentale. Queste due pratiche tendono così a contrarre le due fasi che contraddistinguono la musica e il vino come arti allografiche (Goodman 1968): se in musica ciò è rappresentato dall’improvvisazione, “che è presa in considerazione dal teorico – e percepita dal pubblico – come uno stato complesso, un sincretismo tra opera allografica e autografica” (Fabbri

il jazz e il cinema l’esperienza estetica più ricca di senso per gli uomini del XX secolo. Nel suo articolo «Il jazz dal ‘60», è disposto a riconoscere che «dopo il 1962 il free jazz» - nero e politicamente radicale - «diventò il primo stile jazzistico la cui storia non possa essere scritta senza tener conto d’importanti sviluppi in Europa». L’articolo di Péric è un capitolo di questa storia futura: le avanguardie estetiche e la *new thing* erano davvero vicine”.

2005)²¹, per il vino questo si traduce in un maggior dialogo e continuità tra il momento della coltivazione delle uve e quello della loro vinificazione, in modo che il produttore allevi le uve già in funzione della vinificazione o che prosegua nella vinificazione nella direzione che quell'anno gli suggeriscono le uve:

Produttore di vino naturale	:	Produttore di musica sperimentale
viticoltore e enologo	:	compositore e interprete
libertà dello spettro gustativo	:	libertà dello spettro sonoro
rapporti tra vibrazioni gustative	:	rapporti tra vibrazioni sonore
ricordi gustativi	:	ricordi sonori

Fig. 21 – Rilettura della metafora enomusicale, in chiave “naturale” e “sperimentale”, a partire da Kilian (2018).

Tutto ciò è riassunto da Benoît Kilian attraverso la figura della “vibrazione”: “tutto è vibrazione” e sia in musica come nel vino possiamo trovare “vibrazioni più forti di altre”; i “più bei ricordi” musicali sono quelli lasciati da “forti momenti vibratorii”, sia all’ascolto che alla pratica di musica come alla degustazione o produzione di vino; questo accade più spesso con le musiche e con i vini “differenti”, “non uguali” agli altri, allo standard. Consapevole dei rapporti tra “vibrazioni gustative” e dei rapporti tra “vibrazioni sonore”, per il nostro soggetto è bastato così mettere in relazione musica e vino imbastendo rapporti tra “vibrazioni sonore” e “vibrazioni gustative”. Essendo di partenza musicista e non produttore di vino, ciò è avvenuto per Benoît Kilian prendendo la bottiglia di vino come spartito per l’improvvisazione musicale, instaurando cioè un *rapporto allografico tra musica e vino*, e non più nei due singoli ambiti. Naturalmente, intesa come spartito, la bottiglia di vino è una partitura che lascia un buon e ottimo margine di “apertura” per l’improvvisazione. Per questo Kilian può affermare che “quando la bottiglia di vino diventa partitura, tutto è permesso!”. Da una parte, infatti, l’improvvisazione musicale a partire da una bottiglia di vino è una pratica interpretativa “soggettiva” – questo Kilian lo sottolinea più volte – che è “sempre in funzione dell’ambiente (pubblico, luoghi, vini, vignaioli, instrumentarium, ecc....)”: per la valorizzazione euforica dell’atmosfera generata dal gioco di elementi che prendono parte alla situazione e per l’affermazione della soggettività, siamo qui molto vicini all’“alea epistemologica” sviluppata da Nicola Perullo. Dall’altra, la traduzione intersemiotica operata dai musicisti che accompagnano Kilian durante *Son*

²¹ Per un approccio semiotico all’improvvisazione musicale, principalmente di ambito jazzistico, oltre a Fabbri (2005, 2018b), cfr. ad esempio Sawyer (1996), Pedrazzi (2007) e Mangano (2007).

des flacons, non è totalmente aleatoria, ma segue delle scelte autoriali al modo di Sandro Sangiorgi: riportando lo svolgimento della degustazione-concerto, Kilian ci racconta che l'improvvisazione musicale si basa sulla degustazione delle bottiglie, momento che precede il concerto. La degustazione-concerto *Son de flacon* è infatti ben strutturata e prevede un'introduzione, che dona una serie di informazioni sui vini e spiega "chi si berrà" e "da dove", e due "blocchi sonori" durante i quali vengono serviti tre vini per blocco per un totale di sei vini da degustare. Prima di suonare, i musicisti degustano insieme le bottiglie e ciò dà loro "le direzioni rispetto al modo in cui suonare, a volte" suonano "delle sensazioni come un ricordo, un odore, un luogo, ecc.", "altre volte la trama del vino, la sua struttura, passando per l'inizio di bocca, la tenuta, la persistenza" (Kilian 2018). Da tale descrizione comprendiamo come ci sia comunque lo sforzo di tradurre le configurazioni cromatiche, odorose e gustative generate dal vino in configurazioni sonore e musicali, basando la trasposizione su un pacchetto di tratti semantici che possono istaurare un'isotopia tra i due "linguaggi". Per Kilian sia la musica che il vino sono un "linguaggio", certamente non al modo dei semiologi, ma intendendoli entrambi come qualcosa a cui essere sensibili e come qualcosa che si apprende: per questo "nella pratica" di traduzione delle "vibrazioni gustative" in "vibrazioni sonore", che "accade spesso in duo ma anche in trio", Kilian non può rivolgersi a qualsiasi musicista ma deve rivolgersi a "compagni coinvolti da questo linguaggio e da queste vibrazioni gustative", ci deve essere dell'"implicazione sonora e vinosa". Dopo indicarci una lista di "compagni", tra i quali notiamo anche gli stretti collaboratori che appaiono negli altri progetti musicali, Kilian ci dice che è adatto soprattutto "chi lo desidera": la figura del desiderio, del *voler fare*, è così il corrispettivo patemico della figura pragmatica dell'incontro.

Proprio all'insegna dell'incontro è stato il "salone di vini naturali e musiche libere" organizzato da Benoît Kilian e da sua moglie Sandra, colleghi nell'impresa familiare *BK Vins*, insieme all'associazione di musica di ricerca Whynote di Digione, in occasione del *Tribu Festival*, festival digionese di "musiche urbane del nostro mondo" ("un luogo di convergenza dove le musiche d'improvvisazione, le musiche urbane d'Africa, il jazz, l'elettronica e l'hip hop risuoneranno insieme perché la musica è prima di tutto uno spazio di libertà e di scoperta"), giunto nel 2018 alla sua diciannovesima edizione (Tribu Festival 2018). Tale evento esemplifica il ruolo tematico di Benoît di connettore di mondi, di traduttore di discorsi musicali ed enologici, di "pontefice", nel senso etimologico di "creatore di ponti", tra culture e ambiti discorsivi differenti.

Da una parte infatti, tale evento è stato un'anteprima del progetto *Zawak !*, un progetto più ampio "intorno alle culture viticole e alle pratiche musicali improvvisate del Libano, condotto dal collettivo *La Générale d'Expérimentation*" (Whynote 2018), supportato dall'associazione Whynote per il *Festival Nuits d'Orient* e sostenuto dalla città di Digione (Ville de Dijon 2018). In questo

progetto, che ha visto “nel giugno 2018, quattro improvvisatori borgognoni partire per il Libano per una tournée un po’ particolare, alla scoperta dei vini del Libano e dei viticoltori che li producono” (Whynote 2018), Benoît Kilian ha avuto un ruolo centrale in quanto il suo progetto *Son des flacons* ha costituito il metodo per la trasposizione in musica improvvisata dei vini di cinque tenute libanesi.



Fig. 22 – Presentazione dei progetti *Sons des flacons* e *Zawak!* per il Festival Nuits d’Orient, stagione musicale *Ici l’Onde 2018* di Whynote, Digione (Whynote 2018).

In quella occasione il collettivo digionese è stato “accompagnato sulla scena da un cantante professore di filosofia, Frank Darwiche, e da un chitarrista improvvisatore, Sharif Sehnaoui, personalità essenziale della scena libanese” (*ibidem*). Inoltre, la restituzione del progetto *Zawak!* in occasione dell’edizione 2018 del *Festival Nuits d’Orient* tramite uno spettacolo “concepito come un diario di viaggio sonoro” (*ibidem*) costituito da registrazioni audio, testi e musiche d’improvvisazione, è stato preceduto qualche giorno prima da un vero e proprio *Son de flacons* con “conférence gourmande” tenuta da Benoît Kilian insieme al filosofo Frank Darwiche “sul tema del piacere e della sensualità” (*ibidem*; cfr. Fig. 22).

D’altra parte, l’intervento al *Tribu Festival* è stato un’anteprima anche del recente e vero e proprio salone di “vini al naturale” che si tiene ogni anno in Borgogna dal 2016 il primo weekend di novembre presso la tenuta *Domaine de la Cras* (Soyard 2018), in località Plombières-Les-Dijon, e

organizzato proprio da Kilian insieme al proprietario della tenuta, Marc Soyard, uno dei principali produttori borgognoni di vino naturale (Makrides 2016, De la Grange 2017). Nato dal basso, grazie ai contatti sviluppati nel tempo da Benoît e Sandra Kilian, dall'ospitalità di Marc Soyard e dal sostegno della Metropoli e della Città di Digione, questo recente salone si chiama *Les réunions TuPeuxR'Boire* e si configura appunto come un momento e un luogo di riunione tra i produttori di vino naturale, i professionisti del settore enologico e il grande pubblico. La *mission* dell'iniziativa è quella di far conoscere al pubblico “le pratiche viticole, vinicole, bio e senza zolfo”, che “si affinano da molto tempo e divengono inevitabili per tutti quelli che vogliono bere diversamente – e senza pesticidi !” (Les Réunions TuPeuxR'Boire 2018). Dalle interviste a Benoît e Marc contenute negli articoli di stampa che hanno coperto il salone per le prime due edizioni (Makrides 2016, De la Grange 2017), otteniamo informazioni più precise sugli elementi che costituiscono la diversità di questi vini “spesso considerati come alternativi” (De la Grange 2017). Riportiamo di seguito il loro punto di vista, in maniera discorsiva, a partire dal contenuto di questi articoli. Per i due amici, il vino naturale è una pratica etica e anche un “état d'esprit”, cioè una disponibilità o stato d'animo, una mentalità. Per quanto riguarda la produzione, tale pratica è almeno biologica, ma non viene necessariamente categorizzata sotto un'etichetta come accade ad esempio con la viticoltura biodinamica. Sono vini per i quali non si utilizzano sostanze chimiche, come ad esempio lo “zolfo” di cui si parla spesso. In realtà è comunque consentito trattare le vigne con il solfato di rame, ma non meno di trenta o quaranta giorni prima della raccolta, in modo che così questa sostanza sia poi lavata via dalla pioggia. Ciò comporta per il viticoltore molto più lavoro e allo stesso tempo molti più rischi di perdere una parte delle uve, in quanto maggiormente esposte all'attacco di organismi parassiti come la peronospora²². Il lavoro in vigna è dunque più complicato e richiede più vigilanza da parte del viticoltore: se necessario, si deve essere pronti a intervenire in ogni momento. D'altro canto, la vinificazione è più semplice, perché non si aggiunge alcun prodotto chimico. Ciò che conta di più è quindi la pulizia e la qualità della materia prima, cioè delle uve: avere delle uve di alta qualità da vinificare significa meno probabilità di dover proteggere o correggere il vino in cantina. Qui, la differenza tra vino naturale e vino biologico è che il primo va oltre il secondo, non autorizzando alcun prodotto chimico né tecnica che miri a modificare il succo originale. Al contrario, in regime biologico sia i lieviti aggiuntivi che l'anidride solforosa che costituisce i cosiddetti “solfiti aggiunti” sono ammessi al momento della vinificazione. A titolo di paragone, la quantità di solfiti autorizzati per un vino convenzionale è di 185 mg per litro per il vino rosso e di 210 mg per litro per il bianco; per un biologico questo tasso è di 100 mg per litro per il rosso e di 150 mg per litro per il bianco; per un vino

²² La peronospora, in francese “mildiou”, è un fungo che si attacca alla pianta di vite come organismo parassita, togliendole nutrimento e linfa vitale. La malattia si presenta attraverso una depigmentazione delle foglie e un'atrofizzazione delle uve. Causando la perdita delle uve, rappresenta uno dei principali oppositori del viticoltore.

naturale infine lo stesso tasso ruota attorno ai 20 mg per litro. È necessario dire che vi è sempre una percentuale di solfito naturale, che viene prodotto durante il processo di fermentazione, ma per il fatto che vi possano essere delle persone allergiche, si è obbligati a dichiarare “contiene solfiti” anche sulle etichette dei vini naturali. Un vino senza zolfo è dunque molto più “esigente”: oltre a una bella materia prima, necessità anche di un’igiene impeccabile in cantina in modo che non vi siano deviazioni durante il processo di produzione. Ad ogni modo, il rischio più grande non è rappresentato dalla vinificazione, ma dall’allevamento e dall’imbottigliamento. È “un ambiente iper-attivo, ultra-vivente”: non utilizzando prodotti chimici per proteggere e stabilizzare né le uve né il vino che si produce dal loro succo, sia le uve che il vino ospitano una maggiore flora organica, un maggior numero di elementi e particelle viventi. Rispetto all’imbottigliamento, se per il vino convenzionale si aggiungono “solfiti” per evitare che il vino si ossidi e dunque per allungarne il tempo di conservazione, per il vino naturale si lascia volontariamente un poco di anidride carbonica per proteggerlo. Allo stappo della bottiglia, ciò comporta un piccolo aspetto “perlato” (leggermente effervescente), cosa che contraddistingue molti vini naturali²³. Ad ogni modo, per i consumatori a cui non piace tale aspetto, basta caraffare il vino: nella caraffa, a contatto con l’aria, buona parte di tale effervescenza svanisce. I vini naturali sono così più delicati da conservare e ad esempio si dice che oltre i 14 gradi la qualità non è più garantita. Durante la degustazione ci sono però enormi vantaggi sia a livello aromatico che rispetto alla digeribilità. Benoît e Marc sono comunque consapevoli che certamente c’è vino naturale e vino naturale: non tutti sono buoni, come anche tra i vini classici se ne trovano di molto buoni sempre rispetto ad aromi e digeribilità. Ad ogni modo rimarcano il fatto che seppur ci vogliano delle garanzie, le specifiche tecniche dell’AOC (Appellation d’Origine Controlée)²⁴ sono troppo vincolanti, come ad esempio accade rispetto al tasso di acidità volatile. Nei vini convenzionali si tende infatti a tenere basso questo parametro in quanto l’acido acetico, che contribuisce alla complessità aromatica del vino, se sorpassa la soglia di percezione può coprire gli altri aromi e configurarsi come un difetto da evitare. I vini naturali, utilizzando lieviti autoctoni e uve di qualità – cosa che aumenta la presenza di acidità volatile – e riducendo al massimo l’utilizzo di solforosa – che invece attenua la presenza dell’acidità volatile – presentano un tasso di acidità volatile più alto di quello consentito anche se sono in ottima salute. Per Benoît, “così infine si priva di una certa libertà nonostante il vino sia buono, c’è della gente a cui piace”. Proprio a causa di tale questione dell’acidità volatile, spesso i vini naturali sono declassati a “vini di Francia”, ma spesso se ne distinguono grazie all’utilizzo di etichette divertenti e, noi diremmo, “d’autore” (Vigo 2007). Non c’è infatti ancora una denominazione “vino naturale”, in quanto ad oggi non c’è ancora un organismo

²³ Tale aspetto è ad esempio considerato un “difetto” all’interno del discorso enologico convenzionale.

²⁴ L’“Appellation d’Origine Controlée” o “AOC” è il corrispettivo francese dell’appellazione italiana “DOC” (“Denominazione di Origine Controllata”).

di controllo. Vi è però l'Associazione dei Vini Naturali (AVN), che pubblica le analisi dei vini con il tasso di SO₂ (anidride solforosa). Per Kilian e Soyard se la dichiarazione di questo tasso fosse imposto su tutte le bottiglie, “sapremmo un po’ meglio cosa beviamo”: è dunque e soprattutto il luogo dove si compra il vino naturale che permette al consumatore di ritrovarsi, anche se ci sono sempre più enologi e venditori che si specializzano su questi vini. Infine, interrogati sulla situazione del vino naturale in Borgogna, i due riportano che c’è qualche produttore di vino naturale a Marsannay-la-Côte, mentre nel settore della côte de Nuits e della côte de Beaune è più complicato. Ci sono dei produttori che stanno testando la cosa nel loro angolo senza fare pubblicità e la menzione “vino naturale” non è sempre dichiarata sulle bottiglie in quanto i produttori biologici sono ancora malvisti in Borgogna. Le resistenze al vino naturale si spiegano dal fatto che passare da una produzione tradizionale a una naturale non è facile, richiede del tempo e richiede di abbassare i rendimenti e, in una regione vitivincola come la Borgogna, è complicato accettare di produrre di meno (Marc Soyard si accontenta ad esempio di 35 ettolitri di rosso all’anno). La produzione naturale può fare paura, comprensibilmente, in quanto rimette in questione la pratica convenzionale. Il vantaggio, però, è che esiste un vero aiuto reciproco, un rapporto di collaborazione e solidarietà, tra i produttori di vino naturale in tutta la Francia, supportati anche da una generazione di giovani sommelier che s’interessano a questo tipo di vini. Con il loro salone, Kilian e Soyard vogliono quindi “piantare un piccolo seme di curiosità”, attirare sia la curiosità del grande pubblico che quella dei professionisti. Hanno notato infatti che sono sempre più i ristoranti e le enoteche interessate: c’è oggi una vera domanda di vino naturale ma non abbastanza viticoltori.

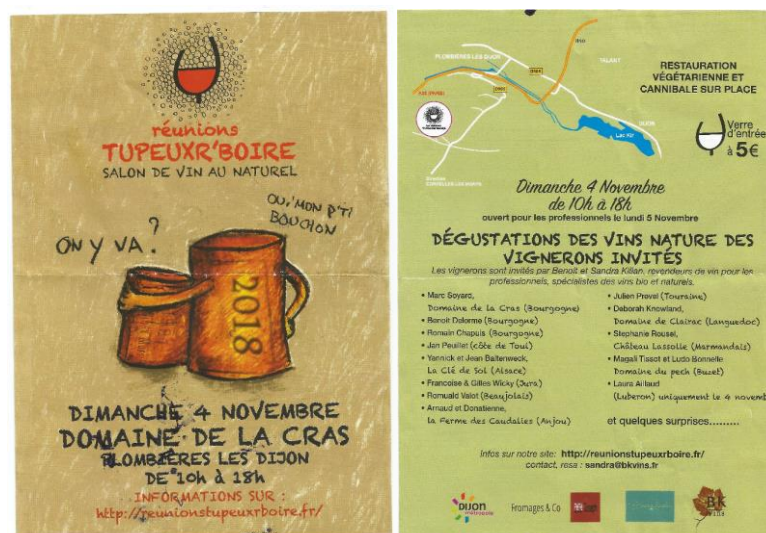


Fig. 23 – Dépliant delle Réunions TuPeuxR'Boire, edizione 2018 (Reunions TuPeuxR'Boire 2018).

Dopo aver chiarito i contenuti di questo discorso sul vino naturale, ora capiamo meglio il titolo del salone organizzato da Kilian e Soyard: alle “riunioni TuPuoiRiBere”, i vini si possono bere e “ri-

bere” in quanto, contenendo pochissime o nulle sostanze chimiche, sono più digeribili e danno meno male alla testa nel caso in cui si alzi un po’ troppo il gomito. Capiamo anche meglio lo stretto parallelismo tra vino naturale e musica sperimentale d’improvvisazione che, come già osservato, condividono tutta una serie di tratti semantici: entrambi sono vissuti come pratiche alternative; sono propri di comunità minoritarie appartenenti a più ampie categorie professionali; presuppongono una scelta etica e richiedono un impegno politico; per venirne a contatto o richiederne informazioni è necessario rivolgersi direttamente ai produttori o ai luoghi di acquisto specializzati (enoteche di vino naturale, negozi di dischi indipendenti); lavorano a partire da una “materia prima” di qualità e “viva”, che richiede di essere “sempre pronti”; questa materia non viene ingabbiata secondo categorie prestabilite ma messa in forma lasciandone esprimere al meglio il carattere e le potenzialità, secondo una spiccata sensibilità personale; l’interprete acquista così libertà dagli schemi compositivi e si fa maggiormente autore.

Tutto ciò è condensato dalla comunicazione del “salone di vini naturali e musiche libere” presentato il 6 ottobre 2018 all’interno del *Tribù Festival* di Digione (cfr. Fig. 24) che, ponendosi allo stesso tempo come una *Réunion TuPeuxR’Boire* e come un concerto della *GEX-Générale d’Expérimentation*, è davvero esemplificativo, come dicevamo, della doppia pratica enologica e musicale di Benoît Kilian:



Fig. 24 – *Réunion TuPeuxR’Boire: fête des vins vivants et des musiques libres* (Whynote 2018).

Le isotopie dell'autorialità nel farsi interprete del *terroir*, della vitalità del vino e dunque della sua libertà, come la libertà della musica improvvisativa, tornano infatti più volte a livello semantico nei titoli, nei sottotitoli e nei paragrafi che descrivono l'evento:

(...)

• Tribu Festival • Réunion TuPeuxR'Boire: festa dei vini vivi e delle musiche libere

SALONE Vini naturali e musiche libere

(...)

I «vini d'autore» e le musiche libere hanno molte cose da raccontarsi! Condividono una filosofia: la ricerca di un rapporto autentico, diretto e semplice tra il produttore e il consumatore, e la volontà di farvi vivere un'esperienza sensoriale sorprendente, viva e gioiosa.

(...)

(...), il *Tribu festival* accoglie BKVins e la Générale d'Expérimentation per un pomeriggio dedicato all'incontro tra i vini e le musiche, con delle degustazioni di «vini d'autore», delle improvvisazioni musicali intorno ai vini proposti e degli scambi con i viticoltori e i musicisti.

(...)

(Whynote 2018)²⁵

Questo evento si è svolto nel pomeriggio di sabato 6 ottobre 2018, dalle ore 15 alle ore 18, a Digione, presso il Port du Canal, all'interno del villaggio temporaneo costruito in occasione del *Tribu Festival*. Il villaggio era composto di per sé da una zona bar e cucina, da grandi gazebi con dei lunghi tavoli utili ai pasti comunitari, dagli stand di radio locali, dal punto informazioni del *Tribu Festival* e da un palco di media grandezza all'aperto ma sempre protetto da un tendone di plastica. Oltre a questi "apparati effimeri", un banchetto di BK Vins e sei o sette botti utilizzate come tavoli erano installati per l'occasione nella zona più vicina all'ingresso e all'ombra di alti alberi. Al banchetto d'accoglienza Sandra Kilian incassava il biglietto di partecipazione e donava in cambio un bicchiere standard da degustazione marchiato con la scritta rossa "Réunion TuPeuxR'Boire", dando informazioni sullo svolgimento del pomeriggio e indicazioni sui *vignerons* presenti. Intorno a ogni botte vi era infatti un produttore di vino naturale, borgognone o di regioni vicine, con una serie di bottiglie da poter degustare e alcuni materiali informativi sulla propria tenuta. Poco oltre alla zona di degustazione e prima del palcoscenico ufficiale, sempre a livello del suolo, vi era la postazione dei musicisti della

²⁵ (...) • Tribu Festival • Réunion TuPeuxR'Boire : fête des vins vivants et des musiques libres. SALON Vins naturels et musiques libres (...) Les « vins d'auteurs » et les musiques libres ont plein de choses à se raconter ! Ils partagent une philosophie : la recherche d'un rapport authentique, direct et simple entre le producteur et le consommateur, et la volonté de vous faire vivre une expérience sensorielle surprenante, vivante et joyeuse. (...), le *Tribu festival* accueille BKVins et la Générale d'Expérimentation pour une après-midi dédiée à la rencontre entre les vins et les musiques, avec des dégustations de « vins d'auteurs », des impro musicales autour des vins proposés et des échanges avec les vignerons et les musiciens (...). (Whynote 2018). Traduzione nostra.

Générale d'Expérimentation, formata dalla batteria con percussioni di Benoît Kilian, al centro, dall'organo elettrico, sintetizzatore e microfono di Yoann Piovoso, a sinistra, e dal tavolo di dispositivi elettronici ed elettroacustici di Mickaël Sévrain e Nicolas Thirion, sulla destra. La configurazione spaziale del luogo permetteva al pubblico di spostarsi liberamente sia tra le postazioni dei *vignerons* che tra la zona dei *vignerons* e quella dei musicisti, rispetto ai quali si poteva arrivare proprio vicino, essendo sullo stesso piano del pubblico. A livello spaziale, i musicisti non erano dunque separati dalle persone ma inglobati nella situazione collettiva. Lungo il corso del pomeriggio si poteva infatti parlare direttamente e scambiare opinioni e sensazioni sia con i *vignerons* che con i musicisti, i quali, nei momenti di pausa dal concerto, rimanevano sul luogo a chiacchierare con amici e conoscenti o con le persone del pubblico. A livello temporale, dovendo coprire un quadro orario di tre ore, la degustazione-concerto *Son de flacons* è stata spalmata lungo tutto il pomeriggio: a cadenza di venti minuti, i musicisti prendevano postazione e proponevano improvvisazioni musicali di una lunghezza compresa tra i cinque e i dieci minuti, a partire da un vino presente in degustazione ogni volta diverso. Ciò donava ritmo al pomeriggio, scandendo l'esperienza di degustazione e l'incontro con i *vignerons* grazie ai momenti musicali. Prima di ogni improvvisazione, Benoît Kilian e/o Nicolas Thirion – leader della *Générale d'Expérimentation* e direttore artistico dell'associazione Whynote, co-organizzatrice dell'evento – prendevano parola dalla loro postazione musicale tramite un microfono per attirare l'attenzione del pubblico di volta in volta sempre più numeroso, introdurre così il vino su cui avrebbero improvvisato e spiegare infine su quali “parole chiave” nate dalla sua degustazione si sarebbero basati per creare la musica, definirne il carattere e indirizzarne lo svolgimento. Infatti, al primissimo inizio del pomeriggio enomusicale, quando vi erano ancora poche persone e il grosso del pubblico doveva ancora arrivare, Benoît si è ritirato assieme agli altri musicisti intorno a una botte libera, per degustare alcune bottiglie di vino scelte tra quelle dei *vignerons* presenti, le stesse che il pubblico avrebbe di lì a poco assaggiato (Fig. 25). Su ogni bottiglia scelta hanno scambiato le proprie percezioni e ricordi, appoggiandosi da una parte sulla descrizione delle specifiche qualità organolettiche e dall'altra sulle emozioni suscitate al momento, segnando su un foglio una serie di parole chiave che avrebbero seguito per imbastire l'improvvisazione musicale (Fig. 26). Seguendo questo documento e le introduzioni verbali rivolte al pubblico prima di ogni improvvisazione, da una parte, e le registrazioni dei brani musicali da noi effettuate durante la degustazione-concerto, dall'altra, riportiamo di seguito i vini degustati e le musiche estemporanee nate dal loro assaggio:



Fig. 25 – I musicisti (gruppo al centro) al momento della degustazione. *Réunion TuPeuxR'Boire* del 6 ottobre 2018, BK Vins e Whynote per il *Tribu Festival*, Digione.

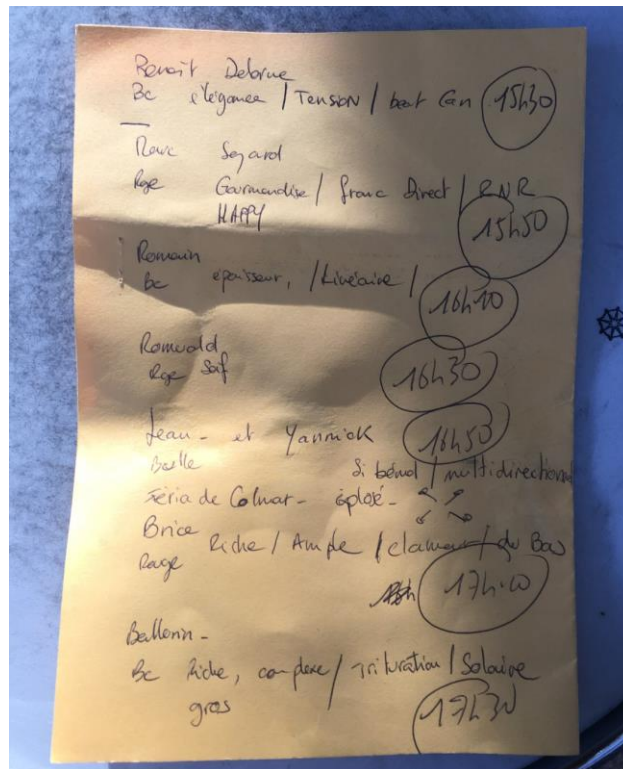


Fig. 26 – Il foglio scritto da Kilian con le parole chiave per la traduzione intersemiotica tra le bottiglie di vino naturale e le improvvisazioni musicali. *Réunion TuPeuxR'Boire*, 6 ottobre 2018, *Tribu Festival*, Digione.

1) **Bottiglia degustata (“flacon”)**. Benoît Delorme, blanc: *CyprinEtart*, 2017.

Parole chiave. “Elegance, tension, beat”.

Improvvisazione musicale. Brano di stile *lounge-jazz* ma “teso” e “ricercato”.

L’aspetto *lounge* è dato dal timbro pulito dell’organo elettrico che produce accordi ribattuti e consonanti in sincronia sul tempo della batteria, che scandisce i tempi regolari di un 4/4; la “tensione” nasce dal ribattuto degli accordi, dal continuo incedere dei colpi di batteria e da una serie di sfondi elettroacustici non temperati che accompagnano i primi due strumenti, a volte rimanendo sullo sfondo a volte aumentando e prendendo il primo piano dell’ascolto; questa componente sperimentale, insieme agli accenti a volte irregolari della batteria creano infine un effetto di “ricercatezza” che elevano il tenore estetico del brano, ricontestualizzando il tratto *lounge* in ambito “sperimentale, di ricerca”.

2) **Bottiglia degustata.** Marc Soyard, rouge: Bourgogne, AOC, Domaine de la Cras, 2017.

Parole chiave. “Gourmandise, côté franc et directe, rock’n’roll, happy”.

Improvvisazione musicale. Brano rock destrutturato, ironico e rumoristico.

L’inizio rumoristico, gioca scherzosamente con fiati che ricordano paperelle da bagno e altri oggetti sonori, in contrappunto all’arpeggio *lo-fi* di un arpeggiatore elettroacustico, il tutto è supportato da vocalizzazioni consonanti mentre la batteria dona accenti scomposti che a poco a poco divengono ritmo grazie a una serie di rullate; nella parte centrale, mentre la batteria continua irregolare e scomposta, l’organo entra con una serie di accordi distorti mentre un glissando elettroacustico si muove sempre con timbro distorto sulle frequenze acute; qui il timbro distorto dell’organo e i tempi della batteria ricordano a tratti alcuni passaggi di una band di hard rock. Si raggiunge così un climax seguito da un momento di maggior rarefazione; in conclusione, batteria e organo progressivamente si fermano e lasciano il posto all’arpeggio *lo-fi* elettroacustico dell’inizio che riporta l’ascolto al silenzio.

3) **Bottiglia degustata (“flacon”)**. Romain Charovis, blanc: Bourgogne Aligoté, 2017.

Parole chiave. “Épaisseur, linearité”.

Improvvisazione musicale. Brano psichedelico-meditativo orientaleggiante.

L’inizio è scandito dai colpi di un piatto della batteria, ai quali si sommano accordi tenuti di organo, bordoni elettroacustici e campanellini e piatti con altri timbri metallici. Mentre quest’ultimi divengono regolari scandendo la pulsazione, sulle frequenze acute compare una melodia modale che ricorda gli armonici dei canti dei monaci tibetani e sulle gravi un vocoder vocalizza glossolalie incomprensibili, il tutto è accompagnato da glissandi elettroacustici *lo-fi* che a volte si trasformano in vibrati su una nota di media frequenza; nella parte centrale, compaiono melodie elettroacustiche sempre modali, accordi spaziali di sintetizzatore che entrano nel campo uditivo con lunghi *fade in* e *fade out*, e vocalizzazioni di voce naturale; entra anche il timpano e le melodie elettroacustiche si dilatano in feedback, il tutto prende un carattere “orientale” che strizza l’occhio ai *raga* indiani all’interno di una dimensione onirica e di “nebbia sonora” spesso. Nel finale la voce scompare progressivamente, in solo una melodia elettroacustica di tipo modale scivola nel silenzio accompagnata da alcuni colpi di piatto, solenni e ipnotici, a ricordare un piccolo gong, mentre un accordo molto grave di organo doppia il fondo di silenzio. Nel complesso, la saturazione delle frequenze, dalle acute alle gravi, conferma un effetto di “spessore”, mentre la direzione delle linee melodiche modali imbastisce un’isotopia della “linearità”.

4) **Bottiglia degustata.** Romuald Valot, rouge: Chénas, Crus de Beaujolais.

Parole chiave. “Soif”. “(...) assez coherent et serré au départ mais qui en bouche irait exploser, vers une diversité, vers une explosion du goût”.

Improvvisazione musicale. Brano d’improvvisazione sperimentale con materiali registrati.

L’inizio vede note gravi di tastiera ribattute, su un ritmo irregolare di batteria e sotto a un feedback elettroacustico molto acuto; un effetto dissonante è dato dalle veloci modulazioni degli accordi, si aggiungono note di chitarra elettrica che punteggiano il tutto mentre il feedback super acuto aumenta sullo sfondo creando una linea continua con diversi glissandi; riemerge infine l’organo con una melodia sulle frequenze medie mentre il feedback back sparisce; la parte centrale all’inizio prosegue la coerenza cercata in apertura del brano, con la batteria e l’organo che creano un fondo continuo sul quale compaiono cinguettii elettroacustici puntati, per poi disfarsi progressivamente con l’organo che diviene distorto e poi scompare mentre aumentano i piccoli suoni elettroacustici che ora si raggruppano in densi arpeggi, qui l’improvvisazione latita tra momenti rarefatti e momenti di pieno sonoro, fino a quando la batteria aumenta l’intensità dei colpi e la loro velocità, l’organo segue con accordi ossessivi distorti e i feedback elettroacustici si fanno sempre più presenti e dopo un vero e proprio climax il tutto perde di intensità e solo la batteria continua a essere nervosa; nel finale, con lo spegnersi della batteria e dell’organo che rimane agonizzante con accordi distorti sulle frequenze medie-basse, parte un nastro low-fi di musica cantata mediorientale proveniente da una cassetta a nastri filtrata dai dispositivi elettronici, che viene fatta poi saltare progressivamente fino allo stop. Nel complesso, se la prima parte ha trovato la “coerenza” cercata, nella seconda parte l’improvvisazione musicale più che l’”esplosione” ha messo in risalto l’aspetto della “diversità” delle sensazioni gustative in bocca, attraverso una radicalizzazione e progressiva autonomizzazione delle voci strumentali.

5) **Bottiglia degustata.** Jeanne et Jannick Baltenbek, pétillant naturel: *Baltenbulles*.

Parole chiave. “Si bemolle, multidirectionnel, foire aux vins de Colmar, explosif, sort de feu d’artifice de papillons”.

Bottiglia degustata. Brice Martin, rouge: Bourgogne, Appellation Bourgogne Controlé, *La Corvée Guichard*.

Parole chiave. Riche, ample.

Improvvisazione musicale. Brano “paesaggistico”: attraversata sonica di paesaggi luminosi e oscuri. All’inizio entra la batteria con diversi accenti sui piatti, sui tom e sul timpano, un flautino dolce accenna una melodia dal sapore al contempo orientale e medievale, e il tutto viene rotto da incursioni intense di note elettroniche e altri accenni melodici elettroacustici sulle alte frequenze, poi la batteria aumenta gli accenti di piatti e le rullate, mentre si moltiplicano i suoni acuti spezzati ed entra piano piano un bordone elettronico sulle basse frequenze, infine il tutto si dirada, con la batteria che inizia rullatine continue su delle campane sorde e un suono elettronico che si mantiene ritmato e iterativo: su questi due suoni emerge un fondo vocale continuo a tratti glossolalico. Nella parte centrale, il *loop* elettronico si consolida e continua imperterritamente presentando di tanto in tanto delle variazioni; su tale regolarità del *loop*, la batteria segue con dei colpi di piatto mentre degli accordi molto gravi sostengono il tutto, si aggiungo poi degli accordi di piano naturale, rarefatti e scuri, la musica trova una regolarità e una linearità stabile, l’atmosfera si fa cupa e tetra, anche a causa della gran cassa che incede incessantemente mantenendo la pulsazione; andando verso la parte finale, all’aggiunta di rullate di piatti aumentano gli accordi di organo elettrico come raggi di luce seguiti da note

acute di chitarra elettrica come loro alone, aumenta la serenità e l'energia con la batteria che ora scandisce il charleston e tenta una progressiva apertura; in questa nuova stabilità ritrovata una voce accenna dei vocalizzi e l'organo si fa maggiormente consonante richiamando un giro di accordi dal sapore *popular*; la batteria continua a tenere un tempo veloce, l'organo torna su bordoni gravi mentre un suono elettronico cristallino si lancia in una melodia chiara e definita, per terminare con un feedback acuto mentre la batteria di si spegne progressivamente rarefacendo gli accenti.

Nel complesso, nella prima parte riscontriamo un effetto sinestesico dato dai suoni corti e acuti dei piatti e dalle melodie spezzate sempre acute degli strumenti elettroacustici che richiamano la configurazione delle bollicine del vino effervescente; nella seconda parte possiamo ritrovare nel complessivo svolgimento del flusso musicale l'“ampiezza” e la “ricchezza” suscitata dal vino rosso.

Comparando l'effettivo svolgimento della degustazione-concerto con il foglio delle parole chiave (Fig. 26), che potremmo definire come uno spartito musicale di tipo verbale²⁶, notiamo che – evidentemente per ragioni di tempo – i musicisti hanno dovuto accorciare il programma che avevano deciso, riassumendo le traduzioni musicali del quinto e sesto vino in una sola improvvisazione in due parti, di cui la prima parte prende spunto dal vino effervescente di Jannick Baltenbeck e la seconda dal rosso di Brice Martin. Di conseguenza, compattando due improvvisazioni in una, quest'ultimo brano musicale è divenuto un po' più lungo degli altri. Se questo cambiamento è stato comunicato al pubblico al momento dell'introduzione del brano, non è stato invece comunicato il fatto che i musicisti avevano in serbo un'ultima improvvisazione, questa volta sulla bottiglia di bianco del Domaine Ballorin & F., “Bougogne Aligoté, AOC, 2016, Le Hardy, Vin biodynamique” alla quale avevano indicato “riche, complexe, trituration, solaire, gras” come parole chiave. Sempre guardando la scaletta del concerto, notiamo inoltre come le bottiglie degustate dai musicisti e che hanno fatto loro da spartito siano indicate per prima cosa semplicemente attraverso il nome proprio del produttore, segno del rapporto diretto e personale che Benoît intrattiene con loro a fianco del rapporto economico, ma segno anche del fatto che nel mondo del vino naturale non troviamo nomi di grandi tenute ma nomi propri di piccoli produttori con tenute spesso a conduzione familiare. Il tratto comunicativo dello scambio e del rapporto diretto tra soggetti lo troviamo, come già accennato, nel concreto svolgimento di questa *Réunion TuPeuxR'Boire* in occasione del *Tribu Festival*: confermando il simulacro della situazione comunicata sul programma online e le attese da essa suscitate, il pomeriggio è stato davvero una “festa” all'insegna dell'incontro. L'organizzazione dello spazio e la disponibilità degli attori nel mettersi allo stesso livello del pubblico hanno permesso alle persone di muoversi libere per le zone di degustazione e di concerto, entrando in contatto diretto con i protagonisti del pomeriggio, chiedendo informazioni e scambiando pareri sui vini e sulle musiche. In un'atmosfera conviviale il pubblico, composto da persone di varia età (gruppi di giovani amici,

²⁶ Per uno studio semiotico sulla “notazione musicale contemporanea”, cfr. Valle (2002).

giovani coppie con bambini, coppie mature, ecc.) ha contornato sia le postazioni di degustazione che quella musicale e, libero di muoversi, poteva decidere di volta in volta se seguire in maniera ordinata la degustazione-concerto divertendosi a degustare i vini che venivano “tradotti in musica”, o ascoltare e degustare musiche e vini a piacimento seguendo il proprio tempo. Ritroviamo dunque anche a livello pragmatico, di fruizione del vino e della musica, il tratto di “libertà” e “apertura” che già



Fig. 27 – I bambini e gli adulti liberi di avvicinarsi alla postazione musicale del *Sons des flacons* al Tribù Festival, Digione, il 6 ottobre 2018.

contraddistingue i “vini vivi, naturali, d’autore”, e appunto le “musiche libere”, sperimentali e improvvisative: apertura/libertà di produzione \leftrightarrow apertura/libertà di fruizione.

Tornando alla questione specifica dalla traduzione intersemiotica tra musica e vino, nel caso di *Son des flacons* di Benoît Kilian la trasduzione tra i due sistemi semiotici avviene così attraverso una mediazione linguistica volta a esplicitare alcuni tratti semantici ritenuti chiave del vino e da cercare di esprimere attraverso l’improvvisazione musicale. Riassumiamo di seguito i vini, le musiche e le “parole chiave” esemplificative di tale processo relative all’evento del 6 ottobre 2018:

n.	Bottiglia di vino degustata (“flacon”)	Parole chiave utili alla traduzione intersemiotica	Musica ascoltata, realizzata tramite improvvisazione
1.	Benoît Delorme, blanc: <i>CyprinEtart</i> , 2017	Eleganza, tensione, beat	Brano <i>lounge-jazz</i> teso e ricercato
2.	Marc Soyard, rouge: Bourgogne, AOC, 2017	Gourmandise, côté franc et directe, rock’n’roll, happy	Brano rock destrutturato, ironico e rumoristico
3.	Romain Charovis, blanc: Bourgogne Aligoté, 2017	Épaisseur, linearité	Brano psichedelico-meditativo orientaleggiante
4.	Romuald Valot, rouge: Chénas, Crus de Beaujolais	coherent, serré au depart mais après ouvert, explosion de bouche	Brano d’improvvisazione sperimentale con materiali registrati

5.	Jean et Jannick Baltenbek, pétillant naturel: <i>Baltenbulles</i>	Si bemolle, multidirectionnel, foire aux vins de Colmar, explosif, sort de feu d'artifice de papillons	Brano paesaggistico: attraversata sonica di paesaggi luminosi e oscuri (parte 1)
6.	Brice Martin, rouge: Bourgogne, Appellation Bourgogne Controlé, <i>La Corvée Guichard</i>	riche, ample, (...)	Brano "paesaggistico": attraversata sonica di paesaggi luminosi e oscuri (parte 2)

Fig. 28 – Traduzione intersemiotica di *Son des flacons* del 6 ottobre 2018, *Tribu Festival*, Digione.

La mediazione linguistica si configura come terreno comune su cui avvicinare figure e temi discorsivi appartenenti rispettivamente al discorso enologico e a quello musicale: l'accostamento di tali figure e temi permette di evidenziare quei tratti semantici più astratti che possono essere condivisi all'interno dei due differenti sistemi semiotici del vino e dalla musica e che divengono la base per la traduzione intersemiotica. Nella lista precedente vediamo infatti accostate figure linguistiche enologiche ("gourmandise", "franc", "bouche") a figure linguistiche musicali ("beat", "rock'n'roll", "si bemolle"), insieme a qualificazioni più astratte che possono potenzialmente far parte delle prime o delle seconde ("tensione", "coherent", ecc.) e a terzi tropi linguistici di mediazione che sfruttano conoscenze enciclopediche (Eco 1975, 1979, 1984) più o meno precise ("fiera dei vini di Colmar", "fuochi d'artificio", "farfalle"). Tentando una categorizzazione delle precedenti parole chiave, tenendo comunque conto della ricorsività dei tratti semantici (Greimas 1966), possiamo elencare: qualificazioni codificate dalla degustazione professionale ("franco"), aggettivi che seppur ripresi dal gergo della degustazione, indicano in senso più generale qualità più astratte ("ampio", "ricco", "diretto", ecc.), qualità materiche ("spessore"), formanti estesici ("linearità"), qualità di stile ("eleganza"), attitudini caratteriali ("franco", cioè sincero, che si esprime in maniera diretta), stati patemici ("happy"), stati corporei e forici ("tensione"), conoscenze enciclopediche ("fiera di Colmar", "fuochi d'artificio", "farfalle"). Lungi dal voler essere esaustivi, questo breve tentativo di categorizzazione vuole giusto mostrare la complessità e la ricchezza semantica che sorge, da una parte, dalla pratica della degustazione di per sé e, dall'altra, dalla pratica di traduzione intersemiotica, in questo caso di tipo enomusicale. In linea generale, notiamo come per la bottiglia n.1 sia stato tradotto lo "stile" del vino, espresso in musica appunto con uno stile, quello *jazz-lounge* sebbene sperimentale. Per la bottiglia n.2 è il "carattere" del vino, la sua "immediatezza", dato dal suo essere "franco e diretto", che è stato tradotto in musica richiamando esplicitamente l'attitudine "rock'n'roll" come possibile corrispettivo musicale, appunto perché si contraddistingue per un carattere "immediato" e "diretto". Per le bottiglie n. 3 e n. 5 sono invece delle caratteristiche della "struttura" del vino, come lo spessore e la linearità, o il tipo di effervescenza, che hanno informato la struttura della musica. Per la bottiglia n.4 è l'intero percorso del vino in bocca che ha portato a definire lo

sviluppo della musica, potremmo dire lo svolgimento della narrazione musicale. Infine, per la bottiglia n.6 è il grado di presenza degli aromi olfattivi e gustativi che definisce il grado di presenza degli elementi musicali. Tutto ciò è in linea con la breve presentazione del meccanismo traduttivo di *Son de flacon* esplicitata da Benoît Kilian sul suo sito:

Noi degustiamo e prendiamo delle direzioni rispetto alla maniera di suonare, a volte suoniamo delle sensazioni quali un ricordo, un odore, un luogo, ecc... a volte suoniamo la trama del vino, la sua struttura, passando dall'inizio di bocca, la tenuta, la persistenza, che so... (Kilian 2018)²⁷

I tratti semantici selezionati durante la degustazione del vino vengono così riattualizzati durante la messa in forma della musica, in quanto forniscono delle istruzioni sul modo di imbastire il discorso musicale. A ben vedere, ciò avviene secondo un doppio passaggio traduttivo: dalle percezioni gustative alla lingua verbale e dalla lingua verbale alle percezioni uditive. Nel primo passaggio si inseriscono le competenze del “linguaggio enologico”, nel secondo passaggio, è il “linguaggio musicale” che fa da filtro. Filtro che può essere più o meno stretto, nel senso di coercitivo. Come abbiamo visto, nel caso dei vini naturali e delle musiche sperimentali tale filtro è abbastanza aperto: nel descrivere il vino verbalmente non è stato usato solo il gergo dei sommelier convenzionali, come nella messa in forma musicale non è stato usato solo il linguaggio musicale tonale e le sue regole. Anzi, la volontà è quella di lavorare attraverso e al di là di tali schemi semiotici per dare ulteriori possibilità estetiche ed estetiche alla materia enologica e musicale. Interessante è notare che, come avviene per la traduzione interlinguistica (Jakobson 1959) dove il traduttore lavora solitamente nella direzione che va dalla lingua straniera alla propria lingua madre – in quanto la traduzione nel senso inverso, ovvero dalla lingua madre alla lingua straniera, è più difficoltosa e richiede molte più competenze – anche in questo caso di traduzione intersemiotica, si rispetta tale direzione: i musicisti che partecipano a *Son des flacons*, riescono più o meno facilmente a tradurre sensazioni gustative in sensazioni uditive in quanto la musica è la loro “lingua madre”, mentre il vino una “seconda lingua”. Per questo, in una situazione inversa, risulterebbe per loro molto più difficile tradurre significati musicali in significati enologici. Per farlo dovrebbero avere sviluppato competenze in ambito enologico. Nel gruppo di musicisti il più competente è naturalmente Benoît Kilian che, proseguendo nella metafora, possiamo dire essere praticamente “bilingue”. Ad ogni modo, qui Kilian lavora come traduttore dal vino alla musica e da esperto traduttore sa bene che ogni traduzione è anche un tradimento: attraverso la pratica traduttiva di *Son des flacons* non ha la volontà di dire con la musica

²⁷ “Nous goûtons et prenons des directions quant au mode de jeu, tantôt nous jouons des sensations tel un souvenir, une odeur, un endroit, etc... tantôt nous jouons la trame de vin sa charpente, en passant par le début de bouche, la tenue, la longueur, que sais-je....” (Kilian 2018). Traduzione nostra.

esattamente la stessa cosa che gli dice il vino ma di “dire quasi la stessa cosa” (Eco 2003). Per questo sia lui che i musicisti che lo seguono rimarcano la “soggettività” della loro operazione. Con la stessa insistenza che si trova nel sito internet di Kilian (2018), tale visione soggettiva è stata rimarcata più volte anche nelle introduzioni a ogni intervento musicale della Réunion *TuPeuxR’Boire* per il *Tribu Festival 2018*:

Nicolas Thirion: (...) nous allons donc interpréter, jouer notre vision du deuxième vin de l’après-midi, donc le Bourgogne de Marc Soyard ou Domaine de la Cras, que nous avons dégusté tout à l’heure, juste avant de commencer, et sur lequel nous avons posé quelques mots quelques ambiances qui nous vont permettre de diriger, d’organiser cette petite impromptue musicale. Je laisse la parole à Benoit qui va vous parler de tout ça dans le détail...

Benoît Kilian: eh bon, merci à tous, ehm, je fais juste une petite parenthèse concernant les vigneron qui sont invités, eh, pour le Son des flacons, en fait, l’idée c’est quand même celle de faire venir des gens, des vigneron qui ne sont pas seulement des vigneron mais qui sont intéressés par la culture, par des choses un peu curieuses, et donc du coup voilà pourquoi les gens qui sont là vous faire goûter du vin sont là...eh, le vin suivant on a choisi le Bourgogne, le pinot noir de Marc Soyard, et le quelques mots qu’on a posé sur ce vin sont la gourmandise, le côté franc et direct, le rock’n’roll et puis quelque chose de plutôt éveillée, de plutôt happy quoi, donc voilà ce qui se va passer, merci.

Nicolas Thirion: (...) vision de chacun des vin que nous avons pu déguster, alors, nous allons donc jouer les vins, une dégustation sonore qui n’est pas objective, qui n’est pas figurative, mais qui est plus une évocation, une transposition sensible des vins que nous avons dégustés, donc maintenant nous allons interpréter notre vision du...

Benoît Kilian: ...de l’Aligoté!

Nicolas Thirion: ...de l’Aligoté de Roman Charovis, eh, sur lequel nous avons posé quelques mots, quelques concepts... eh, vraiment très simple: quand on l’a bu on s’est tous trouvé d’accord sur une idée de épaisseur et de... d’une dégustation qui a été assez linéaire, de linéarité... donc nous allons essayer de jouer cette épaisseur... pas assez facilement chez nous... et la linéarité. Voilà. Ça dure de près entre cinq et huit minutes, douze minutes, c’est vraiment le temps que nous sommes inspirés et voilà. A toute à l’heure.

Nicolas Thirion: Rebienvenus et rebonjour pour ceux qui sont arrivés maintenant. Bienvenus à cette réunion *TuPeuxR’Boire* accueillie chaleureusement par le festival *Tribu* cet après-midi... les réunions *TuPeuxR’Boire* sont des salons des vins naturels organisés par ce monsieur Benoît Kilian, vigneron, négociant, revendeur du vin naturel sur la Bourgogne-Franche Compté et au delà, et eh, nous sommes la Générale d’Expérimentation, représentée aujourd’hui par monsieur Yoann Piovoso aux claviers, donc Benoît aux percussions, Mickael Sévrain à l’omni, cette guitare sans manche et au clavier, et moi même Nicolas Thirion aux instruments électroniques. Nous essayons de jouer les vins, ça s’appelle le Son des flacons, nous avons dégustés chacun des vins présentés cet après-midi et nous allons les interpréter ou donner notre vision, notre interprétation, éminemment subjective forcément, pas l’idée de coller à la dégustation et pas l’idée de mettre des mots œnologiques de sous mais vraiment l’envie de transmettre nos émotions à la dégustation. Donc là nous allons interpréter le chénas de Romuald Valot, sur lequel nous

avons une idée au départ ou quelque chose qui serait assez cohérent et assez serré au départ mais qui en bouche irait exploser vers une diversité, vers une explosion de gout, c'est ça, vous êtes d'accord, on y est là pour ça pendant sept minutes, merci.

Nicolas Thirion: (...) vous faire une sorte de foire de Colmart, la foire nait à Colmart, une truc un peu explosée, c'est un peu l'idée voilà d'un vin explosif, une sorte de feu d'artifice des papillons. Qui va se resserrer en suite sur un morceau plus ample, riche une clameur, voilà sur le rouge de Brice ..., un morceau d'une dizaine des minutes avant que nous plions les gaules et que vous puissiez ensuite assister à la balance puis au concert de l'apéritif de Tribu, merci beaucoup à tous. Merci à Benoît Kilian, à BK Vins, merci à tous vigneron invités et merci encore une fois au Tribu festival et à Sandra Kilian derrière son poste de pilotage, merci.

La "soggettività", cioè l'affermazione di un punto di vista singolare, sul processo interpretativo e traduttivo, va di pari passo con l'affermazione di un'improvvisazione musicale "non oggettiva" e, a livello estetico, "non figurativa": in *Son des flacons*, la musica non vuole dipingere un'immagine definita e chiusa di una bottiglia di vino, "mettervi sopra delle parole enologiche", ma rimanere nel suo complesso "astratta", un gioco di tensioni plastiche che possono lasciare un'apertura interpretativa all'ascoltatore. Questo comunque non vuol dire perdere il legame con il vino di partenza ed evitare qualsiasi gioco sinestetico o "immagine sonora". Ad esempio, nel caso del vino effervescente di Baltenbeck, possiamo riconoscere nell'improvvisazione musicale dei formanti sonori che per la loro acutezza e brevità possiamo interpretare, dato il contesto, come corrispettivi sonori delle bollicine, ma che nulla toglie possano rendersi disponibili per l'investimento di ulteriori significati.

In conclusione, per questo suo essere al contempo "soggettiva" e "non oggettiva", cioè per il richiamare da una parte una pratica improvvisativa aperta all'alea della situazione (luogo, vini, musicisti, pubblico, ecc.) senza però rinunciare dall'altra a un'interpretazione autoriale che attua una traduzione intersemiotica attraverso la scelta di specifici tratti semantici, la pratica enomusicale di Benoît Kilian si basa al contempo su un modello polisensoriale di tipo *transensoriale* (corrispondenza olistica del sincretismo sensoriale) e *intersensoriale* (vera interazione tra due o più sensi). Riprendendo il modello strutturale della polisensorialità visto più sopra (Fig. 18), la degustazione-concerto *Son de flacons* si posizione sul lato destro del quadrato, come somma delle due posizioni coperta dall'"epistenologia" di Nicola Perullo e dalla degustazione "Porthos racconta" di Sandro Sangiorgi (Fig. 29):

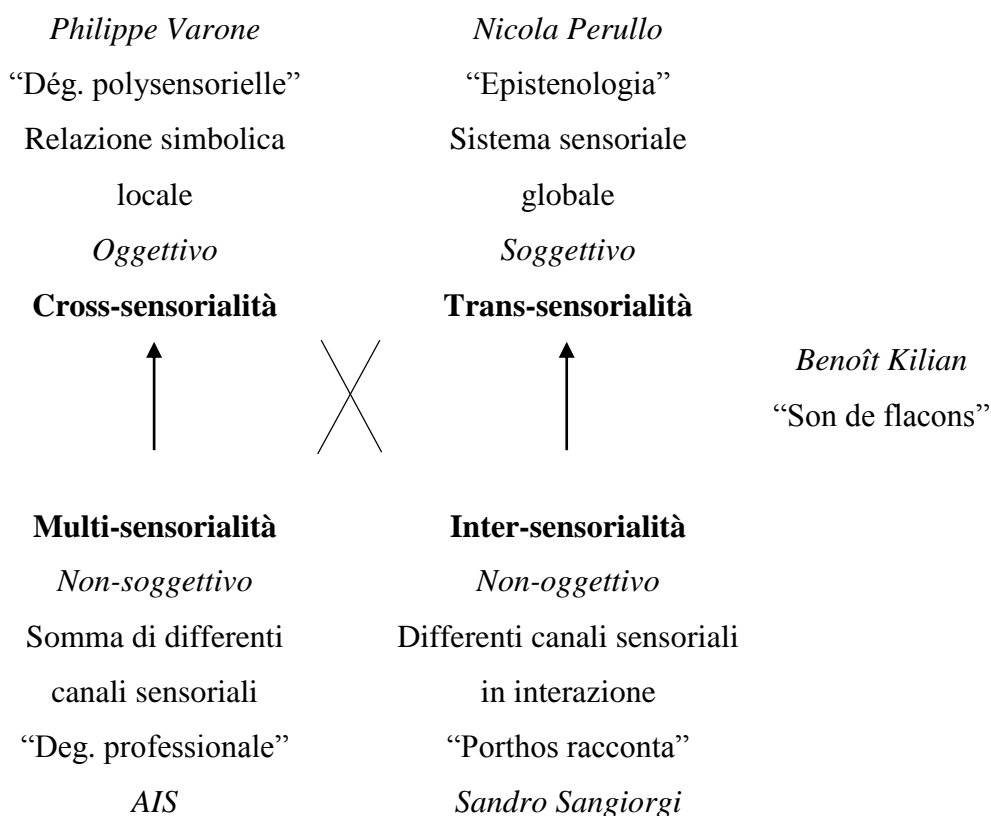


Fig. 29 – Posizione di *Son des flacons* all’interno del quadrato semiotico del modello strutturale della polisensorialità.

In questo senso, la posizione semantica coperta dalla degustazione-concerto di Kilian, riveste il lato “fenomenologico” del quadrato, in cui il corpo è inteso nel suo continuo scambio percettivo con il mondo (Merleau-Ponty 1945). In termini musicali e riferendoci alla lessicalizzazione delle degustazioni sviluppata precedentemente, la degustazione proposta da Kilian è così una degustazione allo stesso tempo “melodica” e “aleatoria”, coscientemente, serenamente e sapientemente in bilico – utilizzando i termini di Landowski (2004) – tra il discontinuo e il non continuo, tra l’”insensato” e il “melodico”, tra il caos come eccesso di dispersione e le scelte come negazione dell’eccesso di coesione.

9. Vini naturali e musiche sperimentali: una minoranza “alternativa” ed impegnata

La comunione tra vini naturali e musica sperimentale non è un’esclusiva di *Son des flacons*: sebbene la pratica enomusicale di Benoît Kilian rappresenti un caso ricco e coerente, unico nei suoi modi, esso si inserisce all’interno di una tendenza culturale più ampia. Infatti, lungo il periodo della nostra ricerca ci è capitato più volte di notare come i locali e i luoghi della musica alternativa o sperimentale, si offrano anche come luoghi di presentazione e degustazione dei vini naturali.

Forniamo in questa sede almeno tre esempi, in ordine cronologico. La fonte di informazioni principale in questo caso è Facebook, *social network* divenuto negli ultimi anni strumento inevitabile per la comunicazione online di “eventi” personali, ma anche associativi, istituzionali e d’impresa²⁸. Dai singoli “eventi Facebook” si è poi risaliti in maniera intertestuale ai siti internet dei soggetti presi in esame.

Il 4 febbraio 2018, per la “Rassegna Musica Extra-Ordinaria” del circolo Arci Area Sismica di Forlì (Area Sismica 2018a), uno dei templi italiani della musica sperimentale e d’improvvisazione, il concerto del giapponese Otomo Yoshihide è stato aperto e chiuso da una “degustazione di vini naturali a cura del ristorante La Canonica di Casteldimezzo (PU)”:

Otomo Yoshihide + degustazione vini naturali Rist. La Canonica

Domenica 4 febbraio 2018 dalle ore 18:00 alle 20:00

Area Sismica, via Le Selve 23, 47121, Forlì

Dettagli

giradischi, elettroniche, chitarra elettrica

Torna Otomo Yoshihide all’Area Sismica, questa volta in solo, a distanza di quasi 20 anni dall’analog performance deflagrante al Teatro Dragoni di Meldola.

Yoshihide è una vera e propria leggenda, tra le più importanti e influenti della musica del presente, che ha avuto un impatto indelebile fin dai tempi dei suoi Ground Zero.

Dobbiamo inchinarci di fronte alle innumerevoli avventure intraprese, alla sua curiosità di esplorare mondi musicali diversi, che è riuscito sempre a travolgere (e a stravolgere).

Dai Dragon Blue ai Ground Zero, dagli I.S.O. alla Otomo Yoshihide New Jazz Quintet, questo straordinario artista ha mescolato, fuso, sovrapposto le certezze musicali che pensavamo acquisite.

Ha anche una carriera di successo come compositore di colonne sonore con oltre settanta film all’attivo.

Un’altra delle sue priorità è produrre progetti musicale che coinvolgono bambini svantaggiati.

Nel 2011, dopo il devastante terremoto, ha dato vita a Project Fukushima!, che lo ha visto anche in veste di militante e organizzatore di eventi trasversali votati alla sensibilizzazione transnazionale.

>>> prima e dopo il concerto:

degustazione di vini naturali a cura del ristorante La Canonica di Casteldimezzo (PU)

ingresso € 12

area sismica è un circolo arcì (Area Sismica 2018b)

²⁸ Per l’analisi delle “retoriche social” di cui si fanno ospite Facebook e gli altri *social media*, cfr. Mangiapane (2018).

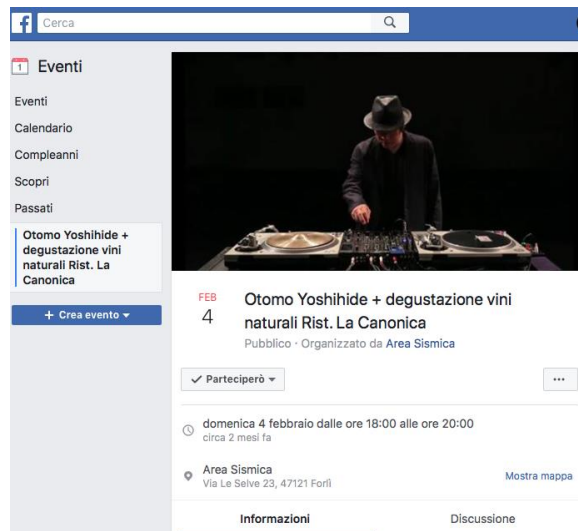


Fig. 30 – L’evento Facebook con immagine di copertina del concerto di Otomo Yoshihide con degustazione di vini naturali (Area Sismica 2018)

In questa presentazione, più che l’evidente isotopia dell’“importanza” del personaggio – verso cui il nostro enunciatore Area Sismica esprime un atteggiamento patemico di riverenza nonostante il ruolo attanziale di destinante – è per noi pertinente l’accostamento delle isotopie dello “stra-ordinario”, della “sperimentazione” e dell’“impegno” (politico, civile e/o ecologico), accostamento che già abbiamo trovato a proposito della figura di Benoît Kilian (ad esempio, la musica “extra-ordinaria” di Yoshihide si accumuna a quella “sopra-naturale” di Kilian nell’essere “fuori dalla norma”). Da una parte, l’attitudine sperimentale coraggiosa e “curiosa” di Otomo Yoshihide è data dall’esplorazione di “mondi musicali diversi”, dal sovvertirne – con successo – le regole, rimettendo in discussione le certezze acquisite dal senso comune. Dall’altra, l’impegno si esprime nel comunicare una serie di valori attraverso la propria pratica musicale, come l’aiuto dei più deboli o la sensibilizzazione su questioni ecologiche come i rischi del nucleare.

L’essere un’alternativa alla norma, l’attitudine sperimentale (come messa in discussione delle certezze e delle convenzioni tramite la sovversione delle regole) e l’impegno politico, civile ed ecologico, insieme all’aspettualizzazione temporale che indica il “presente”, sono le isotopie che ritroviamo anche nel campo del vino naturale, ben esplicitate nel secondo evento preso in esame: da sabato 5 a lunedì 7 maggio 2018 La Bellevilloise di Parigi, punto di riferimento per la musica indipendente della capitale francese, ha ospitato “la sesta edizione parigina del salone dei vini attuali e naturali *Sous le pavé, la vigne !*” (Bellevilloise 2018, cfr. Fig. 31):



Fig. 31 – Screenshot dell’evento Facebook e locandina di Sous les pavés la vigne (Bellevilloise 2018).

Tale salone, organizzato dalla casa editrice e d’organizzazione di eventi enogastronomici “d’avanguardia” Nouritorfu (2016), insieme al sito d’informazione online Rue89, in partenariato con Munchies Francia, l’app per il vino naturale Raisin e Slow Food Paris, vuole essere un momento di degustazione, d’informazione e di dibattito intorno al vino naturale, inteso come vino “idealista”, “marginale”, “minoritario”:

Une manif de vins ? Des vigneronns qui battent le pavé ? La drôle d’idée. De quoi s’agit-il ? Le vin qui nous intéresse en premier lieu ici est idéaliste, marginal, minoritaire, quasi-héroïque... voire impossible selon certains tenants de l’establishment vinique. De fait, ce vin « idéaliste » est porteur de valeurs, des conceptions artisanales et humanistes de l’agriculture ou du commerce, qui peuvent intéresser des médias indépendants (tels que Rue89 Lyon, Rue89 Bordeaux ou Munchies), partenaires de nos événements. Et ces thèmes sociétaux ont en effet été abordés durant les différentes éditions de notre salon, notamment par le biais de débats... Mais c’est bien d’abord pour déguster des vins – issus de cette minorité délicieuse – qu’on se rendra au salon des vins actuels et naturels "Sous les pavés la vigne" ! (Sous les pavés la vigne 2018)

Il breve testo di presentazione mette in scena un soggetto alla prima persona plurale attraverso un débrayage enunciativo: il “noi” indica la comunità degli organizzatori del salone di vini che prende parola per spiegare il motivo del proprio *fare*. A questo scopo, attraverso la figura della manifestazione (“manif”, “se rendre à”, “débats”, ecc.) viene convocato il tema dell’attivismo politico. Solo che qui non si parla direttamente di diritti civili o temi di protesta ma di vini: il differente scenario o *frame* (Eco 1979) produce un pizzico di ironia. In seconda battuta si spiega il collegamento tra i due ambiti discorsivi apparentemente lontani: il vino “attuale e naturale” – *en passant* facciamo presente che l’aggettivo “actuels” è utilizzato spesso in Francia per definire la musica d’oggi, di stampo prevalentemente indipendente – interessa al soggetto enunciatore perché è “portatore di valori, di concezioni artigianali e umanistiche” sia dell’agricoltura che del commercio. I temi sociali a cui si collega meritano di essere discussi e attirano l’attenzione non solo degli organizzatori del salone ma anche della stampa indipendente. Apprendiamo infatti che questo vino è “idealista, marginale, minoritario, quasi-eroico” perché rende possibile un’alternativa non prevista

dall’*establishment* enologico. Il soggetto enunciatore, costruisce qui il proprio “nemico” (Eco 2011), in questo caso politico, e apre una narrazione polemica, nel senso semiotico di mettere in scena due soggetti che perseguono due programmi narrativi opposti per raggiungere valori antitetici. La storia ci viene raccontata dal punto di vista della minoranza che sanziona in maniera euforica i propri valori ed instaura tutto un sistema di opposizioni:

“Sous les pavé la vigne”	VS	“Establishment vinico”
Vino naturale		Vino convenzionale
minoritario		maggioritario
marginale		centrale
artigianale		industriale
umanistico		tecnico-scientifico
quasi-eroico		quasi-meschino
indipendente		vincolato
idealista		materialista/realista/positivista
attuale		inattuale, passato
euforico		disforico

Fig. 32 – Opposizioni valoriali tra vino naturale e vino convenzionale.

La polemica della minoranza nei confronti delle istituzioni e dei poteri enologici nasce in quanto alcuni “detentori” dell’*establishment* enologico sanzionano come “impossibile” il vino naturale, non riconoscendogli cioè possibilità di esistenza. Lo scontro verte dunque sul piano della modalità aletica del potere, del *poter fare* e del *poter essere* del vino “naturale”, ovvero di quello che cerca di ridurre al minimo l’utilizzo di sostanze chimiche industriali. Da qui, la molla all’azione della minoranza, esplicitata dalla figura del manifestare. L’affermazione di possibilità di una visione del vino alternativa a quella convenzionale, va di pari passo all’aspettualizzazione temporale del tempo presente, all’attualità. Alla voce “attuale”, il vocabolario Treccani riporta:

attuale agg. [dal lat. tardo *actualis*, der. di *actus-us* "atto²".] - **1.** (*filos.*) [che esiste realmente: *esistenza a.*] ≈ effettivo, in atto, reale. ↔ potenziale, virtuale. **2.** [che si riferisce al momento presente: *una convinzione a.*] ≈ contemporaneo, corrente, odierno, presente. ↑ *à la page*, alla moda, di attualità, moderno, *up to date*. ↔ inattuale, passato. ↑ fuori moda, obsoleto, *out*. (Treccani 2018)

Insomma, come leggiamo dal primo senso del termine, questa idea alternativa del vino, è meno “ideale” di quello che si crede, in quanto in realtà è “già in atto”. Seguendo la seconda accezione del termine invece, troviamo che la minoranza del vino naturale pone l’affermare l’utilizzo il più possibile limitato di sostanze chimiche industriali nella produzione del vino come una convinzione “contemporanea, corrente, odierna, presente”. Non in ultimo, questa convinzione è quella “aggiornata” nel senso di “al giorno d’oggi” ovvero “di attualità” e “moderna”, prestandosi però ad essere anche quella “alla moda”. Il vino naturale intercetta dunque una convinzione al passo con i tempi, scalzando il vino convenzionale, sanzionato ormai come “passato”, “obsoleto”, “fuori moda”. Questo scontro sull’affermazione di una nuova possibilità dell’oggi, ricorda quello per cui si è battuto il movimento del Sessantotto, esattamente cinquant’anni fa (Balestrini, Berardi, Bianchi 2018). In gioco vi era proprio l’affermazione di una possibilità alternativa all’establishment del tempo e, come afferma Paolo Fabbri ricordando il Maggio, tale movimento ci insegna che “possiamo ancora resistere al presente per abitare il possibile” (Fabbri 2018a, p. 66). Il richiamo al Sessantotto non è casuale, in quanto la sesta edizione del salone *Sous les pavés la vigne!* è caduta nel cinquantenario dell’evento, sempre a Parigi e sempre nel mese di maggio, condividendo il luogo e il mese del famoso movimento che nel secondo Novecento ha cambiato la società su scala mondiale. Ad esempio, la comunicazione di questo evento di vini naturali da parte di Slow Food Paris, richiama esplicitamente gli eventi del Sessantotto (Slow Food en France 2018):

Du vivant, jusqu’au fond du verre.

Buveuses, buveurs de jus sains, Joueurs de quilles vivantes, dégustateurs de nectar, amoureux du terroir, du bien-boire, et du bon-vivant, pinardiers de toutes les contrées, n’oubliez pas de bien manger !

Le vin naturel a réussi son premier défi : celui de rencontrer un public célébrant la richesse naturelle, conscient que son acte d’achat a un impact, prêt à payer un peu plus pour une boisson pleine de goût. Ils sont nombreux, restaurants, cavistes qui ouvrent chaque semaine avec à la carte une attention particulière portée à l’origine des produits liquides et solides, tout comme les vignerons qui travaillent aujourd’hui sans produits chimiques.

En 1968, la jeunesse du monde entier se soulève contre un monde qui tourne trop lentement et elle sème les graines de tous les grands mouvements qui transformeront la société pour les 50 années suivantes. Aujourd’hui la nécessité de changement est différente... Car sous les pavés la vigne.

Ce weekend, à la Bellevilloise, le salon *Sous Les Pavés La Vigne* célébrera une fois de plus le jus de raisin sain fermenté, sans ajout de produit chimique, et ceux qui le font. **Et si mai 2018 était le réveil de la jeunesse pour la défense d’une agriculture saine ?**

Boire du vin naturel, c’est encourager l’agriculture qui a du sens.

Ces vins naturels et pionniers nous rappellent que ce sont des produits qui respectent la grande chaîne du vivant : des sols et des arbres qui composent le paysage viti-forestier aux micro-organismes et levures indigènes qui procèdent à la vinification.

Boire du vin, c'est aussi la bataille du plaisir, et comprendre qu'à travers ce goût, c'est une agriculture respectueuse de la Nature qui s'exprime. Une agriculture qui produit de la biodiversité et entretient les sols. Une agriculture qui rémunère le travail d'un artisan, parfois artiste, souvent soucieux de produire un vin bon, propre et juste.

Tout cela pour vous inviter à questionner de manière constante les produits que vous achetez : sont-ils bons pour l'environnement et le climat ? Sont-ils bons au goût et pour la santé ? Sont-ils bons pour la société en ayant bien rémunéré tous les maillons de la chaîne de production ?

Vignerons, agriculteurs, mangeurs ou mangés, grands chefs, cuisiniers du dimanche, gourmets pressés ou grands curieux, unissons nos forces pour faire émerger cette agriculture du vivant, désirable et optimiste.

Santé ! (Slow Food en France 2018)

Tale comunicato magnifica il tratto semantico (Eco 1979) dell'impegno politico già presente nella comunicazione degli organizzatori del salone (Sous les pavés la vigne 2018), ricollegandolo più esplicitamente a una tradizione politica di sinistra, che viene però indirizzata nel senso di una battaglia ecologica attraverso il vino. Ciò avviene anche a livello visivo attraverso una ri-enunciazione delle locandine dell'evento, che ne magnifica graficamente il cromatismo rosso, colore appartenente per tradizione alla sinistra politica:



Fig. 33 – Rappresentazione in cromatismo rosso della locandina di *Sous les pavés la vigne* da parte di Slow Food in France (2018).

Come vediamo, in linea con il testo di presentazione dell'evento, la grafica delle locandine raffigura una manifestazione di viticoltori, che “sbattono sul selciato” piedi e cartelloni con slogan. Se una volta erano gli operai a protestare, come sappiamo dagli eventi del '68 (Negri 2018), ora sono i viticoltori: i ruoli attoriali, le figure narrative, i luoghi e i tempi, ecc., insomma gli elementi della configurazione discorsiva (Greimas, Courtés 1979) della tipica protesta del Novecento, cambiano ora settore di produzione, tornando dal secondario al primario, dall'industria all'agricoltura. Finita l'illusione data dal progresso industriale, si ritorna in maniera cosciente all'agricoltura, da una parte, e a un maggiore sviluppo del settore terziario, dei servizi, dall'altra. Di questo cambiamento è rappresentativa proprio La Bellevilloise, il luogo di svolgimento del salone, ex fabbrica, sede storica

del socialismo parigino, e ora sede di concerti, luogo di svago culturale e ristorazione (Bellevilloise 2018). Come dichiarato da Slow Food en France, “oggi la necessità di cambiamento è diversa” e il movimento del '68 può fornire da esempio per “il risveglio della gioventù per la difesa di un'agricoltura sana” (Slow Food en France 2018). La figura della bottiglia che finisce con il pugno chiuso al posto del tappo – vero *bricolage* di “identità visive” (Floch 1995) –, ci sembra emblematica di questa visione politica e rivoluzionaria del vino. Anche qui, come nella sintetica presentazione degli organizzatori, che chiude affermando che comunque per prima cosa si va al salone per degustare i vini, la rivoluzione passa attraverso il gusto: nuova coscienza della produzione e nuovo tipo di apprezzamento gustativo vanno di pari passo. A ben vedere, tale posizione è quella dei cosiddetti “vignerons du terroir” che si battono per riformare le denominazioni di origine controllata mettendo al centro del problema ambientale la qualità gustativa del vino, il gusto del vino, il suo sapore (Teil, Barrey, Floux, Hennion 2011)²⁹. Da una parte, si ricollega il prodotto enogastronomico, nel nostro caso il vino, al territorio che ha permesso di produrlo, prendendo coscienza di come l'identità del prodotto modelli il paesaggio che, in questo modo, può essere letto come un vero e proprio *tastescape* o “paesaggio gustativo” (Wessel 2010; Battistini, Mondino 2017, p. 14). Dall'altra si riconsiderano i soggetti che vi sono dietro alla bottiglia di vino, la loro identità, filosofia e remunerazione economica: ecco che diviene importante “sapere infine chi beviamo” (Barrier 2016; cfr. *infra*, cap. 4, par. 3) e non solamente cosa beviamo. Interessante è notare come Slow Food en France li riporti come artigiani che possono a volte essere “artisti”, riconoscendo la pratica del vino come vera e propria arte. Tutto ciò porta alla configurazione di un nuovo collettivo (Latour 1999) di umani e non umani e al ristabilirsi della comunicazione tra i soggetti in gioco nella filiera del vino, dai produttori ai consumatori che, sempre più coscienti sono sempre meno “consumatori” e più colleghi, amici, alleati, compagni. Per questo la presentazione del comunicato di Slow Food en France può concludersi con

²⁹ Esattamente la stessa cosa è valida anche per il movimento Slow Food, come dimostra, ad esempio, già dal titolo il libro *Buono, giusto, pulito* di Carlo Petrini (2016). Sia *Sous les pavés la vigne* che Slow Food sono infatti due esempi di quello che l'antropologa Valeria Siniscalchi ha chiamato “food activism” (Siniscalchi 2015), cioè “attivismo alimentare”. Nella suo studio etnografico pluriennale sul movimento Slow Food, volto a mettere in luce i meccanismi della partecipazione quotidiana delle persone appartenenti al movimento, Siniscalchi riflette sul ruolo del concetto di gusto in Slow Food: per il fatto che la dimensione gustativa si connette strettamente alla battaglia politica e alla dimensione morale, il gusto diventa modo per includere e per escludere, diviene principio per l'instaurarsi di frontiere. La pratica collettiva della degustazione ad esempio è funzionale alla presenza del movimento sul territorio e serve ad ampliare la *membership*, includendo i nuovi iscritti in una famiglia estesa. Il gioco del degustare collettivamente (“gioco del piacere”) aiuta a creare un'intimità culturale, sfruttando il gusto come processo di assorbimento intellettuale. Le qualità organolettiche dei cibi degustati rientrano in un discorso politico che tende ai cibi e ai gusti “buoni”: “buoni” di gusto e “buoni” in senso morale, sia verso i produttori (condizioni di produzione sostenibili e giusto guadagno) che verso i consumatori (qualità e giusto prezzo). “Buono, pulito e giusto” sono dunque i parametri di un'economia morale che vuole riformare il mercato e chi non vi si adegua è escluso dalla comunità: ciò vale sia per i produttori che per una serie di ragioni non rientrano in tali parametri, sia per i consumatori che stentano a riconoscere tutto ciò nella degustazione. Per questo, il confondere durante la degustazione collettiva un alimento “presidio Slow Food” da uno non coperto da tale etichetta provoca nei partecipanti un sensibile imbarazzo (Siniscalchi 2018, 2019). Questa dimensione polemica del gusto, eventuale strumento di inclusione ed esclusione, è stato messo in luce anche all'interno degli studi semiotici, dove si è mostrato come al contempo “ogni gusto si basa su un disgusto” (Marrone 2016, p. 41; Landowski, Fiorin 1997).

un appello a soggetti molto eterogeni tra loro ma con fini comuni a “unire le forze”, construisant un effet de communauté attraverso l’utilizzo del “noi” e richiamando in maniera intertextuelle le célèbre motto “Proletari di tutto il mondo, unitevi!” che conclude le Manifesto del Partito Comunista di Marx ed Engels (1848). Guardando il programma di eventi del salone *Sous les pavés la vigne!*, si ha un’idea di questa communauté eterogène, rispecchiata ad esempio dai numerosi e différents invités ad animer les débats entre une dégustation et l’autre :

Sous les pavés la vigne ! (6e édition)

Sabato 5, dimanche 6 e lunedì 7 maggio 2018

La Bellevilloise, 19-21 Rue Boyer, 75020, Parigi

★ [Nouriturfu](#) présente la 6e édition parisienne du salon des vins actuels et naturels "[Sous les pavés la vigne](#)". Rejoignez les jarricades ! ★

⇒ 3 JOURS : samedi 5 mai, dimanche 6 mai & lundi 7 mai 2018 (10h-19h)

⇒ DÉGUSTATION & VENTE DE VINS bio, biodynamiques et naturels (55 vigneron•ne•s de France et d’ailleurs, bière, spiritueux, cidre, food...)

⇒ Entrée 10 euros, comprenant un verre griffé offert et l’accès à toutes les dégustations, au débat et aux dédicaces

⇒ En partenariat avec [Munchies France](#) ★ Raisin ★ Slow Food Paris

*** LE (GROS) PROGRAMME DE LA MANIF' ***

● Un casting vinique électro-éclectique : têtes d’affiche ou nouveaux venus/méconnus (voir liste complète des exposants plus bas)

● Des auteur•e•s en dédicace, qui font l’actu avec leurs ouvrages : [Marie-Monique Robin](#) (Le Roundup face à ses juges), [Gasparotto Laure](#) (Le jour où il n’y aura plus de vin), [Evelyne Malnic](#) (Grandeur Nature – les vins naturels racontés par ceux qui les font), [Fabien Korbendau](#) (De la vigne aux platines – histoires d’accords rock & vin), [Fabien Granier](#) (La Pire Espèce), Nora Bouazzouni ([Faiminisme](#)), [François Caribassa](#) (Qu’est-ce que boire ?), [Michel Tolmer](#) (Mimi, Fifi & Glouglou), Antonin Iommi-Amunategui (Manuel pour s’initier au vin naturel...), Léa Tourret (Sur les barricades).

● Un débat en forme de pavé : "MAI 2018 : le temps de la révolution (agricole) est-il enfin venu ?", le samedi 5 mai, à partir de 15h, avec Marie-Monique Robin (journaliste, auteure et réalisatrice), Laure Gasparotto (auteure et journaliste) et [Lilian Bauchet](#) (vigneron).

● Le procès du vin naturel ! Procès public le dimanche 6 mai, à partir de 15h, avec à la barre : l’avocat de la défense, Maître [Eric Morain](#), un procureur, un juge et des jurés... Il s’agit bien sûr d’un procès fictif dont l’enjeu réel sera de réussir à démontrer l’absurdité du vide juridique autour des vins naturels. Vous voulez être juré•e ou témoin ? Ecrivez-nous à : jarricades@nouriturfu.com

● La projection en avant-première de "Wine Calling", le nouveau film rock’n’picole de [Bruno Sauvard](#) tourné en plein Jajakistan, le lundi 7 mai vers 20h30 (se renseigner à l’accueil du salon). Plusieurs vignerons apparaissant dans le film présenteront leurs vins au salon ! Mais avez-vous votre visa pour le Jajakistan ?

• "Kissing a Stranger" : exclu en France, une expérience de récup' extrême et expérimentale, à laquelle tous les visiteurs du salon seront associés ! En bref, durant le salon, le contenu des crachoirs va être récupéré puis distillé en une eau-de-vie par Peter Bignell, qui a déjà réalisé cette prouesse punk en Australie ; il sera associé ici à la distillerie française O'Baptiste.

• Et encore : le quart d'heure mythique, l'urne à slogans liquides, la cabine à manifestants d'Alexandra...

*** 55 EXPOSANTS : VIN, BIÈRE, FOOD... ***

★ CHAMPAGNE : Hugues Godmé

★ JURA : Domaine de la Touraize

★ ISÈRE : Domaine Thomas Finot

★ BEAUJOLAIS : David Large, Sébastien Congretel, Romain Zordan, Louis-Clément David-Baupère, Anthony Thevenet, Lilian Bauchet, Domaine de la Bonne Tonne

★ BOURGOGNE : Domaine Bonnardot

★ LOIRE : Romain Petiteau

★ RHÔNE : Domaine du Pourra, Domaine La Grange de Louiset, Domaine de l'Iserand, Domaine du Petit Oratoire, Le Vin de Blaise, Le Cri de l'Araignée

★ LANGUEDOC : Domaine de Pélissols, Domaine Arias, La Petite Commanderie, Domaine du Pastre, Domaine Obrière, Domaine du Verdoble, Mas Lau, La Graine Sauvage

★ ROUSSILLON : Vandal-Wine/NADA, Vinocéros, Domaine Rousselin, Le Casot des Mailloles, Domaine Léonine, Cave Apicole, Le Temps Retrouvé, Domaine du Possible

★ BORDELAIS : Château Gombaude-Guilhot, Château Le Geai, Château Brandeau

★ SUD-OUEST : Château Lassolle, Domaine de Dame Bertrande

★ PROVENCE : Château Sainte-Anne

★ ITALIE : La Ginestra, Piana Dei Castelli, Al di là del Fiume, Q 500 Colle Trotta, TerraQuilia, Dos Tierras Badalucco de la Iglesia Garcia

★ PORTUGAL : Quinta da Serradinha, Humus

★ BIÈRE : Fabrique de Bière Artisanale - Brasserie Blondel

★ CIDRE : Domaine du Tertre

★ SPIRITUEUX : Domaine des Hautes Glaces, O'Baptiste Distillerie, artisan de spiritueux : rhum gin vodka whisky et ±, Belgrove Distillery (Australie)

★ FOOD : Slow Food Paris Bastille, Profil Grec, Mattia Carfagna, GUAYAPI

★ APP' : Raisin : l'application du vin naturel

★ EXPO : Eärendil Nubigena

★ MAG : FAIR magazine

(Sous les pavés la vigne 2018)

Rispetto agli interventi, tra i quali spiccano una conferenza dal titolo “Maggio 2018: il tempo della rivoluzione (agricola) è infine arrivato?” e un processo fittizio al vino naturale per parlare del vuoto legislativo attorno ad esso, notiamo che ve ne sono almeno ben due prettamente enomusicali: la

presentazione del libro *De la vigne aux platines, histoires d'accords rock & vin* di Fabien Korbendau e Christophe Mariat (2017) e la visione in anteprima del film “rock’n’picole”, cioè “rock’n’sbevazza”, *Wine calling* di Bruno Sauvard (2018). Tale presenza conferma per prima cosa l’odierna tendenza alla diffusione di oggetti e pratiche enomusicali. In seconda battuta, conferma l’associazione tra il vino naturale e le musiche alternative, in questo caso il rock e il punk, musiche associate comunemente alla ribellione.

Sempre la ribellione è il tema che accomuna un folto gruppo di vignaioli italiani raccolti dal progetto bolognese Gusto Nudo, distributore di vini biologici, biodinamici e naturali, che ha dato vita a un “catalogo” di “Vignaioli Eretici”. Qui il tema della minoranza e della ribellione si declina in senso religioso e sfrutta la figura degli “eretici”, ovvero di chi seppur appartenente a una comunità se ne discosta per la radicalità delle idee o per il rifiuto di certi dogmi divenuti senso comune:

erètico agg. e s. m. (f. -a) [dal lat. tardo *haereticus*, gr. αἰρετικός, propr. «che sceglie»; v. eresia] (pl. m. -ci). – **1.** Chi, pur facendo parte di una chiesa o confessione religiosa, si fa promotore, sostenitore o seguace di un’eresia; in partic., chi, essendo membro della Chiesa cattolica, nega pertinacemente o anche soltanto mette in dubbio qualcuna delle verità rivelate o dei dogmi di fede: *gli e. dei primi secoli del cristianesimo; essere condannato come e.*; come agg.: *setta e., gente e., ecc.* **2.** s. m., fig. **a.** Persona poco religiosa, miscredente (tosco. anche bestemmiatore). **b.** Chi, in politica o in altro, nel modo di pensare e di giudicare, diverge dalle opinioni e dalle ideologie comuni o da quelle accolte dal gruppo di cui fa parte. **3.** agg. Che costituisce eresia, in senso proprio: *proposizione e.; fare discorsi e.; è argomento Di fede e non d’e. nequizia* (Dante); o che si allontana radicalmente da ideologie ufficiali o da idee comunemente accettate: *sono idee e. le tue!* ♦ (Treccani 2018)

Seguendo l’accezione figurata del termine “eretico”, Gusto Nudo si fa dunque promotore e si pone come vetrina per il pubblico di quei produttori di vino che divergono “dalle opinioni e delle ideologie comuni”, “da quelle accolte nel gruppo di cui” fanno “parte”. Nello specifico, rispetto alla chiesa enologica, i “Vignaioli Eretici” dissentono dalle “regole di marketing che dominano il mercato enogastronomico”, manifestando la loro “irriducibilità ad accettare le leggi del branco, di un branco – inteso come organizzazione del mercato – che richiede e propone continue scorciatoie per soddisfare un business quanto mai insostenibile, cannibale e omologante” (Gusto Nudo 2018a, 2018b):

Mission

Gusto Nudo è un progetto di distribuzione di vini nato nel 2007 a Bologna.

L’idea alla base del progetto è quella di permettere un incontro tra alcuni dei migliori vignaioli italiani e gli appassionati, i bevitori e i consumatori che non si accontentano di un prodotto formulato in base alle regole di marketing che dominano il mercato enogastronomico, ma che preferiscono andare alla ricerca di un

prodotto che rispecchi le caratteristiche del territorio di origine, delle annate di produzione, del produttore che vi ha dedicato fatica e ingegno.

I produttori che lavorano con Gusto Nudo sono in questo catalogo definiti “Vignaioli Eretici”, il motivo di questa definizione risale al riconoscimento della loro irriducibilità ad accettare le leggi del branco, di un branco – inteso come organizzazione del mercato – che richiede e propone continue scorciatoie per soddisfare un business quanto mai insostenibile, cannibale e omologante.

I Vignaioli di cui trovate i prodotti in distribuzione sono tutte persone che mettono alla base del loro lavoro il massimo rispetto per l’ecosistema in cui è inserita la loro azienda, la biodiversità che vivifica i campi in cui lavorano, la salubrità del loro prodotto, la pulizia delle loro cantine, pulizia intesa non come approccio paranoico all’igiene, ma come rifiuto totale di prodotti enologici studiati dall’industria per destrutturare un prodotto che in se ha tutte le complessità e la ricchezza di una natura impossibile da imbrigliare nel semplice sommarsi di formule chimiche; da questo approccio deriva anche nella quasi totalità dei casi che i vini selezionati da Gusto Nudo siano assolutamente adatti anche per chi ha scelto una dieta vegana.

Le aziende amiche lavorano tutte con metodo biologico o biodinamico, la maggior parte di esse sono certificate presso enti di certificazione riconosciuti, altre invece non hanno alcuna certificazione, in questi casi la fiducia accordata da Gusto Nudo è massima e dovuta al valore più grande che possa esistere, una condivisione di sensibilità ed obiettivi tale da trasformarsi in amicizia.

Valori base condivisi dalle aziende che collaborano con Gusto Nudo coinvolgono anche il rapporto tra persone all’interno del contesto aziendale. I vini in distribuzione sono infatti tutti prodotti nel massimo rispetto delle condizioni di lavoro, senza sfruttamento del lavoro migrante o precario e senza ricorso al caporalato; laddove invece vigono condizioni di lavoro volontario esse sono determinate da rapporti di parentela o dalla presenza di volontari della rete Wwoof.

LE VIGNE, LA CANTINA

Le vigne, talvolta ultrasessantenni, vengono amate e rispettate quasi fossero individui, danno una resa sostenibile per la salute e la longevità delle piante, subiscono trattamenti ridotti al minimo ed effettuati in maniera non meccanizzata.

Questi metodi di lavoro in campagna si sposano con un approccio alla cantina che rifiuta l’utilizzo di prodotti enologici indirizzati a correggere le caratteristiche dell’annata di produzione, del territorio di provenienza, del sapere artigiano del vignaiolo.

Il risultato di questa metodologia di trattamento delle uve e del vino in divenire è tale che i prodotti rappresentati in questo catalogo non saranno mai uno uguale all’altro, ed esprimeranno nel bicchiere tutto il carattere delle uve che lo hanno prodotto, dei luoghi che lo hanno visto nascere, delle annate che gli hanno donato sole e calore per maturare, delle mani e dell’intelligenza del vignaiolo che lo ha amato e aspettato fino alla giusta maturità. (Gusto Nudo 2018a, 2018b)

Come per il salone *Sous les pavés la vigne!*, si tratta di valorizzare i vignaioli che hanno una pratica omodiretta rispetto a quelli che, assecondando il mercato enogastronomico, sono divenuti progressivamente eterodiretti. Tale eterodirezione si manifesta attraverso l’accettare le “continue scorciatoie” proposte e richieste dal business, quali l’utilizzo di prodotti chimici sulle uve e durante la vinificazione, che riducono al minimo la naturale variazione dell’identità e qualità del vino da annata ad annata e da bottiglia a bottiglia per assicurare rendimenti e profitti spesso veloci e a breve

termine. La contropartita di questo metodo di produzione è l’impoverimento del suolo e la deteriorazione dell’ecosistema viticolo, l’omologazione della vinificazione e del gusto e l’instaurarsi di rapporti di produzione conniventi allo sfruttamento del lavoratore. Al contrario, i produttori “eretici” accettano di diminuire i rendimenti a breve termine, operano sul lungo termine e reinseriscono la propria pratica produttiva all’interno dell’ecosistema in cui operano, senza sfruttare rapacemente la natura ma assecondandola, collaborando con le piante che “vengono amate e rispettate quasi fossero individui”. Questa similitudine sviluppa ulteriormente l’isotopia antropomorfa che spesso accompagna i discorsi sul vino, estendendola non solo al “liquido odoroso” (Sangiorgi 2011) ma anche alle viti e al suolo. Rispetto al vino naturale, tale isotopia si rafforza per la continua affermazione della vitalità del suolo e delle piante, in generale del *terroir*, che si trasmette poi alle uve, al loro succo, al vino derivante dalla loro fermentazione e infine a quello imbottigliato e gustato nel bicchiere. L’uso dei prodotti chimici industriali è sanzionato come un prodotto che “imbriglia” la natura e, infine, la uccide. Il discorso del vino naturale instaura così un semi-simbolismo del tipo:

vino naturale : vita :: vino convenzionale : morte.

Il rifiuto della meccanizzazione, se da una parte comporta una maggiore fatica, dall’altra consente una migliore cura delle uve che, arrivando in cantina più sane, possono sfruttare i propri lieviti autoctoni per il processo di fermentazione. Qui si lascia fare al vino il proprio corso, come le uve lo hanno fatto in vigna, in un ambiente “pulito”, dove il termine, subendo uno slittamento semantico, non indica più una “pulizia” asettica, grazie all’azione sterilizzante della chimica, ma al contrario un ambiente “ripulito” dai composti chimici considerati come nocivi e dunque “non sporco” sia pragmaticamente che eticamente, come si dice ad esempio per le armi chimiche (“guerra sporca”) o per la produzione di energia ad esempio nucleare (“energia sporca”). Sulla sanzione euforica o disforica delle sostanze chimiche nel processo di produzione del vino si giocano i differenti punti di vista del vino convenzionale e naturale, i cui sostenitori rivestono posizioni narrative simmetricamente antitetiche essendo gli uni gli anti-soggetti degli altri:

Punto di vista	Vino alternativo o naturale	Vino convenzionale o industriale
Vignaioli “idealisti” ed “eretici”	Pulito: non consente l’utilizzo di sostanze chimiche industriali nocive; dunque è più “vivo” e “ricco”, “sano” e “digeribile”.	Sporco: consente l’utilizzo di sostanze chimiche industriali nocive e dunque è più “morto” e “povero”, “insalubre” e “meno digeribile”.

“Establishment” e “chiesa” viti-vinicola	Sporco: non consente l’utilizzo di sostanze chimiche industriali necessarie alla corretta stabilizzazione delle uve e del vino, portando alla proliferazione di componenti organiche indesiderate; dunque è “difettoso”, “squilibrato”, “imbevibile”.	Pulito: consente l’utilizzo di sostanze chimiche industriali necessarie alla corretta stabilizzazione delle uve e del vino, evitando la presenza di componenti organiche indesiderate; dunque è “corretto”, “equilibrato”, “bevibile”.
---	--	---

Fig. 34 – Il differente investimento valoriale della categoria pulito/sporco tra vini alternativi e convenzionali.

La tabella di Fig. 34 estremizza il dibattito, riportando solo i poli estremi delle posizioni, in quanto come dimostra la vasta indagine sul “vino e l’ambiente” condotta da Teil, Barrey, Flou e Hennion (2011) l’odierno panorama viti-vinicolo presenta molte situazioni più sfumate e gradualità. Spesso è però in questi termini, come abbiamo visto³⁰, che le due fazioni costruiscono il simulacro comunicativo del proprio rispettivo anti-soggetto, alzando facilmente il tono dello scontro o marcando un’identità in maniera forte e decisa come appunto fa Gusto Nudo: al naturale, il gusto viene “messo a nudo”, spogliandolo di ogni rivestimento chimico industriale. In effetti, è stato oggi scientificamente dimostrato come i prodotti chimici utilizzati comunemente nel mondo del vino abbiano un vero e proprio sapore e come sia possibile sentirlo ed imparare quindi a riconoscere il “gusto dei pesticidi nel vino” (Séralini, Douzelet 2018). Nella posizione di Gusto Nudo, ritroviamo così l’orgoglio della posizione alternativa e di minoranza di *Sous les pavés la vigne!*, l’isotopia del “pulito” come “buono” e giusto” di Slow Food (cfr. nota 24), l’entusiasmo per la vitalità del vino naturale che ha affascinato Benoît Kilian, come anche l’approccio il più possibile diretto con i produttori e lo sviluppo nei loro confronti di un vero e proprio rapporto di amicizia. Rispetto ai “vignaioli eretici”, anche nel caso in cui non abbiano alcuna certificazione riconosciuta, Gusto Nudo accorda infatti una “fiducia massima e dovuta al valore più grande che possa esistere, una condivisione di sensibilità ed obbiettivi tale da trasformarsi in amicizia” (Gusto Nudo 2018a, 2018b). Inoltre, questo comunicato di Gusto Nudo esplicitando la “metodologia del trattamento delle uve e del vino in divenire” (*ibidem*) tipica dei vignaioli naturali, ci permette di comprendere meglio il

³⁰ La nostra analisi si è basata sulle testualità prodotte dalla minoranza “naturale”, limitandosi a ricostruire il punto di vista dell’*establishment* viti-vinicolo, quello comune e generale, in maniera indiretta. Un supporto alla nostra ricostruzione viene da Teil, Barrey, Floux e Hennion (2011) che riportano il punto di vista del *mainstream* viti-vinicolo, il quale giudica disforicamente i vini biologici che, “avrebbero, soprattutto in Francia, la reputazione di essere cattivi” (*ibidem*, p. 12).

parallelismo con la musica d'improvvisazione con cui condivide appunto il "divenire" temporale: produzione di vino naturale e produzione di musica di tipo improvvisativo sono due processi in farsi che sebbene si basino su competenze e moduli più o meno stabiliti, si compiono grazie a decisioni prese in maniera di volta in volta contestuale. Infine, tornando in specifico sulla tematica enomusicale, anche per Gusto Nudo il rapporto diretto verso i produttori e verso la materia viti-vinicola si traduce in un "approccio fisico alla strumentazione musicale" molto vicino a quello di Benoît Kilian. Questo collettivo di rivenditori bolognesi ha deciso infatti di organizzare un festival musicale dal titolo *#VersamiDaSuonare*:

Versami da suonare

progetto di residenza per un musicista su una composizione eretica

#VersamiDaSuonare è un progetto di residenza musicale per le vigne e quella del 2019 sarà la sua prima edizione. Nato dalla voglia di unire la composizione musicale a un determinato modo di fare il vino, *#VdS* ha selezionato alcuni musicisti nazionali invitandoli a comporre nuove produzioni durante una breve residenza in una delle aziende di **Gusto Nudo**.

La Marca di San Michele, Pacina, Valli Unite e Rosmarinus sono solo alcune delle cantine ospitali, dove il terreno, la natura e i vignaioli stessi saranno un eccitante stimolo di creazione per i musicisti.

Durante il Festival la residenza dei musicisti prenderà vita sul palco, dove si esibiranno con brani originali frutto della loro esperienza.

Domenica 9 Settembre, in collaborazione con Kilowatt e durante il Festival Resilienze alle Serre dei Giardini Margherita si terrà la prima performance eretica per l'anteprima di Gusto Nudo 2019: Attila Faravelli nell'Orto Botanico per la sonorizzazione di La Marca di San Michele.

Dal blues alla sperimentazione percussiva, dalla sonorizzazione elettronica alla voce narrante. *Versami Da Suonare* rivela l'approccio fisico alla strumentazione musicale e lascia che si incontri con quello del lavoro in vigna.

Quando il suono della terra si insinua tra le vibrazioni di corde e la ricerca di un beat. (Gusto Nudo 2018b)

Come in *Son des flacons* di Kilian, anche qui vengono associate la produzione di musica e la produzione di vino e, da tale associazione, la seconda acquista un valore estetico dalla prima, facendosi virtualmente "composizione" viti-vinicola, mentre la prima si "concretizza", rivelando il suo lato "fisico". In maniera però diversa da Kilian, qui il vino non fa da partitura ma entra all'interno del processo creativo del musicista che, ospitato dalla particolare tenuta, può ispirarsi ai vari elementi che compongono il particolare *terroir*. Inoltre, sono accettati vari stili musicali, "Dal blues alla sperimentazione percussiva, dalla sonorizzazione elettronica alla voce narrante", purché espressione "del suono della terra" delle tenute viti-vinicole dei "vignaioli eretici" appartenenti al catalogo Gusto Nudo.

Proprio l'ambiente sonoro (Mariétan 2005), cioè l'insieme dei suoni dell'ambiente, di una tenuta viti-vinicola è stato protagonista dell'anteprima del festival, avvenuta a Bologna domenica 9

settembre 2018 presso le Serre dei Giardini Margherita, in collaborazione con Kilowatt, l'associazione e incubatore culturale conduttrice delle Serre. All'interno della categoria "percezioni" del Festival Resilienze 2018 (Kilowatt 2018), questa "prima performance eretica" organizzata da Gusto Nudo ha visto l'artista sonoro e *field recorder* Attila Faravelli sonorizzare l'Orto Botanico delle Serre con i suoni registrati presso la tenuta viti-vinicola a conduzione biodinamica La Marca di San Michele:



Fig. 35 – L'evento Facebook di *Percezioni*, sonorizzazione di Attila Faravelli per Resilienze Festival.

Sonorizzazione di Attila Faravelli | Resilienze Festival

Domenica 9 settembre 2018 dalla ore 19:00 alle 20:00

Le Serre dei Giardini Margherita, Via Castiglione 134, 40136, Bologna

Dettagli

☐ Ore 19,00 - 20,00

PERCEZIONI: Sonorizzazione di [Attila Faravelli](#) per [#VersamiDaSuonare](#)

Momenti sonori raccolti presso [La Marca di San Michele](#), Cupramontana a cura di [Gusto Nudo - Vignaioli Eretici](#)

La musica come strumento di conoscenza dell'ambiente, dei suoi cambiamenti e della vita che nasconde. Una performance musicale per presentare il lavoro di ricerca svolto durante la residenza artistica che Attila Faravelli, eclettico sound artist e curioso raccogliitore di suoni ambientali, ha realizzato presso l'azienda vinicola biodinamica La Marca di San Michele.

Questo esperimento artistico e narrativo nasce dalla collaborazione con Gusto Nudo e ai suoi vignaioli eretici, nell'ambito di «Versami da Suonare», il progetto di residenza artistica ideato per la prossima edizione di Gusto Nudo Festival.

dove: Orto

(...)

☐ [#ResilienzeFestival](#) è un progetto di Kilowatt ☐

Con il sostegno del [Mibac](#) e di [SIAE](#), nell'ambito dell'iniziativa "Sillumina – Copia privata per i giovani, per la cultura"

(Gusto Nudo 2018a)

Faravelli, “eclettico sound artist e curioso raccoglitore di suoni ambientali” è stato invitato da Gusto Nudo a passare alcuni giorni alla tenuta biodinamica La Marca di San Michele, nei pressi di Cupramontana, comune marchigiano in provincia di Ancona. Qui, nell’ottica di una residenza artistica-musicale volta a produrre una nuova composizione sonora ispirata al mondo del vino ed in specifico alla tenuta della Marca, ha svolto un “lavoro di ricerca” raccogliendo i suoni ambientali della tenuta utili a produrre una “performance musicale” volta a presentare la propria esperienza. In specifico, il suo lavoro ha dato vita a una “sonorizzazione” dell’orto delle Serre dei Giardini Margherita che, nell’ora prevista dal Festival Resilienze, ha avuto una nuova veste sonora grazie al montaggio di suoni viti-vinicoli registrati e ricomposti da Faravelli. Grazie a questo tipo di lavoro “La musica” diviene “strumento di conoscenza dell’ambiente, dei suoi cambiamenti e della vita che nasconde”. Faravelli, musicista elettro-acustico di livello nazionale e internazionale, “approccia il suono in termini di fenomeno materiale e relazionale. Con la sua pratica esplora le relazioni che intercorrono tra suono, spazio e corpo” (Bridda 2018, Muu 2018, Xing 2018). Utilizzando spesso nei propri lavori la registrazione sonora d’ambiente o *field recording* (Lane, Carlyle 2013), ma non limitandosi ad essa, Faravelli entra ed esce continuamente da quell’ambito della musica sperimentale chiamato “paesaggio sonoro” o *soundscape* (Schafer 1977) che fonda l’ecologia sonora e della musica (Colimberti 2004) e pone l’ascolto come strumento di conoscenza di luoghi, territori, ambienti e comunità (Carlyle, Lane 2013; Di Croce 2018; Pisano 2017) e il suono come indizio della vivacità di un ecosistema, del suo benessere (Farina, Gage 2017; Krause 2012). È facendo attenzione alla “musica del luogo” (Mariétan 1997), ovvero alla musicalità dei suoni che ci circondano, che possiamo considerare “la musica come strumento di conoscenza dell’ambiente, dei suoi cambiamenti e della vita che nasconde”. Vino naturale e studi sul paesaggio sonoro si incontrano dunque sullo stesso cammino ecologico: il rinnovato interesse al *terroir* in ambito enologico si traduce a livello musicale non più nella musica composta dall’uomo ma nell’ascolto e nell’apprezzamento dei suoni del paesaggio viti-vinicolo. L’intervista rilasciata da Attila Faravelli a Gusto Nudo durante la sua residenza a La Marca di San Michele, ci porta altre informazioni a riguardo. La riportiamo di seguito insieme all’immagine di copertina:

Una miscela di suoni

in conversazione con Attila @La Marca di San Michele



Fig. 36 – Immagine di copertina dell'intervista ad Attila Faravelli (Gusto Nudo 2018b).

Cosa è per te il suono e cosa vuoi raccontare lavorando intorno ad esso?

Ti racconto una cosa che mi è successa qualche giorno fa. Sembra che non c'entri niente ma in realtà descrive bene il mio interesse; per via di un lavoro fonografico che dovrò fare prossimamente, ho visitato le distillerie Branca a Milano. C'è uno stanzone in cui sono depositate sopra alcuni scaffali, in sacchi separati, le oltre 50 materie prime essiccate di cui è fatto il Fernet Branca: cannella, aloe, rabarbaro, camomilla, cinchona, zedoaria, galanga, tiglio, arancia amara, iris, zafferano e mirra ecc. E' stata una sensazione olfattiva davvero pazzesca, nell'aria c'era un profumo indescrivibile e penetrante che era impossibile ricondurre ad una sola delle piante... quell'odore era la miscela di tutte quelle sostanze, diverso dalla somma delle singole parti che lo compongono. Avvicinandosi di più ad esempio ai sacchi di camomilla o di cacao, il profumo che si sente è leggermente più riconoscibile ma sembra davvero di nuotare in un liquido entro cui i confini tra gli odori sono assolutamente vaghi. Mentre giravo per lo spazio pensavo che quello che mi interessa del suono è esattamente questa sensazione di essere immersi in un contesto, entro cui non è possibile separare i singoli eventi (al contrario ad esempio si come si fa nel sound design per il cinema...) ma anzi vagare a caso entro la miscela illeggibile di suoni entro cui siamo sempre immersi, senza cercare di separare ed isolare, ma considerare questo amalgama per quello che è, un campo di relazioni tra suoni e spazi e il corpo di chi ci si infila dentro.

Cosa vuol dire per te il vino e fare il vino, dopo questa esperienza?

Ho capito che fare vino può essere molto simile alle forme di attenzione e cura per i contesti sonori. I ragazzi della Marca mi raccontavano ad esempio di come all'inizio della loro presa in gestione della vigna dai precedenti produttori, le viti avessero delle radici che andavano poco a fondo nel terreno. Essendo la vigna riempita di fertilizzanti in superficie, la pianta non sentiva il bisogno di andare a cercare i nutrienti più in basso e si fermava per così dire in superficie. Dopo un breve periodo di gestione più accurata dei

fertilizzanti, in sostanza dando alla pianta meno nutrimento, hanno verificato come la vite si spingesse più in giù, fino ad arrivare a nutrirsi dei sedimenti di sale presenti ad alcuni metri sotto terra, traccia della presenza del mare nella valle in ere geologiche molto antiche. La leggera salinità dell'uva conferisce tra l'altro al vino quella sensazione al palato di freschezza e mineralità, che è poi tipica del verdicchio... Insomma, bisogna pensare il vino non come un prodotto o una cosa, ma come parte di un sistema di relazioni complesse, di nuovo una sorta di amalgama fatto di territorio, clima, tempo che passa. Ovviamente questo vuol dire che l'intervento del produttore è soprattutto nella forma di un ascolto accurato di qualcosa che avviene indipendentemente da lui ed in maniera in parte non controllabile, ed in questo senso è assolutamente lo stesso di ciò che a me interessa rispetto al suono.

Cosa ti ha lasciato la residenza?

Non essendo io un conoscitore di vini, né un gran bevitore in generale, la residenza mi ha lasciato la voglia di conoscerne di altri, purché siano prodotti in questo modo. Durante quei giorni ne ho assaggiati alcuni e ho subito provato simpatia, nel senso profondo del termine. Il vino della Marca ha fatto risuonare qualcosa in me di inaspettato, come se il loro vino avesse un carattere e una personalità, dire buono o cattivo in questo senso sarebbe riduttivo. Quel vino ha il sapore di un lungo processo e questa cosa si percepisce molto bene anche se non sei un sommelier.

Quale suono ricordi maggiormente?

Come detto sopra, non ho un'attenzione rispetto ai singoli suoni ma al contesto sonoro entro cui siamo immersi. Posso dire che la sensazione sonora che più mi ha colpito è stata la differenza di carattere tra le botti in legno e i contenitori di vino metallici. Ho passato diverso tempo ad ascoltare le risonanze prodotte dai suoni dei ragazzi che lavoravano in cantina, infilando i microfoni dentro questi due diversi tipi di spazi chiusi - e ovviamente vuoti. Il legno è caldo e il metallo è freddo, sembra un luogo comune, ma anche qui il materiale determina le forme; la botte in legno ha davvero una risposta armonica e dolce, un riverbero che lega i suoni esterni e li mette d'accordo: la forma curva delle pareti e il tipo di curvatura conferiscono al suono una risonanza molto regolare ed organica, con delle vere e proprie note, come la cassa armonica di uno strumento acustico. I grossi contenitori di metallo avevano invece un suono molto più profondo, spaventoso; un riverbero più lungo e indistinto, più indifferenziato e interessante in quanto disumano.

Quale silenzio?

Ho registrato a lungo una famiglia che cenava al tramonto, nascondendomi coi microfoni dietro l'ultima fila di viti della vigna della Marca. In pratica ho origliato i loro vicini di casa! Ci sono importanti festival di sound art dedicati all'eaves dropping (ad esempio l'ultima edizione di Liquid Architecture in Australia). Beh quella circostanza, in cui la gente chiacchiera al tramonto e mangia o scherza, ha rappresentato un bel momento per apprezzare la quiete: il suono dei motori della campagna si abbassa, ci sono meno macchine e le persone abbassano il tono della voce. Come sopra, non solo il suono ma anche il silenzio esiste relativamente, come differenziazione rispetto ad un momento più pieno. (Gusto Nudo 2018b)

L'esperienza di "paesaggio olfattivo" o *smellscape* (Porteous 1990, Henshaw 2014)³¹ vissuta da Faravelli nella distilleria Branca a Milano, serve all'artista per descrivere all'intervistatore di Gusto Nudo la propria concezione del suono: come gli odori, anche i suoni si mescolano tra loro in modo

³¹ Per una più esaustiva rassegna bibliografia sul concetto di *smellscape*, cfr. Battistini, Mondino (2017).

che spesso è difficile distinguerli nell'amalgama che creano e in cui siamo immersi. Più che tentare di separare – scientificamente – i singoli eventi sonori che accadono all'interno di questa “miscela”, che infine è qualcosa di più delle sue singole parti, meglio considerare – fenomenologicamente – quest'ultima come un “campo di relazioni tra suoni e spazi e il corpo di chi ci si infila dentro”. La posizione di Faravelli, oltre che fenomenologica e semiotica, è qui vicina anche a quella dell'antropologo Tim Ingold, il quale sostiene che il suono, più che un oggetto da ascoltare è, come la luce, un medium della nostra percezione, in cui siamo immersi e attraverso cui possiamo ascoltare: non ascoltiamo il suono ma ascoltiamo *nel* suono (Ingold 2007). Grazie allo scambio con “i ragazzi della Marca”, si è reso conto che “fare vino può essere molto simile alle forme di attenzione e cura per i contesti sonori”, in quanto un approccio biodinamico al vino porta a considerarlo “non come un prodotto o una cosa, ma come parte di un sistema di relazioni complesse, di nuovo una sorta di amalgama fatto di territorio, clima, tempo che passa”. Dunque come l'ecologia sonora non considera il singolo suono come semplice oggetto dell'ascolto ma lo ricollega al campo di relazioni di cui fa parte, così un approccio ecologico al vino lo reinserisce all'interno del sistema di elementi che vi sono a monte (il suolo, il clima, il vitigno, il modo d'allevamento delle uve, ecc.) e a valle (il gusto del vino, le qualità organolettiche, le modalità di degustazione, ecc.). Di conseguenza, l'attività del vignaiolo (del produttore di vino) condivide con quella del *soundscape*, cioè dell'artista sonoro di ambito *soundscape* (produttore di suoni e “musica” ambientale) il fatto di prendere “la forma di un ascolto accurato di qualcosa che avviene indipendentemente da lui ed in maniera in parte non controllabile”, che per il vignaiolo è la variazione e l'aleatorietà della natura viti-vinicola, mentre per l'artista sonoro è la variazione e l'aleatorietà dell'ambiente sonoro. Tale ascolto, è un ascolto attivo, un “ascolto che parla” e che possiamo identificare nel tipo di ascolto moderno definito da Barthes e Havas (1977, p. 250), cioè un ascolto che:

si apre a tutte le forme di polisemia, di sovradeterminazione, di sovrapposizione, disgregando la Legge che prescrive l'ascolto diretto, univoco. L'ascolto è stato, per definizione, *applicato*; oggi gli si chiede piuttosto di *lasciar manifestare*. In tal modo, benché in un altro punto della spirale storica, si torna alla concezione di un ascolto panico, nel senso greco, dionisiaco. (Barthes, Havas 1977, p. 250)³²

Essendo Dioniso il dio del vino, il riferimento di Barthes e Havas all'“ascolto panico”, “dionisiaco”, è qui davvero pertinente. Oltre al “lasciar manifestare” – il primo tratto dell'ascolto moderno – e alla disgregazione “della rete rigida dei ruoli di parola”, ovvero della separazione rigida di chi parla e di chi ascolta – il secondo tratto –, i due autori indicano – come terzo tratto – la “significanza”, l'apertura

³² Corsivi nel testo.

e la dispersione di un significato preciso da decifrare a partire dal “gioco di specchi dei significanti”. Interessante è notare che, per spiegare meglio questo concetto, i due autori citano l’ascolto di una composizione del compositore americano John Cage contrapposto all’ascolto di un brano musicale di stile classico: rispetto al secondo, nella prima non vi è nulla da decodificare ma si è confrontati alla “significanza brutta” della successione di suoni, in cui la realtà del significante prende l’avvento sul significato. L’interesse sta nel fatto che il lavoro di Cage, ed in specifico la sua poetica del silenzio, è alla base della prospettiva artistica e scientifica del paesaggio sonoro, rappresentandone una delle principali influenze (Schafer 1977). Dunque, come il musicista sperimentale post-cageano accetta all’interno della propria composizione e in una certa misura l’aleatorietà degli eventi sonori del mondo, che non può controllare, e lascia manifestare la potenzialità sonora di tali eventi mettendosi in ascolto, così il vignaiolo “eretico” accetta per le proprie uve e in una certa misura l’aleatorietà degli eventi climatici che investono la propria tenuta, che non può controllare, e lascia manifestare la potenzialità gustativa del vitigno, in base al *terroir* e all’annata. Come l’artista sonoro trova forme musicali sempre nuove nel modificarsi dell’ambiente sonoro, così il vignaiolo “eretico” trova forme gustative sempre nuove nel variare del vino naturale. Come già visto con l’esempio di Kilian, tutto ciò comporta un maggiore grado di “apertura” della musica e del vino, sia a livello di produzione che a livello di fruizione: in questo senso possiamo considerare i vini naturali come delle vere e proprie “opere aperte” (Eco 1962), alla stregua di una buona parte delle composizioni di John Cage. Come il compositore sperimentale contemporaneo nel momento della composizione abdica al mondo sonoro rifiutando una postura autoriale da demiurgo, così fa il viticoltore “eretico” che nel momento della vinificazione abdica alle proprie uve. Si potrebbe pensare che questo rappresenti una rinuncia alla musica e al vino: in realtà ci vogliono competenze più profonde e sviluppate per conoscere bene la musica e il vino e poterli “liberare” o “aprire”. Lo dimostra l’aneddoto della vigna raccontato dai “ragazzi della Marca” ad Attila Faravelli: il cambiamento che hanno inaugurato in vigna, malgrado i tempi lunghi, è stato di successo per le competenze che hanno avuto rispetto alla conoscenza della vigna come pianta, del particolare vitigno, del *terroir*, della sua storia e geografia, ecc. Come non ci si improvvisa improvvisatori o musicisti aleatori, così non si è naturalmente produttori di vino naturale: insomma, non ci si può improvvisare a fare vino naturale senza conoscerlo, a meno di non farne le spese rispetto al risultato finale.

Come abbiamo visto dagli esempi precedenti di Benoit Kilian e di Sous les pavés la vigne, lo sviluppo delle competenze sia dei musicisti di improvvisazione sperimentale che dei vignaioli naturali avviene grazie al continuo scambio di pareri, informazioni ed esperienze all’interno della rispettiva comunità di appartenenza. La solidarietà sviluppata all’interno di queste comunità minoritarie gioca un ruolo non solo per lo scambio di informazioni che accrescono le reciproche competenze, ma anche

nel senso di un eventuale supporto economico tra colleghi nel caso di mancato raccolto o “mancati concerti”. Grazie alla definizione di questi ultimi tratti comuni, l’ipotesi di un principio strutturale condiviso dai due discorsi della musica sperimentale e del vino naturale risulta più forte. In qualche modo, la comunione tra questi due *stili o forme di vita* (Landowski 2012, Fontanille 2015)³³ è percepita e verbalizzata anche da Faravelli, attraverso la figura della “simpatia”: “nel senso profondo del termine, il vino della Marca ha fatto risuonare qualcosa in me di inaspettato”. Se in Benoit Kilian era la figura della “vibrazione” a fare da ponte tra la musica e il vino, per Attila Faravelli è quella della “simpatia”, da intendersi non solo in senso proprio come “attrazione sentimentale istintiva, disposizione d’animo favorevole verso una persona o una cosa”, ma anche e soprattutto per estensione come il “(...) rapporto di affinità tra due cose, per cui la modificazione dell’una determina una modificazione nell’altra, anche se non c’è contatto diretto: fenomeno acustico per cui un corpo, sollecitato dalle vibrazioni di un corpo vicino, vibra a sua volta” (Sabatini Coletti 2018). È infatti il tema della risonanza acustica che viene qui convocato da Faravelli, rispetto al quale le parole “profondo” e “in me” richiamano la figura delle “corde dell’anima”, che si mettono a vibrare, appunto, per “simpatia”. Per il fatto che il fenomeno della risonanza interessa due o più corpi che condividono certi tratti fisici, come la materia di cui sono fatti o la forma, potremmo utilizzare questa figura richiamata da Faravelli estendendola al più generale rapporto tra vino naturale e musica di ricerca per indicare la condivisione di uno stesso principio strutturale tra di essi: utilizzando tale metafora possiamo dire che questi due discorsi sono “simpatiosi”. Ad ogni modo, la simpatia suscitata in Faravelli dal vino naturale, sembra dipendere da una certa vitalità del vino alla base dell’isotopia antropomorfa del “carattere” e della “personalità”, che va al di là del mero giudizio di gusto: che sia buono o cattivo, “quel vino ha il sapore di un lungo processo”. Dunque, molto tempo gli è servito per sviluppare quel determinato carattere: ritroviamo qui valorizzata euforicamente l’aspettualizzazione temporale di lungo termine che contraddistingue i produttori di vino naturale. Se da una parte essi devono essere “pazienti”, dall’altra ne guadagnano rispetto al gusto del loro vino, che riesce a parlare anche a chi non è sommelier.

Nell’ultima parte dell’intervista apprendiamo infine come l’ascolto della dimensione sonora permetta di conoscere sotto un’altra luce alcuni aspetti del lavoro e del contesto viti-vinicolo, come

³³ Il concetto di “forma di vita” è ancora dibattuto in semiotica, come dimostra il recentissimo volume di *Versus* sulle “forme di vita e forme del corpo” curato da Marrone e Mazzucchelli (Marrone, Mazzucchelli 2019). Se Greimas non ha fatto in tempo a sviluppare il proprio appunto nel quale indica la “forma di vita” (concetto ripreso dalla vulgata wittgensteiniana) come la definizione semiotica di “stile di vita”, Fontanille (1993) ne ha donato una prima definizione (“come delle configurazioni o una ‘filosofia della vita’ s’esprimerebbe attraverso una deformazione coerente dell’insieme di strutture che definiscono un progetto di vita”) per poi svilupparne un’ampia teorizzazione all’incrocio tra semiotica tensiva e semiotica della cultura (Fontanille 2015). Molto utile è la ricostruzione storica del concetto nell’alveo della semiotica greimasiana condivisa da Landowski (2012), il quale, da parte sua, preferisce il più generico “stile di vita”, utile per la ricostruzione dei regimi d’interazione in ambito socio-semiotico.

le caratteristiche materiche degli strumenti del lavoro e il particolare ritmo tra momenti di lavoro e momenti di quiete. In entrambi i casi Faravelli mostra una coscienza differenziale e semiotica. Rispetto ai suoni del lavoro viti-vinicolo, è la differente risonanza tra le botti di legno e i grandi contenitori di metallo che ha affascinato il nostro soggetto. Grazie all'uso dei microfoni (cfr. Fig. 35 e 36), che essendo potenti protesi percettive per l'orecchio, narrativamente si pongono come "oggetti magici" (Propp 1928) e dunque in ruolo attanziale di aiutanti (Greimas, Courtés 1979), Faravelli ha potuto sondare la materia sonora di entrambi i contenitori, trovando che le qualità sonore di quest'ultimi generano effetti di senso contrapposti. Il confronto sonoro tra le piccole botti in legno e i grandi tini in metallo genera un ricco sistema semi-simbolico, che possiamo così riassumere:

botti	VS	tini
Dimensione, materia e forma		Dimensione, materia e forma
piccole	::	grandi
legno	::	metallo
caldo	::	freddo
curve	::	dritti
Caratteristiche acustiche		Caratteristiche acustiche
risonanza regolare	::	risonanza irregolare
presenza di armoniche	::	assenza di armoniche
riverbero corto e distinto	::	riverbero lungo e indistinto
Effetti di senso estesici (percezioni sonore)		Effetti di senso estesici (percezioni sonore)
suoni definiti (note)	::	suoni indefiniti (rumori)
dolce	::	aspro
Effetti di senso patemici		Effetti di senso patemici
umano	::	disumano
rassicurante	::	spaventoso
Effetti di senso cognitivi		Effetti di senso cognitivi
comuni	::	interessanti

Fig. 37 – Semi-simbolismo botti di legno e tini metallici, dal lavoro di Attila Faravelli presso La Marca di San Michele.

Dal punto di vista della valorizzazione timica invece, entrambi i contenitori vengono sanzionati euforicamente dall'artista sonoro, come supponiamo "i ragazzi della Marca" li ritengano utili entrambi in quanto aventi funzioni diverse. Rispetto invece ai momenti di quiete, il contesto viti-vinicolo consente di fare esperienza del silenzio che, Faravelli ci ricorda, non vuol dire silenzio assoluto ma, sempre in un'ottica relazionale, indica una situazione con un livello sonoro più basso rispetto ad altre precedenti e/o seguenti. Il "silenzio", come anche la parola "rumore", sono a ben vedere etichette linguistiche pratiche per parlare di situazioni sonore (Battistini 2013a) o, come affermava ironicamente Cage, "il silenzio non esiste" (1961). Il contesto viti-vinicolo, lungi dall'essere totalmente silenzioso, non è infatti esente da suoni e da rumori, come ad esempio dai "suoni dei motori della campagna". L'aneddoto raccontato da Faravelli ci dona quindi informazioni sulla dimensione temporale e ritmica e del paesaggio sonoro (Mayr 2004) ed enuncia almeno due momenti sonori che caratterizzano la zona viticola della Marca di San Michele:

Giorno	VS	Tramonto
lavoro		cena, chiacchiere, scherzi
concitazione		quiete
più suono dei motori della campagna		meno suono dei motori della campagna
più macchine		meno macchine
voce alta		voce bassa

Fig. 38 – Semi-simbolismo tra i momenti della giornata e l'intensità dell'ambiente sonoro presso la Marca di San Michele.

Come vediamo, i tratti semantici che compongono il tratto generale dell'intensità del paesaggio sonoro sono tutti investiti da un'aspettualizzazione tensiva (Fontanille, Zilbnerberg 1998), si danno cioè in una scala continua e graduata che va da un "più" a un "meno" e viceversa. Ciò è dato dal fatto che l'ora del tramonto e i suoni che lo caratterizzano, come quelli del pasto di una famiglia, non è ancora davvero la fine della giornata, ma un momento di transizione tra un paesaggio sonoro di tipo rurale diurno e uno notturno, normalmente ancora più silenzioso.

Terminiamo qui la discussione dei precedenti tre esempi che legano il discorso del vino naturale a quello della musica sperimentale e tiriamone le somme. Dopo questo *excursus*, appare evidente come vignaioli naturali e musicisti di ricerca abbiano molte cose in comune e rappresentino due stili o forme di vita (Landowski 2012, Fontanille 2015) che condividono diversi tratti strutturali seppur appartenendo a due regimi discorsivi differenti. Prima di tutto, condividono il fatto di essere

più *bricoleur* che ingegneri (Lévi-Strauss 1962), nel senso di essere pronti ad arrangiarsi e a fare con quello che si ha più che programmando in senso stretto ogni fase della produzione del vino e della musica³⁴. La loro è molto più vicina a una “scienza del concreto” (Lévi-Strauss 1962) che a una scienza di stampo “naturalistico” (Descola 2005): sondano la materia gustativa e sonora, enologica e musicale, nella loro ampiezza, aprendola a numerose e maggiori possibilità sensoriali, estetiche ed estetiche, rispetto a quelle previste dalla degustazione professionale e dalla musica convenzionale. Entrambi “lasciano manifestare” il mondo sensibile, enologico e musicale, che esplorano e lo ascoltano attentamente per prendere poi decisioni contestuali. Il riaprirsi alla materia gustativa e sonora, l’ascoltarla, elimina la rigida separazione tra viticoltore ed enologo da una parte e tra compositore e interprete dall’altra. I due ruoli attoriali, che di solito troviamo separati nelle grandi casi viti-vinicole e nelle grandi istituzioni musicali come le orchestre sinfoniche stabili ma anche, in ambito “pop commerciale”, nel modo di operare delle cosiddette *major*, entrano qui in sincretismo nella figura attoriale del vignaiolo naturale e del musicista di ricerca. Viene messo in crisi lo *statuto allografico* (Goodman 1968), a due tempi, della musica e, come abbiamo visto, del vino, che cominciano a divenire *arti autografiche*, composte da uno stadio, fatte di pezzi unici, in cui la storia di produzione gioca un ruolo fondamentale (Goodman 1984): l’improvvisazione radicale musicale (o l’ascolto di un momento irripetibile del paesaggio sonoro) e la bottiglia di vino naturale, che sappiamo essere unica rispetto a tutte le sue compagne di annata e vitigno in quanto ogni bottiglia, a causa della vitalità del vino, “fa a sé”. In questo senso, in casi di alta maestria di artigianato viti-vinicolo, i vignaioli naturali possono divenire, per riconoscimento altrui o per autoproclamazione, dei veri e propri “artisti” che appongono la propria firma e sensibilità su un *terroir* e dei vitigni. Infine, in entrambi i casi siamo davanti a due gruppi di attori che appartengono a una comunità di minoranza, in quanto portano avanti una pratica alternativa a quella comunemente data in un certo momento storico: pratica inoltre “impegnata”, che porta avanti una visione e una precisa ideologia.

In conclusione, l’affinità di tutti questi tratti semantici si pone come condizione di possibilità per un processo in atto che è possibile ricostruire a livello discorsivo all’interno della *semiosfera enomusicale*: per comunicare la propria posizione alternativa, rivoluzionaria, dirompente, impegnata, consapevole, omodiretta, attuale, il mondo del vino naturale prende a prestito figure e temi dal discorso musicale indipendente e minoritario. Tra i riferimenti musicali che abbiamo trovato a proposito del vino naturale contiamo: la musica sperimentale d’improvvisazione, il *free jazz*, la musica di ricerca, il rock e il punk, tutte musiche che all’inizio della loro storia nascono come alternative e indipendenti a un paradigma dominante, musiche che ognuna a proprio modo si sono

³⁴ Riflettendo sul fare artistico, Lévi-Strauss (1993) ha notato come anche gli artisti comunemente lavorino per *bricolage*. Ciò è in linea con l’isotopia “artistica” che investe i musicisti indipendenti e i migliori tra i vignaioli naturali.

poste come impegnate e come espressione di un sentire attuale che scalza il precedente. Ciò che è più interessante è che il corretto riferimento a queste musiche viene rispettato, in quanto ognuna di esse viene convocata in maniera specifica e precisa in base al particolare tratto semantico e aspetto che di volta in volta gli attori del vino naturale vogliono mettere in luce: come abbiamo visto, l'accostamento con il *free jazz* e la musica sperimentale d'improvvisazione mette in luce il "divenire" del vino naturale; l'accostamento con il rock il suo essere una pratica diretta, libera e pura³⁵; l'accostamento con il punk ne esplicita il carattere rivoluzionario, irriverente, anarchico e senza regole; l'accostamento con l'ecologia sonora e musicale cioè con il paesaggio sonoro, ne veicola il lasciar manifestare la natura viti-vinicola e la postura di un suo ascolto paziente:

Vino naturale	Musica indipendente
minoritari	
alternativi	
impegnati	
ideologici	
in divenire	free jazz, improvvisazione radicale
aperto	musica sperimentale di ricerca
ecologico	paesaggio sonoro
diretto, puro	rock
ribelle, irriverente	punk

Fig. 39 – Semi-simbolismo tra vino naturale e musiche indipendenti.

Ciò avviene oggi, in quanto le rivoluzioni musicali e sottoculturali nominate sono precedenti a quella odierna del vino naturale: dato che in cultura come in natura, "nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma" (Lavoisier 1789), per comunicarsi e farsi comprendere il vino naturale ha bisogno di riferimenti culturali simili, di situazioni di rottura e di minoranza già avvenute e comprese. Li ha trovati nel mondo della musica, mondo che nel corso del XX secolo ha contato ampi stravolgimenti, con sempre nuove sottoculture (Hebdige 1979), "culture musicali giovanili" (Spaziante 2010) che hanno portato ognuna la propria rivoluzione (Campo 2004). Anche se alcune di esse hanno subito in seguito un processo di artificiazione (Fabbrì 2015) e sono state riassorbite dal *mainstream* dominante – ciò è successo ad esempio per il rock, per il punk e per il primo jazz, ma molto meno per il free jazz

³⁵ Ed "eretica": ricordiamo come il rock, a causa dalla sua discendenza dal blues, veniva ancora fino agli anni Settanta considerato una "musica del diavolo". Numerose erano e sono, ad esempio, le dicerie sui versetti satanici che comparirebbero all'ascolto all'incontrario dei dischi rock, *in primis* di quelli dei Led Zeppelin, a causa dell'interesse del chitarrista Jimmy Page per l'occultista inglese Crowley (Campo 2004).

e le sperimentazioni musicali di ambito colto – nondimeno hanno segnato con le proprie rotture l’immaginario occidentale e per questo le loro figure originarie si sono depositate nell’enciclopedia culturale (Eco 1975, 1979, 1984) che le ha raccolte e catalogate, rendendole disponibili per successive riconvocazioni semiotiche. Ci si potrebbe dunque chiedere perché il *wine world* si sia ispirato proprio al mondo musicale convocandone figure e temi: la nostra ipotesi è che ciò sia motivato sia per la lunga storia passata insieme tra musica e vino (cfr. *supra*, Introduzione), sia per i tratti strutturali che esse condividono, come il fatto ad esempio di essere entrambe arti allografiche che tendono talvolta all’autografia (Goodman 1968, Fabbri 2005). Comunque sia, per “osmosi”, come se fossero liquidi all’interno di una cellula, o per “simpatia”, come corpi che entrano in risonanza, discorsi musicali e discorsi enologici si stanno organizzando in maniera motivata all’interno dello spazio culturale che abbiamo chiamato *semiosfera enomusicale*, coagulandosi in questo spazio organico secondo l’opposizione tra centro e periferia che regola comunemente ogni semiosfera (Lotman 1985). Nel nostro caso, l’opposizione semantica tra /centro/ e /periferia/ si presta ad essere messa in serie, creando sistema, con tutta una serie di coppie di tratti semantici in opposizione, tra i quali /convenzionale/ e /alternativo/, /passato/ e /attuale/, ecc. Nasce così all’interno della *semiosfera enomusicale* un semi-simbolismo del tipo:

vino e musiche convenzionali : centro :: vino e musiche alternative : periferia

Dalla periferia, vini e musiche alternative all’“establishment”, traducono gli *input* e le nuove informazioni che giungono dal fuori della semiosfera enomusicale, come ad esempio i valori del discorso ecologico, rendendole comprensibili allo spazio semiotico di cui fanno parte e traghettandole verso il suo centro. Riprendendo lo schema fondativo della *semiosfera enomusicale* esposto nell’introduzione (cfr. Fig. 7), per quanto riguarda il discorso enologico, grazie al terreno comune imbastito dalla semiosfera enomusicale, il vino naturale può prendere nuove informazioni dalla semiosfera musicale, come i discorsi delle musiche alternative, e traghettarne temi, figure e valori all’interno della semiosfera enologica. In questo senso, la semiosfera enomusicale si configura come uno vero e proprio spazio di mediazione e di traduzione culturale tra i due ambiti discorsivi differenti del vino e della musica. Lo scambio di nuova informazione funziona naturalmente anche in senso inverso, dal discorso enologico a quello musicale: se da una parte la metafora musicale è utile a descrivere il nuovo paradigma del vino naturale, dall’altra la musica ha l’occasione per reinterrogarsi sulle proprie forme, sui propri luoghi e tempi, sulla propria storia. In un momento di cambiamento ed evoluzione del mercato musicale, a causa della rivoluzione digitale (Magaudda 2012, pp. 152-162), l’ambito enologico può offrire nuovi spazi e tempi “gustosi” per la fruizione e l’ascolto musicale.

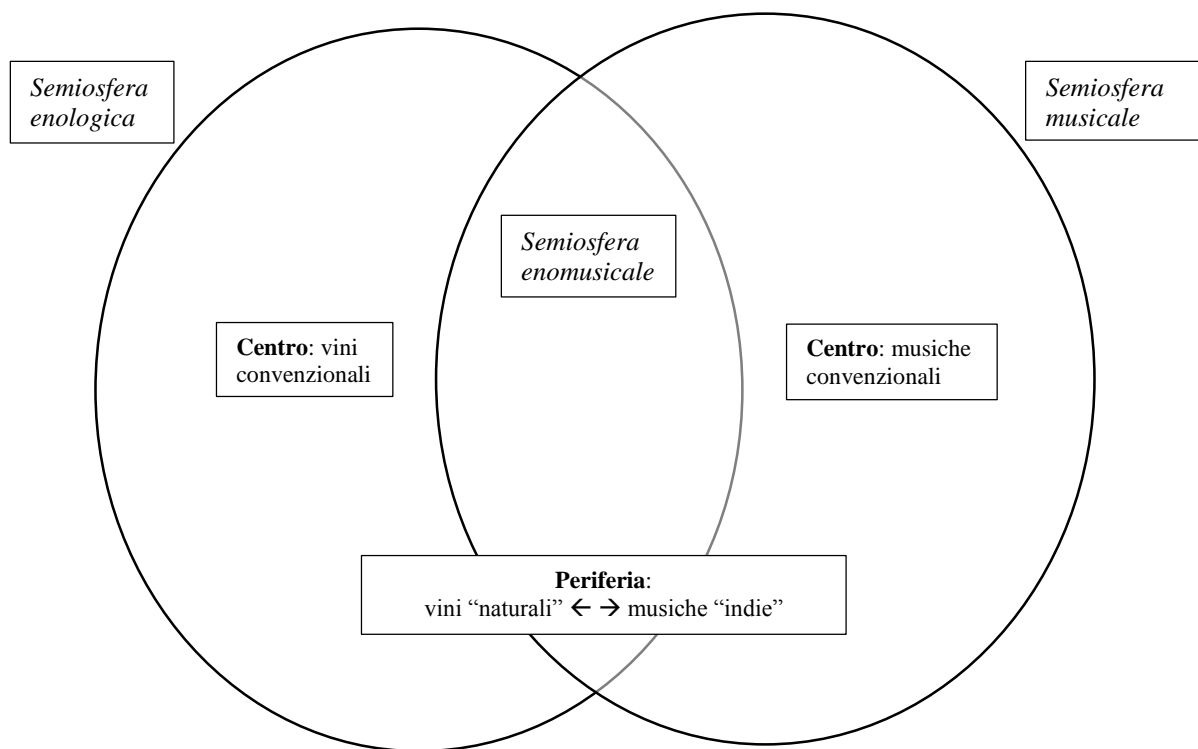


Fig. 40 – La *semiosfera enomusicale* come spazio di traduzione culturale tra discorso musicale ed enologico: il caso dei vini naturali e delle musiche indipendenti.

10. Jazz à la cave di Jean-Ives Chaperon

Essendo la semiosfera uno spazio semiotico organico e complesso, in continuo divenire, anche l'area culturale enomusicale è ricca e variegata e prevede posizioni mediane che coprono lo spazio tra il centro e la periferia. Tra i poli che abbiamo cercato di tratteggiare nel paragrafo precedente rappresentati dall'*establishment* del vino convenzionale e dall'alternativa del vino naturale, come tra quelli della musica commerciale e della musica indipendente e di ricerca, vi sono esperienze che si pongono in questo spazio mediano, in dialogo con il centro ma non totalmente assorbite, contaminate dalla periferia ma solo in minima parte³⁶. È il caso di *Jazz à la Cave*, l'esperienza enomusicale di Jean-Ives Chaperon, esperienza ben diversa da quella ad esempio di Benoît Kilian: il jazz di cui tratta Jean-Ives è infatti quello *mainstream*, che va dal classico all'*avant-jazz*, anche se scelto in maniera "critica", mentre il suo vino rimane all'interno dello standard di qualità senza nessuna concessione per la corrente "naturale", tendendo comunque verso l'agricoltura e l'etichetta biologica.

³⁶ Per quanto riguarda il *wine world*, il volume di Teil, Barrey, Flou, Hennion (2011) è rappresentativo della varietà di posizioni che si sono venute a creare con l'arrivo della problematica ambientale in ambito viti-vinicolo. Gli autori mettono comunque ordine a questa varietà di posizioni raggruppandole in tre grandi insiemi: "agricoltura ragionata", "agrobiologie" e "vignaioli del terroir".

Come leggiamo sul loro sito internet (Chaperon 2018a), ad un certo punto della propria vita, Jean-Ives Chaperon, giornalista radiofonico, e sua moglie Nicole Michel, impiegata nell'amministrazione presso il Consiglio Generale del dipartimento francese dell'Hérault, decidono di acquisire delle vigne nel sud della Francia, in Occitania, a 35km a ovest di Montpellier, all'interno della regione viti-vinicola che porta la denominazione "Coteaux du Languedoc-Terrasses du Larzac". Nel 2006 creano la tenuta *Les Chemins de Carabote*, dal nome di un antico mulino della zona andato distrutto ma di cui si conservano i sentieri che vi portavano, e intraprendono un grosso lavoro per rimettere in sesto le vigne, riorganizzarle, costruire la cantina, ecc., per poi produrre vino a partire dai vitigni tradizionali del Languedoc, cioè syrah, grenache e carignan. Nel 2007, decidono di lasciare Parigi per trasferirsi definitivamente sul luogo. Ecco come si presentano:

Qui sommes-nous ?

Des Parisiens à la campagne ! On nous appelle des néos-ruraux... Nous vivons sur place, près de Gignac, depuis l'été 2007, après avoir piloté le domaine à distance de Paris, où nous avons d'abord conservé nos emplois. Mais l'aboutissement de cette expérience autant que sa rationalisation passait par une installation sur les lieux.

Ainsi, l'exercice de notre activité est plus cohérente. Nicole poursuit son activité au Conseil Général de l'Hérault. Jean-Yves se consacre au domaine. Cependant, après avoir réalisé toute sa carrière comme journaliste à la radio, il a conservé la responsabilité et la présentation d'une émission de jazz sur RTL chaque dimanche soir. D'ailleurs, le jazz et le vin sont bien assortis... (Chaperon 2018a)

Attraverso un *débrayage* enunciazionale, rivolgendosi al lettore con il "noi" in prima persona plurale, la coppia racconta in sintesi il proprio cambiamento di vita. Notiamo come la coppia accetti su di sé, in maniera entusiasta, la sanzione datagli di "neo-rurali", che scelgono di lasciare Parigi, modello esemplare di metropoli, per la campagna. Lo spostamento ha segnato il termine di una fase di transizione e l'inizio della nuova vita professionale, soprattutto per Jean-Ives che "si consacra" così alla tenuta. Qui il breve testo cambia di registro e si fa più distaccato e istituzionale tramite un *débrayage* enunciativo: si parla di Jean-Ives in terza persona e veniamo a sapere che a fianco alla sua nuova professione di vignaiolo "dopo aver realizzato la propria carriera come giornalista radiofonico, ha conservato la responsabilità e la presentazione di una trasmissione di jazz su RTL ogni domenica sera. D'altronde, il jazz e il vino si accoppiano bene..." (Chaperon 2018a). Scorrendo la pagina del sito, troviamo infatti un logo in cromatismo arancione e bianco che recita "Domenica 23:00 – 0:00, RTL, L'heure du jazz, Jean Ives Chaperon". Il logo fa da link e seguendolo ci ritroviamo nella pagina online della trasmissione *L'heure du jazz* su RTL³⁷ con tutti i *podcast*, alcuni servizi speciali su

³⁷ RTL, acronimo di Radio Télé Luxembourg, è una famosa emittente radiofonica privata francese di carattere generalista: negli ultimi anni si è regolarmente classificata prima radio di Francia in termini di audience.

festival di jazz ed immagini di Jean-Ives Chaperon in veste di giornalista (RTL 2018). Lo stesso link in forma di logo è ben visibile su tutti i *footer*, cioè i fondi, delle pagine del sito Les chemins de Carabote. La motivazione che ha spinto Chaperon a mantenere almeno una trasmissione radiofonica è data dall'ultima frase del testo (“D’ailleurs, le jazz et le vin sont bien assortis”), che è posta come un’affermazione data di fatto, oggettiva, anche se sappiamo che qui l’enunciatore istituzionale è il *domaine* Les chemins de Carabote, dietro cui vi è la figura attoriale di Jean-Ives Chaperon. Il verbo francese “assortir”, riferito alle cose, significa “mettere insieme secondo una disposizione armoniosa due o più cose che hanno tra loro dei rapporti di affinità, di conformità o di somiglianza” (CNRTL 2012). Dunque per Jean-Ives Chaperon, jazz e vino si sposano e si accordano bene insieme, in maniera armoniosa, in quanto condividono dei tratti comuni. I tre puntini di sospensione lasciano al lettore la curiosità di saperne di più o almeno l’invito a completare il pensiero su questa affinità elettiva tra vino e jazz. Purtroppo, al di là del link alla trasmissione *L’heure du jazz*, non vi è normalmente sul sito della tenuta altro riferimento al jazz, come viceversa nel sito di RTL dedicata alla trasmissione sul jazz di Chaperon non vi è alcun accenno al suo vino. Ad ogni modo, ogni tanto, in maniera saltuaria compare la notizia, nella sezione news dell’*home page* del sito, di una degustazione-concerto dal titolo “Jazz à la Cave”. È infatti proprio in cantina che Jean-Ives, propone durante la stagione invernale delle degustazioni con musica jazz dal vivo, grazie ai contatti che ha nel mondo della musica. Ad esempio, durante il periodo in cui abbiamo seguito la comunicazione del sito internet, tra aprile e dicembre 2018, è comparso solo un annuncio, riferito in specifico alla scomparsa del famoso violinista jazz Didier Lockwood:



Fig. 41 – L’omaggio a Didier Lockwood in relazione all’evento enomusicale *Jazz à la cave* sul sito di Les chemins de Carabote (Chaperon 2018a).

Come si legge dallo *screenshot* della news online (Fig. 41), Jean-Ives e sua moglie “lo pensano”, riferendosi al musicista jazz Didier Lockwood, in quanto quest’ultimo aveva suonato in duo nella loro cantina il 2 dicembre del 2017, due mesi prima della sua scomparsa, come testimonia la foto allegata. In omaggio alla sua memoria, i coniugi vignaioli riportano che “era un uomo brillante e semplice, generoso e disponibile...”. Al di sotto di questa sanzione euforica, compariva ancora il link a un file PDF nominato “Prenotazione”. Cliccando sul link, appariva un foglio A4 con una breve descrizione dell’evento *Jazz à la Cave*, la presentazione di Didier Lockwood come musicista invitato per l’occasione, una mappa con le indicazioni per trovare la tenuta viti-vinicola e un formulario da compilare per prenotare la partecipazione alla serata (Fig. 42):



Avec « Jazz à la Cave », les artistes improvisent sur les vins du domaine, alors que les spectateurs sont conviés à déguster les mêmes vins en même temps. Expérience œno-musicale : le vin se change en jazz... Ensuite, les musiciens jouent leur propre répertoire.

La liberté, l'éclectisme et la volonté de transmettre ont toujours animé la personnalité musicale de Didier Lockwood. Depuis près de 40 ans, sa contribution au jazz français a été immense, hors des dogmes, et des modes, avec la volonté inlassable d'explorer de nouveaux territoires d'expression. Sa venue dans notre domaine est un évènement, et pour nous une grande fierté.

**Montpellier : 35 kms - Clermont-L'Hérault : 5 kms
A 5 mn de l'Autoroute**




FORMULAIRE DE RESERVATION

✂

Pour participer à la soirée, remplissez ce formulaire, et renvoyez-le par courrier avec un chèque libellé à :
"Société Oléo" à l'adresse suivante :
Société OLEO - Mas de Navas - 34150 GIGNAC
 Vos tickets seront disponibles au contrôle le soir du concert.

TARIF :
 Concert + dégustation des vins : **27,00 €**

Nom:

Prénom :

Adresse postale :

.....

E-mail :@.....

N° tél :

Cochez la case correspondante à votre souhait :

Concert 19h00 Concert 21h00 :

Quantité souhaitée : x **27,00 €** = €

TOTAL : €

Chèque à l'ordre de « Société Oléo »
 Renseignements : contact@carabote.com ou 06 07 16 76 13

Fig. 42 – Formulario di prenotazione per *Jazz à la Cave* (Chaperon 2018b).

Dal formulario apprendiamo che si è trattato di una “serata” di “concerto+degustazione”, con un prezzo medio (27 euro) e suddivisa in due sessioni, come spesso accade nei jazz club, una alle 19 e l’altra alle 21. Nel riquadro del testo di presentazione invece leggiamo:

Avec « Jazz à la Cave », les artistes improvisent sur les vins du domaine, alors que les spectateurs sont conviés à déguster les mêmes vins en même temps. Expérience œno-musicale: le vin se change en jazz... Ensuite, les musiciens jouent leur propre répertoire.

La liberté, l'éclectisme et la volonté de transmettre ont toujours animé la personnalité musicale de Didier Lockwood. Depuis près de 40 ans, sa contribution au jazz français a été immense, hors de dogmes, et des modes, avec la volonté inlassable d'explorer de nouveaux territoires d'expression. Sa venue dans notre domaine est un évènement, et pour nous une grande fierté. (Chaperons 2017b)

Come succedeva in *Son des flacons* di Benoit Kilian, anche in questo caso i musicisti improvvisano dopo aver degustato il vino, ma qui si tratta solo dei vini della tenuta di Carabote, ovvero del produttore loro ospite. E anche in questo caso il pubblico degusta i vini nello stesso momento del concerto. Ritroviamo qui quella che si configura come l'isotopia del *rapporto allografico tra vino e musica*, del fatto che il vino diviene "partitura" da mettere in musica per il musicista: se per la pratica improvvisativa di Kilian e dei suoni compagni sperimentatori tale "partitura" era più una serie di indicazioni di partenza per indirizzare l'improvvisazione radicale, qui tale "partitura" può essere forse intesa come un tema di standard su cui poi improvvisare. Purtroppo il testo non dona ulteriori spiegazioni sullo specifico meccanismo di traduzione intersemiotica all'opera, anche se in maniera consapevole chiama tale esperienza "enomusicale", in cui il "vino si cambia in jazz". A differenza di *Son des flacons* di Kilian, qui la ricerca di una corrispondenza tra vino e musica è però cercata solo all'inizio, in quanto in un secondo momento "i musicisti suonano il proprio repertorio". Rispetto alla tipologia di musicisti jazz invitati per l'occasione, la figura di Lockwood ci porta a inferire che essi siano di solito di una certa importanza, personalità conosciute nel mondo del jazz internazionale, la cui venuta diviene un "evento" di cui Jean-Ives e Nicole vanno "fieri". La scarsità dei dati che è possibile trovare online su tale attività enomusicale della tenuta Carabote è segno del fatto che ad oggi rimane un'attività estemporanea per Jean-Ives Chaperon. In un'intervista rilasciataci a Parigi³⁸, Chaperon ci racconta un po' più nel dettaglio in cosa consista questa esperienza, da dove sia nata e quale è per lui la filosofia che le sottende:

Jazz à la cave est un concert dans la cave de mon domaine, parmi les cuves en bois. D'habitude je l'organise en deux séances de soixante personnes. Un musicien ou un duo est invité à goûter les vins et jouer du jazz. Les musiciens jazz doivent être bien choisis, il faut qu'il y ait du sens pour eux : s'ils ne sont pas des experts du vin, il faut qu'ils soient passionnés par le vin ou au moins curieux. Au début, le musicien est sur la scène avec moi. Je présente les vins et je fais une description, puis tout le monde goûte les vins et échange sur ça. Le musicien peut interpeler les gens aussi. Puis je quitte la scène et le musicien joue : il improvise à partir du vin qu'il a goûté. Quelques fois il s'est préparé à l'avance, ayant déjà goûté le vin du domaine, d'autres fois il le goûte sur le moment. D'habitude nous dégustons quatre vins, un blanc et trois rouges, et je demande enfin au public : « pour transformer le vin en jazz : comment un effet gustatif peut créer une musique ? ». Je le questionne sur la relation entre le goût et l'ouïe, parce que les composantes du

³⁸ Intervista rilasciataci venerdì 15 giugno 2018, presso il café e ristorante *Le refuge*, al 72 rue Lamarck, 75018, 18° Arrondissement (Montmartre), Parigi.

vin – acidité, amertume, salinité, minéralité, etc. – s’organisent ensemble pour créer une musique chaque fois différente.

L’idée a été inspirée par le domaine Château Palmer de la région de Bordeaux : depuis longtemps ils créent des événements commerciaux musicaux. Chaque année ils organisent un concert pour présenter le nouveau millésime, le musicien improvise en fonction du vin qu’il goûte mais le public, lui, ne goûte pas ! Et ils ont la même organisation aussi à l’étranger pour promouvoir le domaine grâce au concert de musique d’une étoile du jazz. Au contraire, moi je fais goûter les gens aussi, en suivant l’idée du club jazz, du partage.

Parfois le musicien dit des choses très intéressantes. Par exemple, Paolo Fresu est venu jouer chez nous avec Dino Rubino, un jeune Italien qui vit à Paris et qui joue le piano. Fresu a parlé de choses intéressantes, il a eu un bon discours intellectuel, pas sur le goût mais sur les choses que vigneron et musiciens jazz partagent. Il est fils de bergers sardes et il était destiné à faire ça. Mais la musique, la trompète, lui a permis sortir de son village pour jouer avec la fanfare, la bande, et puis au Conservatoire de Cagliari... c’est un exemple de la valeur émancipatrice de la musique ! En plus, vigneron et musiciens jazz partagent le même défi : tous les deux doivent se confronter à une histoire et à un héritage du passé lourds pour essayer de dire quelque chose de nouveau.

Un autre aspect que vigneron et *jazz-man* ont en commun est la curiosité et le partage des propres découvertes musicales et œnologiques. Par exemple, toujours Fresu est ami d’Omar Sosa : chaque fois ils se conseillent des disques et des bouteilles, “j’ai trouvé cette musique, j’ai trouvé ce vin...”. Les amateurs du jazz comme les amateurs du vin font comme ça ! Le plaisir du partage de la découverte est très jazz pour moi : faire découvrir à l’autre, interroger l’autre sur sa propre passion. C’est la même chose pour le vin.

En plus, je crois qu’il y a deux pôles que vin et musique partagent. D’une part la convivialité : faire groupe, dans le jazz il y a le principe du club, où musiciens et public se retrouvent pour partager la musique – au contraire l’expérience du concert classique est une écoute plus privée et personnelle. Dans le vin c’est pareil : groupes des copains qui goutent ensemble. De l’autre, des fois il faut être seul aussi pour bien apprécier la profondeur d’une musique et d’un vin : un disque de Miles Davis, ou un vin de méditation, par exemple. Ce sont deux situations contradictoires mais complémentaires.

Est-ce que le vigneron improvise ? No. La situation temporelle est très différente entre vigneron et *jazz-man*. Le jazz est musique de l’instant, improvisée, de la création instantanée, du rapport très interactif entre les musiciens, il faut réagir toute de suite dès qu’on a une idée ! Pour les vigneron c’est très différent. Ils ne font pas des choix dans l’instant, pas des décisions instantanées ! Ils sont toujours dans l’anticipation, dans la programmation des activités : c’est une autre temporalité, annuelle, bien que certains choix se fassent au dernier moment – comme par exemple décider quand commencer les vendanges – mais jamais sur le moment. Il y a quand même de la création, surtout à propos des choix techniques ou par exemple dans les assemblages.

A propos des assemblages, j’utilise une métaphore musicale, celle du groupe jazz. Par exemple, faisons que dans un assemblage il y a trois cépages. Un, la Syrah, donne la structure base du vin : ça c’est la base rythmique, la batterie et la basse, qui donne la structure du vin-musique. Puis le reste s’enrichit et donne des arômes, couleurs, mélodies, organise une harmonie. L’idée d’équilibre est partagée aussi entre musique et vin : il y a des musiques et des vins équilibrés et d’autres non équilibrés.

Aujourd'hui il y a le vin nature qui n'a pas peur de casser l'harmonie. Personnellement, je ne suis pas d'accord avec le vin nature parce que le vin n'est pas une œuvre d'art et le vigneron n'est pas un artiste ! Attention à voir le vin comme œuvre d'art, pas faire gaffe ! Dans les années '60 les musiciens ont cassé l'harmonie du jazz avec le free-jazz, ils ont déplacé l'attention de la musique au message politique à communiquer à travers la musique. Aujourd'hui c'est le vin nature qui fait la même chose. Donc, on peut chercher l'équilibre ou casser l'équilibre. Ça dépend de la conception qu'on a du vin et de la musique. Pour moi le vin est un plaisir et non un œuvre d'art, et l'équilibre est important. Il faut faire attention au sectarisme des vignerons nature, surtout de ceux qui pensent défendre le vin : le vigneron est un artisan et pas un artiste. (Chaperon 2018b)

Come la divisione in due sessioni già suggeriva, l'idea che anima *Jazz à la cave* è quella dello spirito del *jazz club*, che per Chaperon incarna lo spirito della "condivisione": la figura del jazz club suggerisce un luogo pubblico e intimo allo stesso tempo in cui musicisti, pubblico e organizzatori condividono il piacere e la passione per la musica. Dal punto di vista dell'organizzazione della serata, le due sessioni accolgono ognuna sessanta persone, che vengono accolte tra i tini in legno della cantina. Rispetto allo spazio, dalle parole di Chaperon inferiamo che, essendoci comunque una "scena", vi è una seppur minima divisione tra musicisti e pubblico, data più da una soglia che da un limite fisico (Giannitrapani 2013), ad esempio come una piccola pedana rialzata o lo spazio tra la prima fila di sedie e il palco. Rispetto ai tempi, dall'analisi del foglio di prenotazione possiamo dire che ogni sessione dura all'incirca tre ore comprendendo però anche i tempi tecnici per l'uscita del primo pubblico e l'arrivo del secondo. In questo arco di tempo, la degustazione-concerto si compone di almeno quattro fasi: un momento introduttivo, in cui Chaperon è sulla scena insieme al musicista ed introduce i vini della tenuta; un momento di degustazione in cui tutti assaggiano e scambiano pareri, attraverso un dialogo condiviso tra scena e pubblico; l'improvvisazione sul vino degustato del musicista, che viene lasciato solo in scena da Chaperon; infine, il concerto di repertorio del musicista invitato.

Tale formula è stata ispirata a Chaperon da un'altra esperienza enomusicale, quella avviata già da qualche anno dal Château Palmer, una delle grandi e storiche case viti-vinicole del bordolese (Palmer 2018). Il caso merita una parentesi. Anche per questa grande tenuta, l'attività enomusicale non compare esplicitamente. Cercando su Internet se ne trova traccia solo in un articolo della rubrica musicale "ça va jazzer" del quotidiano francese *Libération* (Pfeiffer 2013). Anche se unico, l'articolo è per noi interessante in quanto l'autore, giornalista musicale specializzato in blues e jazz, tenta dei parallelismi tra vino e musica, riportando l'attività enomusicale presso il Château Palmer. Infatti, dal 2011 la casa bordolese ha iniziato a invitare delle stelle internazionali della musica jazz in occasione della presentazione annuale delle proprie annate, di solito verso il mese di aprile. Dall'articolo apprendiamo che nel 2011 è stato invitato il compositore e sassofonista-clarinetista Michel Portal in

duo insieme al pianista israeliano Yaron Herman, nel 2012 il clarinetista italiano Giovanni Mirabassi e nel 2013, l'anno in cui è apparso l'articolo, il sassofonista Lionel Belmondo, accompagnato in trio dal contrabbassista Sylvain Romano e dal batterista Jean-Pierre Arnaud. Belmondo aveva da poco realizzato il suo nuovo disco *Lionel Belmondo Trio plays European Standards* (Belmondo 2012), in cui riscopre la tradizione musicale europea rileggendola in chiave jazz, ovvero trattando come "standard jazz" alcune famose arie e melodie della musica classica europea (Pfeiffer 2012). Citando opere di differenti compositori classici europei (Bach, Chopin, Rachmaninov, Holst, Wagner, Tchaikovsky, Schubert, Wagner, Fauré), Belmondo lavora sul concetto di "standard", improvvisando sulle melodie e donandogli una nuova base armonica, attuando insomma una *traduzione interlinguistica* (Jakobson 1943) *musicale*, cioè traducendo frasi musicali, significati "melodici", da un linguaggio musicale ad un altro, in questo caso dal linguaggio della musica classica europea a quello del jazz americano. Presso Château Palmer, gli viene però chiesto un'altra traduzione, questa volta di tipo inter-semiotico: "interpretare in musica" l'annata 2012 dei due vini della tenuta, il Château Palmer e l'Alter Ego. Destinante di tutta l'operazione è Thomas Duroux, "direttore generale" del *grand cru* bordeaux, che si scopre essere "amatore" di jazz. Quest'ultimo, navigando sul sito *Qobuz* si è imbattuto nella musica di Lionel Belmondo e ha avuto un "colpo di fulmine". Ha così contattato direttamente il musicista che, tramite la solerte ed efficace mediazione del proprio agente Christophe Deghelt, si è reso disponibile per un concerto nella tenuta storica di Château Palmer. Per tutto l'articolo un'isotopia dell'importanza e dell'esclusività si intreccia a un'isotopia del piacere: utilizzando la figura gastronomica del "gratin", il giornalista – al contempo in ruolo attoriale di testimone e narratore dell'evento – riporta come Thomas Duroux inviti alla tenuta solo "il di più", "il meglio" del jazz, potremmo dire i "più deliziosi" tra i musicisti jazz. Musica che è allo stesso livello del proprio vino, "il topo del top": per il direttore di Château Palmer, come il jazz "sublima mode e tendenze" così la propria casa "da 400 anni produce un vino sempre rinnovato". Da una parte, il giornalista si dice "sorpreso" del calore e della semplicità di Duroux nonostante la sua importanza, dall'altra riporta la verve di Lionel Belmondo nel rendere omaggio alla storica tenuta. I temi dell'importanza economica e del prestigio sociale del primo, e della verve artistica del secondo, sono declinati nell'articolo attraverso le figure storiche di Federico II di Prussia e di Voltaire, mentre il Château Palmer diviene il castello di Sans-Souci:

On se serait cru à une réception de Voltaire à la cour de Frédéric II Roi de Prusse, dans le château de Sans-Souci, milieu du XVIIIe siècle. Belmondo aurait pu très bien pu déclarer ceci, comme ne s'en priva pas l'écrivain français : « *je mets les plaisirs au rang des plus beaux arts* » (Lettre de Voltaire à Frédéric II, 1740). Ou proclamer : « *Je suis heureux parce que c'est bon pour la santé* » (1765) ! (Pfeiffer 2013)

Il tropo imbastito dal giornalista sembra pertinente in quanto rispetta la corrispondenza di ogni elemento, dal carattere e ruolo attoriale dei personaggi (spiriti d'ingegno da una parte, mecenati dall'altra) all'importanza del luogo (castelli storici). Di conseguenza, a Château Palmer come a Sans-Souci, i dispiaceri sono lontani, musica e vino “elevano il piacere al rango delle più belle arti” e si è felici perché “fa bene alla salute”. Come Voltaire manifesta attraverso la scrittura il proprio piacere a Federico II, così Belmondo attraverso la musica lo manifesta a Thomas Duroux. Ecco il reportage “appassionato” di Pfeiffer dell'intervento del Belmondo Trio per la presentazione del Château Palmer 2012:

Surgirent les notes. Réveil des sens immédiat, car fortes, appuyées, claires. Et surtout : construites. L'architecture des pièces singularise l'école de Solières-Toucas (je pense à Christophe Dal Sasso). Les variations s'enchaînent, et traduisent en musique les nuances du millésime 2012, balancées entre printemps-automne humide et triomphe ensoleillé de l'été. Dominées par un vent que n'eurent pas récusé les ceps de vignes. On entre dans la *Suite Palmer*, conçue pour la circonstance par Belmondo (sur la photo avec le contrebassiste Sylvain Romano dans les vignes), pour en savourer chaque mouvement. Comme dans une dégustation, se distinguent l'attaque, le développement, la finale. Les sensations se succèdent, scandées par les baguettes du batteur Jean-Pierre Arnaud. Derrière chaque phrase apparaît une histoire, une tradition, un savoir-faire. Moments de grâce, où deux cultures fusionnent dans la recherche d'accomplissement. (Pfeiffer 2013)

Il reportage è “appassionato” per lo stile entusiasta del giornalista (abbondante di punti esclamativi) che, “contagiato” (Landowski 2004) dalla passione della performance musicale e dal contesto dell'evento, ci confida in chiusura di articolo di essersi procurato la registrazione del concerto del 2011 di Michel Portal e Yoron Herman presso la cantina Palmer, sanzionandola senza mezzi termini come “inebriante!”. Ad alti livelli, la musica raggiunge insomma gli effetti del vino, ed inebria, mette “in uno stato di ebbrezza, ubriaca” in senso proprio, cioè “provoca uno stato di esaltazione, di piacevole stordimento, di intenso godimento spirituale” in senso figurato (Treccani 2018c). Musica e vino si confondono qui nei loro effetti: che siano musiche o vini, i molto “*alti-di-gamma* non hanno finito di incantare” (Pfeiffer 2013). Il reportage cerca di riportare questo effetto “incantatorio” ed “inebriante” della musica, in questo caso musica improvvisata nata in contesto viti-vinicolo: l'ascolto della musica diviene una “degustazione” in cui si “distinguono l'attacco, lo sviluppo, il finale”, “le sensazioni si succedono scandite” dal ritmo della batteria. Assaggio del vino e ascolto della musica sono qui associati a partire dalla loro dimensione temporale e dalla particolare articolazione di quest'ultima nei tre momenti incoativo, durativo e terminativo, che organizza il succedersi delle percezioni. Della *Suite Palmer*, concepita da Belmondo per l'occasione, si “assapora ogni movimento”, in quanto attraverso le sue variazioni traspone in musica le “sfumature dell'annata 2012” evocando sia l'equilibrio tra una primavera-autunno umidi e il “trionfo” di un'estate soleggiata,

sia il vento tra le vigne. Oltre ad utilizzare una metafora enologica e gustativa per parlare di musica, il giornalista riempie qui le variazioni figurali della musica (Jacoviello 2012), le sue tensioni e distensioni, le sue aperture e chiusure, con figure e temi viti-vinicoli come la variazione delle stagioni, del clima e degli elementi naturali, sanzionando euforicamente la performance di Belmondo. Quest'ultimo è sanzionato come competente, in quanto già dall'inizio della performance riesce a produrre un effetto di "risveglio dei sensi" attraverso note forti, tenute, chiare e "soprattutto ben costruite": "l'architettura" dei brani permette a Pfeiffer di riconoscere Belmondo come uno degli esponenti dello stile musicale jazz della zona di Solières-Toucas, di cui fa parte anche il batterista Christophe Dal Sasso. È interessante notare come questa attribuzione di provenienza è molto simile a quella che si attua nel ricollegare un vino al proprio *terroir* di provenienza. È dunque sia in senso musicale e che in senso enologico che "dietro a ogni frase" musicale "appare una storia, una tradizione, un *savoir-faire*": "momenti di grazia, in cui due culture si fondono nella ricerca di completamento". Le due culture, della musica e del vino, sono così infine accumulate: attraverso le proprie tradizioni e *savoir-faire*, producono entrambe opere dell'ingegno umano che regalano momenti di grazia e intenso piacere. Quello che Pfeiffer (2013) dipinge come un intenso evento enomusicale, è in realtà un caso di quello che abbiamo chiamato "ascolto del gusto" (cfr. *supra*, cap. 1), cioè un utilizzo di pratiche e testi musicali da parte di attori appartenenti al mondo del vino. Se intendiamo infatti con enomusicale una pratica sincretica, quella del Château Palmer non è proprio enomusicale in senso stretto, almeno non per il pubblico: quest'ultimo, "tanto selezionato quanto i vitigni" della tenuta, non è invitato a degustare il vino nel momento del concerto, ma solo alla fine di esso, al momento della cena. Soltanto i musicisti sono invitati a farlo in quel momento o poco prima (fig. 43). Nell'attività musicale della tenuta Château Palmer non vi è dunque, infine, un vero e proprio sincretismo enomusicale. Come anche la percentuale di improvvisazione nella performance musicale di Belmondo è minima, in quanto si è presentato con una composizione, la *suite Palmer*, composta per l'occasione.



Fig. 43 – Lionel Belmondo e il suo trio alla tenuta Château Palmer per la presentazione dell'annata 2012 (Pfeiffer 2013).

Tutto ciò è dunque lo spunto su cui Chaperon ha deciso di lavorare: in questo senso *Jazz à la cave* è una rielaborazione personale dell'esperienza quasi-enomusicale del Château Palmer. Il passo ulteriore di Chaperon è però fondamentale: la decisione di far degustare anche al pubblico il vino durante il concerto rende l'esperienza di fruizione sincretica e sinestesica, definitivamente enomusicale. Inoltre, Jean-Ives è più cosciente anche rispetto al funzionamento della traduzione intersemiotica: se l'esperienza traduttiva presso la tenuta Palmer si basa su una sorta di "impressionismo" musicale di stile jazz che richiama "a programma" le caratteristiche di un'annata viti-vinicola, Jean-Ives Chaperon si interroga e interroga i propri ospiti su come "un effetto gustativo può creare un musica?". La domanda è sia in senso proprio che in senso figurato. In senso proprio, riguarda concretamente come e su che basi il musicista jazz può "trasformare il vino in musica", improvvisando a partire da quali elementi: in *Jazz à la cave*, gli elementi che vengono utilizzati sono "le componenti del vino – acidità, amarezza, salinità, mineralità, ecc.". In senso figurato, si può parlare della differente composizione di tali elementi riscontrata di volta in volta nel vino come di "una musica ogni volta differente". La metafora musicale per parlare del vino è utilizzata da Jean-Ives in maniera cosciente specialmente per parlare degli *assemblages*. I vitigni che vanno a comporre il vino acquistano dei ruoli tematici come nelle formazioni jazz: in un assemblaggio vi sono vitigni (la syrah), che come alcuni strumenti musicali (la batteria, il basso) creano la base, la struttura, su cui poi altri vitigni (grenache, carignan) creano aromi e colori, come in musica altri strumenti (il pianoforte, i fiati, ecc.) creano melodie ed armonie:

struttura del vino (vitigno base) : colori, aromi, sapori :: struttura della musica (ritmo/metro base): melodie, armonie
o anche
struttura del vino (vitigno base) : struttura della musica (ritmo/metro base) :: colori, aromi, sapori : melodie, armonie

Tale metafora sfrutta come ponte semantico, da una parte, l'organizzazione in struttura/rivestimento o sfondo/sfigura che possiamo ritrovare sia nel vino che nella musica, dall'altra, l'idea di un insieme organizzato di elementi che generano configurazioni, che siano "note" gustative o musicali. Rispetto a ciò, la figura enologica dell'assemblaggio è particolarmente adatta ad essere resa "musicalmente", in quanto prodotto di un vero e proprio atto di "composizione", nel senso etimologico di "porre insieme degli elementi". In questo senso vino d'assemblaggio e musica sono composizioni che l'enologo e il musicista possono essere liberi di interpretare. Nell'utilizzo volontario di questa metafora musicale Jean-Ives Chaperon mostra delle competenze traduttive inter-semiotiche che vanno dal linguaggio musicale a quello enologico, riesce bene cioè a tradurre concetti musicali in concetti enologici: l'enologia è la sua "lingua madre" e la musica la sua "seconda lingua". A livello di competenze traduttive, Jean Ives Chaperon è insomma il corrispettivo inverso di Benoît Kilian:

infatti, se Kilian è musicista e critico enologico, Chaperon è vignaiolo e critico musicale. Operano nello stesso ambito enomusicale, ma il primo viene dalla musica ed è specializzato nella traduzione dal vino alla musica, mentre il secondo viene dal vino ed è specializzato nella traduzione dalla musica al vino. Un'altra differenza è la diversa concezione dell'equilibrio, nel vino e nella musica, e dunque dello statuto del vino "naturale" e delle musiche "libere". Come abbiamo visto, per Chaperon vini e musiche possono tendere all'equilibrio o al disequilibrio, dipende dalla concezione che si ha di essi: per lui, i vignaioli naturali come i musicisti del *free-jazz* abdicano all'armonia in nome del messaggio politico da comunicare. Per Kilian invece, non vi è un'unica idea di armonia, ma tanti possibili vini e musiche di tipo armonioso, in quanto vi si può trovare un equilibrio anche in un gioco di elementi astratti: il vino naturale come il *free-jazz* esprimono una necessaria alterità politica attraverso il loro essere, senza poter distinguere messaggio politico e dimensione estetica³⁹. In definitiva, Chaperon "chiude" la traduzione intersemiotica tra vino e musica prendendo come riferimento il solo campo di possibilità del linguaggio della degustazione professionale e del linguaggio jazz convenzionale, mentre Kilian "apre" tale traduzione al campo di possibilità potenzialmente infinito della materia gustativa e sonora, enologica e musicale. Seppur differenti sul grado di apertura, condividono però una postura interpretativa, frutto di scelte da parte di un soggetto operatore della traduzione intersemiotica che, in entrambi i casi, è un musicista jazz, un po' più convenzionale presso Chaperon, un po' più sperimentale presso Kilian. Entrambi, a differenza di Thomas Duroux di Château Palmer, si preoccupano infatti che i musicisti invitati siano se non azzesi al gergo della degustazione, almeno "appassionati" o "incuriositi" dal vino e che si prestino a un dialogo diretto col pubblico, con cui condividere l'esperienza enomusicale. Riprendendo il nostro modello strutturale della polisensorialità (Fig. 18), vediamo come l'esperienza enomusicale di Jean-Ives Chaperon unisca in sé la posizione "non soggettiva" della degustazione professionale dei sommelier AIS con quella "non oggettiva" di "Porthos racconta..." di Sandro Sangiorgi (cfr. Fig. 44). L'esperienza degustativa e di ascolto *Jazz à la cave* presenta sia il modello polisensoriale della somma di percezioni – multisensorialità – che quello di una stretta interazione tra due o più canali sensoriali – intersensorialità –, in quanto: da una parte, utilizza la descrizione del vino attraverso l'analisi sensoriale della degustazione professionale, senza lasciare spazio ad associazioni emotive, artistiche o personali, e basandosi su un concetto forte di armonia ed equilibrio sia nel vino che nella musica; dall'altra, lascia le scelte interpretative al musicista per attuare la traduzione intersemiotica e consente un momento di degustazione del vino in silenzio nel momento del concerto. Inoltre, come nella degustazione "Porthos racconta..." di Sandro Sangiorgi vi è un invitato a cui è chiesto di raccontare la propria esperienza: nel caso di Sangiorgi è il vignaiolo, mentre nel caso di Chaperon è il musicista. È grazie alla prima parte di intervista-

³⁹ Contenuti tratti dall'intervista rilasciatoci presso la residenza del musicista, presso Trugny (FR), il 27 agosto 2018.

racconto del musicista che Jean-Ives ottiene riflessioni sul parallelismo tra musica e vino: ad esempio, è il trombettista sardo Paolo Fresu che gli suggerisce come vignaiolo e musicista jazz condividano la la “stessa sfida” nel dire qualcosa di nuovo rispetto a un “passato pesante”. Sempre la figura di Fresu, gli suggerisce un altro punto in comune tra musica e vino: vignaioli e *jazz-man* condividono lo stesso piacere nel consigliarsi a vicenda le proprie scoperte enologiche e musicali. La figura dell’“amatore”, dell’“appassionato”, è comune sia al mondo della musica che a quello del vino: al centro vi è lo stesso piacere nel condividere la propria passione e le nuove scoperte che consentono di rinnovarla. Inoltre,

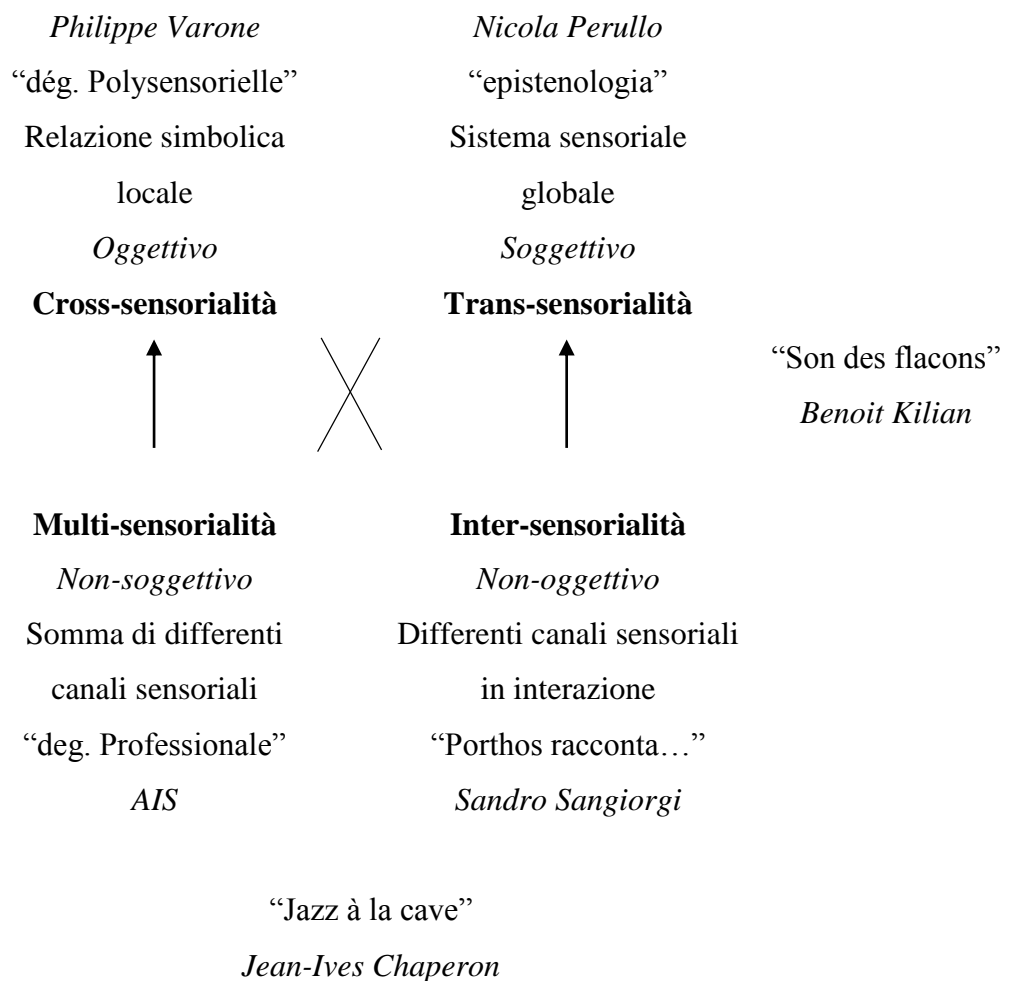


Fig. 44 – *Jazz à la Cave* di Jean-Ives Chaperon in posizione di termine neutro nel quadrato semiotico della polisensorialità.

ciò vale non solo all’interno del discorso enologico, da una parte, e all’interno del discorso musicale dall’altra, ma avviene anche in maniera incrociata quando, come in questo caso, musicisti jazz si consigliano non solo dischi ma anche bottiglie di vino. Spesso infatti i musicisti sono appassionati di vini e i vignaioli di musica, e il pubblico appassionato di entrambi allo stesso tempo si sta allargando. Si delinea così all’orizzonte non solo una “passione musicale” (Hennion 1993) e una passione enologica (Hennion 2015), utili allo sviluppo del proprio gusto, ma anche una vera e propria *passione*

enomusicale (all'opera ad esempio in libri di abbinamento di dischi e bottiglie, come *De la vigne aux platines* di Korbendau e Mariat, 2017). Abbiamo così dei primi indizi sulla forza centripeta della *semiosfera enomusicale* – potremmo dire sul “motore” alla base del gusto e dell'ascolto –, che sembra basarsi sulla figura patemica della “passione” a sua volta collegata sul piano estesico al tema del “piacere”, entrambe figure che affondano le proprie radici nei meccanismi timici profondi. Vi è infine per Chaperon un ultimo tratto, doppio, che musica e vino condividono: il tema della “convivialità” che ha il corrispettivo nel tema della “meditazione”. Il tema del piacere, sia rispetto al degustare il vino che rispetto all'ascoltare musica jazz, si sdoppia secondo le figure “contraddittorie ma complementari” di una fruizione in compagnia e di una fruizione in solitudine. Ciò dipende dal grado di “profondità” del vino e della musica: più il vino e la musica sono “profondi” e complessi più richiedono il giusto raccoglimento per poterli apprezzare.

Per concludere, l'analisi di *Jazz à la cave* come secondo caso di degustazione-concerto, comprendendo con essa anche quella della pratica quasi-enomusicale del Château Palmer da cui ha preso ispirazione, se messa a confronto con il caso di *Son des flacons*, sembra confermare la corrispondenza di regimi discorsivi tra il mondo del vino e quello della musica in atto nella semiosfera enomusicale (Fig. 40). Prendendo in specifico l'abbinamento tra vino e musica jazz, se il vino naturale predilige il jazz sperimentale e di ricerca, il vino convenzionale sembra sposarsi con il jazz standard, quello appunto degli “standard”. Da qui la conferma dell'ipotesi di un semi-simbolismo culturale che associ vini e musiche in base al loro posizionarsi al centro o alla periferia della semiosfera enomusicale:

centro : vino convenzionale : jazz standard :: periferia : vino naturale : jazz sperimentale

Thomas Duroux (Château Palmer)

Benoit Kilian (Son des flacons)

In questo semi-simbolismo, i due poli sono rappresentati rispettivamente dalla presentazione musicale voluta da Thomas Duroux per le annate del Château Palmer e dalla degustazione-concerto *Son des flacons* di Benoit Kilian. Come abbiamo visto, *Jazz à la cave* di Jean-Ives Chaperon ricopre una posizione mediana tra le due. Comparando questi tre casi ed inserendoli all'interno della semiosfera enomusicale, spostandoci dal centro alla periferia notiamo una progressiva modulazione del dispositivo enomusicale, dell'entità del coinvolgimento polisensoriale e della definizione del meccanismo di traduzione intersemiotica. La variazione di una serie di tratti ci permettono di valutare ogni posizione:

Zona della semiosfera	Centro	Mezzo	Periferia
Tenuta o impresa	<i>Château Palmer</i>	<i>Domaine des chemins de Carabote</i>	<i>BK Vins</i>
Soggetto	Thomas Duroux	Jean-Ives Chaperon	Benoit Kilian
Ruolo attoriale	Enologo e appassionato di jazz	Vignaiolo e critico musicale jazz	Musicista e rivenditore di vini
Attività enomusicale	Presentazioni annate con concerto jazz	<i>Jazz à la cave</i>	<i>Son des flacons</i>
Rapporto allografico tra musica e vino	La musica interpreta il vino	La musica interpreta il vino	La musica interpreta il vino
Dispositivo scenico	Soglia tra scena enomusicale e pubblico	Leggera soglia tra scena enomusicale e pubblico	Nessuna soglia tra scena enomusicale e pubblico
Ruolo del musicista	Composizione in stile jazz, con alcuni momenti improvvisativi	Improvvisazione standard	Improvvisazione radicale
Ruolo del pubblico	Ascolta, ma non degusta	Ascolta e degusta da seduto	Ascolta e degusta libero di muoversi
Traduzione intersemiotica	Implicita	Esplicita	Esplicita e formalizzata in un metodo preciso
Intensità polisensoriale	+	++	+++

Fig. 45 – I tre casi di attività enomusicale con musica jazz dal vivo a confronto.

Come notiamo dal confronto di questi tre casi, le ultime quattro righe della tabella presentano una scala graduata in cui l'intensità è orientata dal centro verso la periferia. Il confronto tra il dispositivo scenico della situazione, il ruolo dato al musicista e al pubblico e l'esplicitazione o meno del meccanismo di traduzione intersemiotica, sono gli indicatori che ci permettono di dire come l'attività di Thomas Duroux sia meno intensa e definita di quella di Jean-Ives Chaperon e ancor meno di quella di Benoit Kilian. Spostandoci insomma verso la periferia, il dispositivo del concerto si destruttura e si mescola progressivamente con il dispositivo di degustazione di vino: l'intensità enomusicale

aumenta per la maggiore elasticità dell'utilizzo delle categorie spaziali e per la maggiore libertà nelle possibilità pragmatiche e polisensoriali dei musicisti e del pubblico. In accordo con i meccanismi delle semiosfere, anche qui il centro rimane "istituzionale" conservando l'informazione culturale depositatasi nel tempo, mentre la periferia vive di creolizzazione ed è un laboratorio in divenire, come quello rappresentato appunto dalle sperimentazioni musicali e dai vini naturali. Possiamo visualizzare infine queste variazioni all'interno della semiosfera enomusicale con un ulteriore schema (Fig. 46):

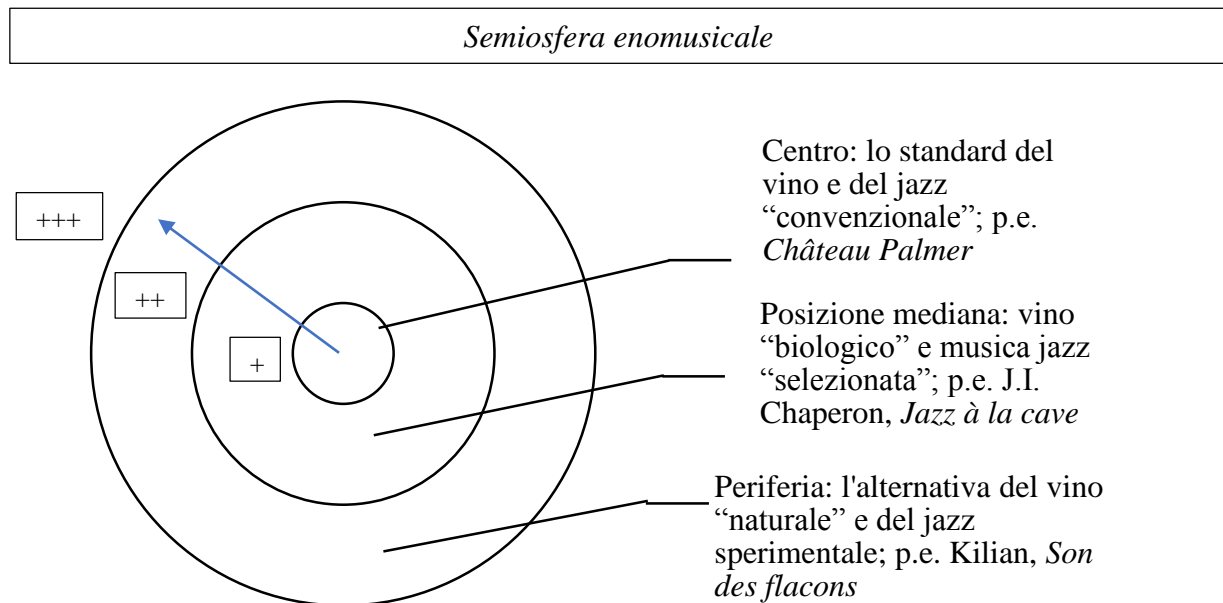


Fig. 46 – Semi-simbolismo discorsivo e posizioni graduate tra vino e musica jazz all'interno della *semiosfera enomusicale*.

In ultima istanza, è da segnalare il tratto "autoriflessivo" o "metadiscorsivo" di quest'ultime esperienze: sia Chaperon che Kilian sono consapevoli della propria pratica enomusicale e ciò viene esplicitato proprio dai titoli delle loro attività d'ascolto e degustative ("Son des flacons", "Jazz à la cave"), come dall'etichetta usata esplicitamente di "esperienze eno-musicali". Tale consapevolezza, che potremmo definire attraverso le modalità semiotiche del *voler essere* e *saper essere*, si lega alle specifiche "competenze enomusicali" dei soggetti, al loro *saper fare* e *poter fare*: le competenze sviluppate sia in ambito enologico che musicale e le conseguenti capacità traduttive per trasporre l'uno nell'altro. È anche per questo che la pratica proposta da Thomas Duroux per Château Palmer non riesce ad essere prettamente enomusicale: Duroux, seppur molto competente in ambito enologico, manca però di sufficienti competenze in ambito musicale, a differenza di Chaperon e Kilian che si mostrano competenti in entrambi gli ambiti. Così, la "passione" non basta per innescare la traduzione intersemiotica. Se l'essere "appassionati"

rappresenta il motore primario della semiosfera enomusicale, lo sviluppo di specifiche competenze in entrambi gli ambiti, musicale ed enologico, è il supporto fondamentale per la realizzazione di performance polisensoriali, allo stesso tempo gustative e d'ascolto, del tutto compiute.

CAPITOLO 4. DEGUSTAZIONI ENOARTISTICHE

Con “degustazioni enoartistiche” vogliamo indicare quelle esperienze di degustazione del vino che si ibridano non solo con la musica ma anche con le altre arti. In queste esperienze di degustazione che si svolgono in teatri, musei, sale conferenze o in tenute viti-vinicole con un particolare spunto artistico, il vino contribuisce ad “attivare” (Goodman 1984) l’opera d’arte, lo spettacolo o i suoni che accompagna e, viceversa, il confronto con le opere d’arte permette di mettere in evidenza le caratteristiche e gli aspetti del vino. Riportiamo l’analisi di quattro esperienze, in cui sondare i meccanismi della traduzione intersemiotica non solo in ambito enomusicale ma, in maniera più generale, enoartistica.

A Parigi, Catherine Dulhoste, enologa e sommelier, presenta sotto il nome di *3Doozen* uno speciale *Atelier Art et Vin*. Piccoli gruppi di persone sono invitati a degustare sei vini lungo un percorso che si sviluppa a contatto con opere di arti visive o plastiche. Dulhoste è solita infatti organizzare tali degustazioni in musei e gallerie d’arte, riscoprendo anche le statue spesso dimenticate nei giardini pubblici. Per ogni vino, Dulhoste trova una statua con cui fare il paragone: la traduzione intersemiotica può avvenire per “fusione”, “contrasto” o “complementarità”, in base a tratti di volta in volta differenti, plastici – come il colore, le linee o le forme – o figurativi – come l’immagine o il significato dell’opera.

In ambito teatrale, l’attore Sébastien Barrier, porta in tournée già da alcuni anni uno spettacolo-degustazione dal titolo *Savons enfin qui nous buvons*. Tema dello spettacolo è il racconto della comunità di *vignerons* di vino naturale che nel corso del tempo ha avuto modo di conoscere e mettere in relazione attraverso i propri spettacoli. Il pubblico si trova seduto a dei tavolini e viene servito con vini da degustare di volta in volta che viene nominato il rispettivo produttore, il tutto accompagnato con una serie di portate gastronomiche. Cena, spettacolo, degustazione... Particolarità di questa azione teatrale è il fatto che dura come minimo sei ore! Intervallate però da due o tre pause e da alcuni momenti musicali alla chitarra elettrica suonata da Barrier stesso.

Nell’ambito dell’arte sonora, la *Dégustation sonore* sviluppata in occasione del progetto artistico e di ricerca *Vin Voix Valais* si basa, invece, sull’interpretare un vitigno e una bottiglia di un *domaine* del cantone Vallese attraverso i suoni ambientali registrati nella regione. L’idea è quella di degustare il vino potendo ascoltare nello stesso tempo i suoni dell’ambiente delle vigne da cui è nato e della cantina dove è stato prodotto. Sempre però attraverso una concezione musicale: accostando suoni di entità diversa, questi montaggi sonori più che documentari sono piccole composizioni che cercano di esplicitare il carattere del vino in oggetto. Ogni composizione è nata dopo aver degustato

il vino, evidenziando una serie di tratti semantici che possono fare da passerella tra vino e musica concreta.

Infine, il Casato Prime Donne nei pressi di Montalcino (Siena, Toscana) ha sviluppato, accanto ad altri tipi di degustazione, una propria degustazione enomusicale, dal titolo *La Musica delle Prime Donne*. Questa particolare casa viti-vinicola è già di partenza “artistica”: sparse nella tenuta vi sono infatti una serie di opere artistiche di scultori, fotografi e artisti visivi che impreziosiscono gli edifici e i campi, oltre a una serie di citazioni di “grandi donne” che punteggiano gli angoli del posto. Igor Vazzaz, musicista e sommelier, ha sviluppato per le Prime Donne, un percorso polisensoriale che abbina a quattro luoghi diversi della tenuta (ingresso, tinaia, cantina, sala di degustazione), un vino prodotto nella tenuta e una musica da ascoltare in contemporanea. Anche qui la traduzione intersemiotica lavora per “accordo” o “disaccordo”, con la musica che magnifica o narcotizza (Eco 1979) le qualità estetiche del vino e viceversa.

1. Un modello attanziale per l'attivazione delle arti

Prolegomeni al mio secondo "viaggio del vino". Insufficienza del razionalismo in vitivinicoltura. Opera d'arte o essere vivente?

(...) tra i due estremi, il manufatto calcolabile e programmabile sia nei modi e nei tempi della lavorazione sia nella qualità del risultato finale, e l'opera d'arte, imprevedibile e misteriosa, il vino assomiglia, in ogni caso, più a questa che a quello. (...)

Ma 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 o di un Leonardo; né la bellezza né la bontà di una persona umana...

Per la verità, questo secondo paragone, più umile, è anche più appropriato. Infatti, l'opera d'arte, benché umana in quanto creata da persona umana, in sé è immutabile, fissa, ha qualcosa di morto, e una volta compiuta non cambia più, se non, come per esempio la musica, nelle esecuzioni e nelle interpretazioni: mentre il vino, lo abbiamo già detto, una volta creato si modifica per suo conto, e nei primi tempi vive protetto e seguito dalle cure del suo fattore né più né meno di un fanciullo da quelle della madre. Ecco perché, molto probabilmente, ci si accosta di più al vero se si definisce il vino qualcosa di mezzo tra l'opera d'arte e l'essere vivente. (Soldati 2017, pp. 228-229)

Prima di continuare nella nostra ricognizione della semiosfera enomusicale, è necessario dotarsi di ulteriori strumenti di analisi e risolvere alcune questioni sorte fin qui. I casi che seguono presentano infatti un alto grado di sincretismo in cui il vino dialoga non solo con la musica ma con almeno una terza arte, che sia arte visiva e plastica come la scultura, arte performativa come il teatro o installativa come la *sound art*. Oltre al modello strutturale della polisensorialità (Fig.18), necessitiamo di un ulteriore strumento teorico che ci consenta di descrivere finemente la reciproca "attivazione" (Goodman 1984) di queste arti, nel momento delle particolari performance enoartistiche. Rispetto alle questioni sollevate fin qui, dobbiamo invece esplicitare e prendere posizione su un punto rimasto implicito o dato per scontato: che il vino sia o meno un'arte.

Numerosi e dibattuti sono i rapporti tra gastronomia e arte, dalla cucina d'autore, in cui i grandi chef ottengono lo stesso statuto degli artisti di fama internazionale, alle opere d'arte composte con elementi gastronomici, fino alla rappresentazione artistica del cibo, ecc. I recenti anni di

“gastromania” (Marrone 2014) hanno contribuito a diffondere anche al grande pubblico, o meglio hanno contribuito a *tradurre* per il grande pubblico, gli aspetti estetici del cibo da sempre discussi tra gli specialisti. Se dunque la cucina è arte (Perullo 2013), il vino lo è anch’esso? La nuova estetica, come anche i profondi conoscitori ed appassionati del “liquido odoroso” (Sangiorgi 2011), rispondono positivamente. Sia per il *savoir faire* che necessita per la propria produzione, sia per l’esperienza estetica che può suscitare al momento della degustazione, il vino può certamente essere inteso come un’opera d’arte (Tomasi 2012). Nel nostro caso, il parallelismo con la musica rende tutto ciò evidente tramite quella che abbiamo chiamato “metafora enomusicale”, che porta a intendere il vino come una musica da ascoltare (Caciorgna, Chaperon) o la musica come un vino da degustare (Kilian, Pfeiffer). Tale parallelismo, oltre ad elevare il vino a stato di arte e a rendere allo stesso tempo più concreta e tangibile la musica, arte “ineffabile” per antonomasia, permette di esplicitare lo statuto di tali arti, in base alla celebre classificazione tra arti autografiche ed allografiche proposta dal filosofo Nelson Goodman nel suo *I linguaggi dell’arte* (1968). Rispetto al vino, almeno due volte abbiamo incontrato un operatore del mondo viti-vinicolo che ha paragonato il vino alla musica scritta, allo spartito, suggerendoci di considerare il vino un’arte anch’essa allografica ovvero a due stadi, di composizione ed esecuzione. Nel primo caso, è Paolo Caciorgna, l’enologo della tenuta *Il Palagio* di Sting, che utilizza l’espressione in maniera metaforica: qui l’enologo è paragonato a un musicista o a un cantante, il primo interpreta le uve come il secondo interpreta la musica scritta e, proseguendo nella metafora, possiamo assumere che il viticoltore sia il corrispettivo viti-vinicolo del compositore e il vino bevuto la musica ascoltata (Fig. 4). In questa prima concezione, musica e vino acquisiscono una *tendenza allografica* in quanto possiamo ben distinguere i due stadi della composizione (il lavoro del viticoltore e del compositore) e della esecuzione (quello dell’enologo e del musicista interprete) e soprattutto sostenere che “l’identificazione dell’opera o di un esemplare dell’opera sia indipendente dalla storia di produzione” (Goodman 1984, p. 41)⁴⁰: una volta date le uve, al di là della modalità con cui sono state ottenute, posso vinificare il vino e produrre differenti bottiglie, tutte ugualmente valide esecuzioni dello stesso vitigno o *assemblage* di vitigni, come una volta dato lo spartito, al di là delle modalità con cui è stato composto, posso suonarne la musica e produrre differenti esecuzioni tutte ugualmente valide. Inoltre, sia le bottiglie di vino che l’esecuzioni musicali sono opere effimere. Nel secondo caso, è Benoit Kilian, rivenditore di vini per *BK Vins* e percussionista, che utilizza la stessa espressione ma in senso proprio: la sua attività enomusicale *Son des flacons* si basa sul prendere una bottiglia di vino naturale come “spartito” su cui imbastire l’improvvisazione musicale. Come

⁴⁰ Ritornando anni dopo, in *Arte in Teoria* contenuto in *On Mind and Other Matters* (1984), sulla distinzione tra arti autografiche ed allografiche proposta in *I linguaggi dell’arte* (1968), Goodman specifica “la condizione davvero *necessaria*” per l’arte allografica è l’indipendenza dalla storia di produzione, sia rispetto al fatto di essere a due stadi (ci sono infatti arti singole che sono a due stadi come l’acquaforte), sia rispetto a quello dell’impossibilità di produrre falsi e a quello della disponibilità di una notazione (Goodman 1984, p. 41).

abbiamo visto (Fig. 21), sia il vino naturale che la musica sperimentale improvvisativa, tendono a contrarre e sfumare i due momenti della composizione e dell'esecuzione: l'enologo è allo stesso tempo viticoltore, come il musicista interprete diviene esso stesso compositore. L'opera che nasce dal loro lavoro dipende dalla particolare storia di produzione e ogni bottiglia di vino e improvvisazione musicale è un esemplare unico. Per questo, secondo questa prospettiva alternativa al *mainstream* viti-vinicolo e musicale, vino e musica acquisiscono una *tendenza autografica*, reinstaurando un'autorialità più o meno forte.

In entrambi i casi, in questo paragone tra musica e vino abbiamo considerato il vino rispetto al lato della sua produzione. Tenendo però conto del fatto che “per comprendere la natura del vino, è necessario guardare sia all'estetica del consumo che all'esperienza della sua produzione” (Perullo 2012, p. 3), possiamo riconsiderare la metafora enomusicale dal punto di vista della fruizione. Dal lato della ricezione, se il vino è come una musica scritta, uno spartito più o meno prescrittivo o “aperto”, il *sommelier* o il critico degustatore è come il musicista e interpreta il vino come il secondo interpreta la musica. Infatti, la performance gustativa, la degustazione, è una pratica interpretativa come la performance musicale. Inoltre entrambe si rivolgono a un pubblico. Da questo punto di vista, vediamo come le degustazioni-concerto siano la sintesi di due dispositivi che hanno già molto in comune. Dal punto di vista dell'“estetica del consumo”, possiamo riassumere la metafora enomusicale nel modo seguente:

bottiglia di vino	:	musica scritta	1° stadio: composizione
degustatore/sommelier	:	musicista/interprete	2° stadio: esecuzione
performance gustativa, degustazione	:	performance musicale, concerto	
sommelier e pubblico degustano	:	musicista e pubblico ascoltano	

Fig. 47 – La metafora enomusicale dal punto di vista della fruizione.

Come vediamo da Fig. 47, la bottiglia di vino e la partitura musicale rappresentano entrambe delle composizioni che aspettano di essere eseguite per dare vita all'opera d'arte che rappresentano. In questo senso, la degustazione e il concerto sono le performance interpretative che rappresentano l'esecuzione dell'opera, la fase che attualizza la virtualità della bottiglia e dello spartito e che ne realizza le potenzialità. Come suggerisce Goodman (1984) però, le opere d'arte per essere messe in grado di operare necessitano non solo di un'*esecuzione*, ma anche di un'*implementazione*, “cioè della batteria di prestazioni, perfezionamenti, adempimenti, destinati a effettuare l'opera stessa (...)”,

pratiche aggiuntive di senso che ne esemplificano, determinano, orientano, approfondiscono il valore” (Fabbri 2010, p. XXVII). Ciò vale sia per le arti a uno stadio che per quelle a due stadi. Ad esempio, è la messa in cornice per un’acquaforte o una stampa, l’illuminazione per un quadro, la messa in piedistallo per una statua, la pubblicazione per un romanzo, e così via.

L’implementazione di un’opera d’arte è diversa dalla sua esecuzione, in uno o due stadi. Un romanzo è completo quando viene scritto, un quadro quando viene dipinto, un’opera teatrale quando viene recitata. Tuttavia, il romanzo lasciato in un cassetto, il quadro dimenticato in un deposito, lo spettacolo teatrale recitato davanti a una platea vuota non adempiono alla loro funzione. Per poter funzionare, il romanzo deve essere comunque pubblicato, il quadro esposto in pubblico o in privato, lo spettacolo rivolto a una platea di spettatori. La pubblicazione, la mostra e la produzione per un pubblico sono mezzi di implementazione di un’opera, canali attraverso i quali le arti entrano nella cultura. L’esecuzione consiste nel realizzare un’opera, l’implementazione nel farla operare. (...).

Il termine “esecuzione” copre l’intero processo di creazione di un’opera. Con “implementazione”, invece, intendo tutto ciò che contribuisce a mettere in opera un’opera, la quale opera, a mio modo di vedere, nella misura in cui viene compresa, nella misura in cui ciò che essa simbolizza e il modo in cui la simbolizza (...) sono discernibili e influenzano il modo in cui organizziamo e percepiamo il mondo. (Goodman 1984, pp. 45-46)

Per le arti performative i processi di esecuzione e implementazione sono temporalmente intrecciati: un’opera teatrale, un balletto, una composizione musicale vengono presentati al pubblico (ambito dell’implementazione) mentre si verifica la recita (ambito dell’esecuzione). E ciò avviene ancora più strettamente per quelle opere performative multimediali che ad esempio prevedono proiezioni di disegni o grafiche visive durante lo spettacolo, il concerto o la danza: l’esecuzione dello spettacolo implica l’implementazione dei disegni e viceversa. Ad ogni modo,

L’esecuzione e l’implementazione, distinguibili anche quando si verificano insieme, costituiscono tuttavia un processo continuo che ha per esito il funzionamento estetico. Da un lato, l’esecuzione di un’opera è necessaria per la sua implementazione; dall’altro, l’implementazione è il processo che apre la strada al funzionamento estetico su cui si basa la nozione di opera d’arte. (Goodman 1984, p. 49)

L’implementazione infatti “non va ridotta solo al far operare un’opera d’arte come tale: significa anche far funzionare qualsiasi opera come arte” (Goodman 1984, p. 48). Questo perché l’implementazione può verificarsi non solo rispetto agli artefatti ma anche rispetto agli oggetti naturali, come ad esempio avviene nel caso di un sasso raccolto sulla spiaggia, montato su un supporto ed esibito in un museo. È la logica che sottende ad esempio gli *objets trouvés* di Marcel Duchamp: se l’implementazione “apre la strada al funzionamento estetico” è perché può far funzionare come

opera d'arte qualcosa che non è di partenza opera d'arte. In questi casi, ci può essere dunque implementazione anche senza esecuzione. Per Jean-Pierre Cometti (2000), filosofo, traduttore francese delle opere di Goodman, che riporta come lo studioso americano abbia successivamente rielaborato il concetto di *implementazione* con quello di *attivazione* (Goodman 1992), tale concetto acquista un'importanza fondamentale per distinguere l'"artistico" dall'"estetico": ci possono essere infatti opere d'arte con scarso interesse estetico, come oggetti naturali o artefatti non artistici che in determinate condizioni presentano una rilevanza estetica. Il processo di *attivazione* aiuta così a rispondere alla domanda "Quando è arte?" - sollevata felicemente da Goodman (1978) in sostituzione alla classica domanda, alla fine equivoca, del "Cosa è arte?" – e si pone a fianco dell'*esemplificazione*, della *saturazione*, della *densità sintattica e semantica* e del *riferimento multiplo e complesso* come uno dei principali "sintomi dell'estetico" (Goodman 1968, 1984), se non in ultima analisi il principale⁴¹.

Considerando il vino un'opera d'arte e la degustazione il momento della sua esecuzione, se rileggiamo attraverso i concetti di *esecuzione* e *attivazione* le degustazioni enomusicali con musica registrata espone nel capitolo precedente (le degustazioni di Philippe Varone, Sandro Sangiorgi e Nicola Perullo), vediamo come l'utilizzo della musica registrata al momento della degustazione si configuri come una strategia di attivazione del vino al momento della sua esecuzione. Nel caso invece delle degustazioni enomusicali con musica dal vivo, quello delle degustazioni-concerto di Benoît Kilian e Jean-Ives Chaperon, vino e musica vengono entrambi attivati davanti al pubblico e si attivano reciprocamente nel momento stesso della loro esecuzione.

Possiamo descrivere ancora meglio tale differenza, elaborando un modello semiotico a partire dal concetto di attivazione, modello che possa rendere conto della struttura formale soggiacente a tale meccanismo col variare delle situazioni e delle sostanze di volta in volta prese in causa. Dato il processo di attivazione, che si configura come una relazione di "messa in valore" operata da un'istanza-sorgente ad un'istanza-bersaglio, possiamo postulare la presenza di due attanti reciprocamente interdefiniti – un *attante attivatore* (aA) e un *attante attivatorio* (aa) – tali per cui il primo agisca sul secondo "attivandolo":



⁴¹ Per tentare di distinguere le esperienze estetiche da quelle non estetiche, Goodman propende per cercare degli "aspetti" o "sintomi" più che un criterio netto del fatto estetico: "un sintomo non è una condizione necessaria né sufficiente dell'esperienza estetica, ma semplicemente tende ad esservi presente accanto ad altri sintomi dello stesso tipo" (1968, p. 217). Insomma, se siamo di fronte a qualcosa di estetico è probabile che vi siano sintomi come quelli citati, viceversa, se troviamo alcuni di essi intervenire insieme è probabile che ci troviamo davanti a qualcosa di esteticamente rilevante. Infine, tali sintomi non sono indici del merito estetico, essendo la questione del valore indipendente da tali criteri.

Data la funzione di “attivazione”, *attivatore* ed *attivatorio* sono i funtivi della relazione, cioè i termini della relazione di *attivazione*. In questo senso, non hanno identità in sé ma è la particolare relazione di attivazione che li instaura. Nell’abbozzare tale modello, teniamo presente la definizione di “Attante”, contenuta nel *Dizionario ragionato della teoria del linguaggio* di Greimas e Courtés (1979, p. 17): attante è “colui che compie o subisce l’atto al di là di ogni altra determinazione” e designa “un tipo di unità sintattica, di matrice squisitamente formale, priva di ogni investimento semantico” (*ivi*). Gli attanti sono così elementi fondamentali della sintassi narrativa, parte della grammatica narrativa indipendente dalle manifestazioni discorsive. A livello della manifestazione è l’attore il luogo in cui l’attante, elemento sintattico delle strutture narrative, si incontra con il ruolo tematico, l’investimento semantico proprio delle strutture discorsive (Greimas 1983). Senza entrare ulteriormente nei dettagli della teoria semiotica greimasiana, ci limitiamo a riportare come vi può essere una relazione duplice tra attanti e attori: “se un attante (A^1) può essere manifestato nel discorso da molti attori (a^1, a^2, a^3), l’inverso è ugualmente possibile. Un solo attore (a^1) può essere il sincretismo di molti attanti (A^1, A^2, A^3)” (*ibidem*, p. 45). Situando i nostri due nuovi attanti *attivatorio* e *attivatore* a livello delle strutture narrative, considerandoli come elementi sintattici della narrazione, anch’essi sono suscettibili di essere investiti semanticamente da differenti figure discorsive. In questo senso, al di sotto di una specifica figura attoriale, come ad esempio le luci di sala di un museo, un piedistallo, la presenza di un pubblico, una cornice, ecc., si potrà così ritrovare un *attante attivatore*, come al di sotto del ruolo tematico di opera d’arte riscontrabile nella figura attoriale di un quadro, una statua, una musica, o una stampa, ecc., si potrà ritrovare un *attante attivatorio*. Ugualmente, e in maniera coerente con la teoria greimasiana, gli attanti *attivatore* ed *attivatorio* possono essere manifestati dal discorso da molti attori e, viceversa, un attore può presentare un sincretismo di questi due attanti. Ad esempio, dato un quadro in un museo, esposto isolato su una parete apposita e che presenta una cornice, delle luci e una barra di distanza, se la figura del quadro ottiene il ruolo attanziale di attivatorio, parete, cornice, luci e barra ottengono tutti il ruolo di attante attivatore. Se abbiamo invece una serie di pietre e minerali differenti esposti sullo stesso tavolo o una serie di opere e oggetti differenti esposti in un grande salone illuminato, in questo caso abbiamo attori diversi che manifestano tutti al contempo l’attante attivatorio, mentre la figura del tavolo o dell’illuminazione manifesta l’attante attivatore. Rispetto ai casi di sincretismo attanziale riscontrabile in unico attore, è il caso ad esempio delle opere multimediali, in maniera simile a quelle riportate da Goodman (1984): all’interno di un’opera teatrale che presenta ad esempio video proiezioni, le proiezioni attivano le azioni sulla scena (teatrali, musicali, coreutiche che siano) come quest’ultime attivano le prime. Al di sotto della figura delle proiezioni visive riscontriamo sia un attante attivatorio (il disegno, la grafica, le immagini della proiezione sono attivate dalle azioni sceniche) sia un attante attivatore (i *visual*

della proiezione attivano le azioni sceniche), e tale sincretismo attanziale lo ritroviamo allo stesso tempo sotto alla figura attoriale delle azioni sceniche:

Strutture discorsive	figura attoriale	videoproiezioni		azioni sceniche (performance teatrali, musicali, coreutiche)
Strutture narrative	attante	attivatore (aA)	→	attivatario (aa)
	attante	attivatario (aa)	←	attivatore (aA)

Fig. 48 – Attanti *attivatore* e *attivatario*: esempio di sincretismo attanziale.

Tornando ai nostri casi di degustazioni enomusicali, notiamo come nelle degustazioni con musica registrata, al di sotto della figura attoriale della musica registrata possiamo ritrovare in generale un attante attivatore (aA) mentre al di sotto di quella del vino degustato l’attante attivatario (aa). Rispetto alla “dégustation polysensorielle” di Philippe Varone, notiamo come le figure attoriali dei bicchieri neri, dei campioni di aromi, dei campioni di stoffe e infine di musiche, rivestano ognuna un attante attivatore differente che agisce sul vino in fasi successive, ma mai contemporaneamente. Il vino viene attivato sotto aspetti diverse da istanze diverse in tappe successive di attivazione. All’opposto, nella “degustazione epistenologica” di Nicola Perullo, il vino è attivato contemporaneamente da più figure attoriali che hanno tutte ruolo attanziale di attivatore: le persone che abbiamo accanto, le musiche, le letture, ecc. In maniera più o meno iterativa o aleatoria può accadere durante il corso della degustazione che anche il vino ottenga un ruolo attanziale di attivatore nei confronti delle musiche ascoltate o degli estratti letterari letti. Il sincretismo attanziale di attivatario e attivatore, tra vino, musica e poesia, è invece puntuale e durativo nella degustazione “Porthos racconta...” di Sandro Sangiorgi, dove il momento di degustazione del vino avviene in un preciso momento della serata e in dialogo intimo con una musica e una poesia scelta. Nel caso invece delle degustazioni-concerto, quelle con musica dal vivo, *Son des flacons* di Benoit Kilian e *Jazz à la cave* di Jean-Ives Chaperon, tale sincretismo attanziale si espande su buona parte dell’evento in modo che non è più possibile ben distinguere *esecuzione* e *attivazione* del vino e della musica: a ben vedere, nel momento in cui il vino è eseguito tramite la degustazione è attivato dalla musica e contemporaneamente nel momento in cui la musica è eseguita tramite il concerto è attivata dal vino.

Vediamo dunque come questo *modello attanziale di attivazione*⁴² possa essere utile nel descrivere in maniera fine il particolare sincretismo di differenti dispositivi in atto in situazioni complesse dal punto di vista sensoriale come le degustazioni enomusicali. Tutto ciò varrà a maggior ragione per le degustazioni enoartistiche, in cui differenti arti si attivano a vicenda creando densi rimandi tra diverse dimensioni estetiche ed estetiche. In questi casi vedremo infatti come saranno proprio il processo e gli esiti dell'attività di attivazione a divenire opera artistica. Come nota Fabbri (2010), commentando Goodman (1984), oltre all'autorializzazione dell'esecuzione ("il Bach di Gould") e l'assorbimento del metalinguaggio critico nell'attività creativa (vedi Joseph Kosuth),

è soprattutto attraverso la performance curatoriale che l'attivazione delle opere si è trasformata progressivamente da cotesto a testo. Assorbendo in modo graduale tutti gli elementi del sistema dell'arte – tempo, spazio e attori (dall'artista al gallerista, al critico) – il curatore contemporaneo si è trasformato in regista. L'attivatore diventa autore (se sia un bene, alla critica d'arte l'ardua sentenza). (Fabbri 2010, p. XXVIII).

Seppur non appartenenti pienamente e solamente alla semiosfera artistica, ma sempre essendo soggetti periferici, posti al confine e al punto di incontro tra differenti semiosfere (enologica, musicale, artistica, ecc.) i protagonisti delle degustazioni enoartistiche presentano comunque un'attitudine curatoriale, che si manifesta nel tentativo, più o meno sapiente, di accostare vini e arti. Se non curatori in senso stretto, di sicuro abili "attivatori", come avviene per Catherine Dulhoste rispetto al suo *Atelier Art et Vin*.

⁴² Tale modello è qui solo abbozzato e vuole essere testato nel corso di questo lavoro. Ci riserviamo di riflettere in altra sede circa al suo inserimento ragionato all'interno della teoria semiotica strutturale e generativa, dopo ulteriori test e dopo il vaglio attento della comunità dei semiologi. In questo modo, gli attanti così definiti potrebbero rientrare nella teoria semiotica e dialogare a pieno con quelli sviluppati fino ad oggi all'interno della grammatica narrativa.

2. L'Atelier Art et Vin di 3Doozen (Catherine Dulhoste)

IV

Correspondances

La nature est un temple où des vivants piliers
Laissent parfois sortir de confuses paroles ;
L'homme y passe à travers des forêts de symboles
Qui l'observent avec des regards familiers.

Comme des longs échos qui de loin se confondent
Dans une ténébreuse et profonde unité,
Vaste comme la nuit et comme la clarté,
Les parfums, les couleurs et les sons se répondent.

Il est des parfums frais comme des chairs d'enfants,
Doux comme les hautbois, verts comme les prairies,
- Et d'autres, corrompus, riches et triomphants,

Ayant l'expansion des choses infinies,
Comme l'ambre, le musc, le benjoin et l'encens,
Qui chantent les transports de l'esprit et des sens.

(Charles Baudelaire 1867, p. 80)⁴³

Cresciuta all'interno di una cultura familiare del Sud-Ovest francese attenta alla gastronomia e alla condivisione, Catherine Dulhoste “è stata portata naturalmente ad incontrare dall'età di vent'anni un universo sensoriale che non ha mai smesso di esplorare e di condividere: il vino” (3Doozen 2018)⁴⁴. Dopo gli studi scientifici (ingegnere Art et Métier con laurea in psicologia) e una carriera come consulente aziendale e responsabile risorse umane, Dulhoste decide nel 2013 di fondare 3Doozen e “mettere al servizio della sua clientela i propri talenti per selezionare i vini, trasmettere la sua conoscenza attraverso un approccio scientifico e sensibile del vino, esplorare, degustare, condividere e raccontare il vino all'occasione di atelier enologici in azienda o di atelier ARTE e

⁴³ La Natura è un tempio dove colonne vive / lasciano a volte uscire confuse parole; / l'uomo vi passa attraverso foreste di simboli / che l'osservano con sguardi familiari. // Come echi lunghi che da lontano si fondono / in una tenebrosa e porofonda unità / vasta quanto la notte e quanto la luce, / i profumi, i colori e i suoni si rispondono. // Ci sono profumi freschi come carni infantili, / dolci come oboi, verdi come praterie / - e altri corrotti, ricchi e trionfanti, // che hanno l'espansione delle cose infinite, come l'ambra, il muschio, il benzoio e l'incenso / che cantano gli abbandoni dello spirito e dei sensi (Baudelaire 1867, p. 81).

⁴⁴ Per questo riferimento e quelli successivi la traduzione dal francese all'italiano è nostra.

VINO in una galleria d'arte o in un museo" (*ibidem*). In parallelo al percorso scientifico, Catherine ha infatti dedicato la propria vita al vino, co-dirigendo un club enologico per otto anni, partecipando ai corsi dell'enologo di Ruinart⁴⁵, frequentando un anno di scuola in enologia e viticoltura "e soprattutto attraverso la pratica costante di degustazioni e di esperienze-accordi piatti e vini" (*ibidem*).

A partire dalla pagina personale del sito internet di 3Doozen, vediamo come l'attività enologica di Catherine Dulhoste sia declinata in senso pratico e laboratoriale: il suo discorso è contraddistinto da un'isotopia dell'esplorazione, che presenta un'aspettualità continua, un continuo *fare* con il vino e attraverso il vino, concepito come un "universo" da scoprire e in cui muoversi polisensorialmente. Discorso economico e discorso pedagogico si intrecciano attorno alla figura dell'*atelier*, ovvero del "laboratorio": Catherine realizza laboratori di degustazione ed enologia sia in contesto aziendale sia in contesto culturale, principalmente gallerie d'arte e musei. Qui l'*atelier* prende il nome di "laboratorio Arte e Vino". L'isotopia artistica è comunque già al cuore del progetto: nella *homepage* di 3Doozen, il *payoff* del logo recita "l'art exploratoire du vin", frase polisemica che si può interpretare in più modi in base al referente che diamo all'arte: se intendiamo 3Doozen, allora "3Doozen è l'arte esploratrice del vino"; se intendiamo il vino, allora "il vino è un'arte esploratrice"; se intendiamo l'arte comunemente intesa, cioè le belle arti, è allora "l'arte che esplora il vino". Inoltre, "exploratoire" in francese, come in italiano può essere usato in maniera propria come "relativo al percorrere un territorio per ottenerne informazioni o per trovare qualcuno o qualcosa" (CNRTL 2018) o in senso figurato come "che è teso ad esplorare, a studiare con cura" e "preparatorio, preliminare" (Dictionnaire Reverso 2018). Se è il senso figurato che viene attualizzato dal *payoff*, nella pratica enologica di Catherine Dulhoste ritroviamo comunque entrambi i sensi dell'esplorare. Rispetto al senso proprio dell'esplorare un territorio, Dulhoste "solca" la Francia per visitare i vignaioli e assaggiare i loro vini e "percorre in su e giù" i saloni dei professionisti e i loro *off*: assieme all'analisi delle fonti di informazione specializzata in enogastronomia, tali viaggi esplorativi le servono per degustare e selezionare i vini da proporre. Infatti, il vino di cui si fa promotrice è il vino di *terroir*, prodotto dall'opera di "artigiani-vignaioli":

Vins d'artisans-vignerons

C'est un monde d'émotions qui se partage....

⁴⁵ Ruinart, fondata nel 1729, è la più antica casa di champagne al mondo e una delle più importanti case produttrici del particolare vino effervescente. È interessante notare come Ruinart stessa abbia un rapporto privilegiato con le arti visive: oltre a sostenere differenti fiere d'arte contemporanea a livello mondiale, già dal 1896 prevede programmi di residenza artistica e dona "carta bianca" ad artisti di fama internazionale per la creazione di nuove opere legate alla propria attività viti-vinicola (Ruinart 2018). Un importante caso italiano di connubio tra vino e arte è invece quello tra la cantina Zaccagnini di Bolognano e l'artista Joseph Beuys avvenuto nel 1984 (Mulas 2015) e perseguito poi dalla cantina stessa.

Le **vin** d'artisans-vignerons est **une matière vivante** issue de la terre et de son environnement, appelé **terroir**, ainsi que du **labeur humain**, façonnée par le travail de la vigne et celui à la cave. Ces vins ont une **histoire à raconter**, issus pour certains de cépages oubliés, ambassadeurs de la diversité des vins des 383 appellations françaises.

Les vins sélectionnés sont tous prêts à boire, de jeunes ou moins jeunes millésimes, de toute la France, d'artisans-vignerons, indépendants, propriétaires de leurs terres et de leur raisin. Ils travaillent leurs terres et leur vin **pour la plupart en bio, ou en biodynamie, ou en « nature »**.

Les vins 3DOOZEN : 50 vins différents des 10 régions viticoles **de 30 artisans-vignerons**.

Prix : de 7€ à 20€ TTC

Sur l'année, **500 vins** ont été **dégustés** pour en sélectionner 50, en sillonnant la France ; c'est visiter les vigneroni, arpenter les salons professionnels et leurs offs, repérer les vins dans les médias spécialisés, les blogs de professionnels, les concours de vins et les guides de référence ou alternatifs

La sélection est validée par un **comité de dégustateurs** qui compte plus de 20 personnes : oenologue, restaurateurs et amateurs oenophiles.

(...) un **univers sensoriel** sans limite qu'elle n'a cessé d'explorer et de partager : le **vin**.

En particulier, celui de la **diversité des cépages** et des appellations, sortant des sentiers battus, des vins travaillés artisanalement par des femmes et des hommes, chargés d'**émotions**, **accessibles** par leur prix et leurs **accords** avec la cuisine gourmande. (3Doozen 2018)⁴⁶

L'esplorazione è necessaria in quanto i vini proposti sono quelli "fuori dai sentieri battuti": vini ambasciatori della diversità, alcuni ricavati da vitigni dimenticati, prodotti da uomini e donne, vignaioli-artigiani indipendenti, proprietari delle loro terre e delle loro uve, che lavorano per la maggior parte in agricoltura biologica, biodynamica o in "naturale". Ritroviamo qui l'isotopia del vino naturale come "diverso" e come "vivo", oltre che l'isotopia antropomorfa legata a tale "vitalità", e l'isotopia del piccolo produttore omodiretto che Dulhoste, come Chaperon, più che artista chiama "artigiani", volendo metterne in luce le specifiche competenze e *savoir faire*. Questi vini sono inoltre scelti secondo altri tre criteri: per essere "carichi di emozioni", per il loro "prezzo accessibile" e per la loro possibilità di "accordi con la cucina gourmande". Un'ulteriore attività di 3Doozen è infatti la consulenza offerta nel trovare il giusto accordo tra piatti e vini: insieme alle bottiglie comprate sul sito od ordinate dopo un atelier, Catherine offre delle schede da lei compilate che riassumono per un vino ("etichetta nomade") o per una serie di vini ("taste-carte") le loro informazioni, caratteristiche e carattere, insieme a una lista di piatti con cui si possono abbinare. Rispetto al senso figurato dell'"esplorare" il vino, ciò viene messo in pratica attraverso i corsi di avviamento alla degustazione

⁴⁶ Grasseti, virgolette e spaziature nel testo.

o tramite quelli tematici a scelta su una serie di argomenti, tra i quali: “vini bio/diominamici/naturali, a chi credere?; i vitigni dimenticati; vini d’artigiani vs vini industriali, quale differenza?; scegliere i propri vini per le feste di fine anno; sviluppare un proprio discorso su dei vini; le denominazioni confidenziali dei *terroir* di Francia; accordi piatti e vini, una semplice questione di gusto?; vini e accordi molecolari (lavori di F. Chartier); Bordeaux e i suoi castelli; Borgogna e i suoi *climats*; Champagne e bollicine fini; vini effervescenti, vini da scoprire?; vini e formaggi; vini del Sud, i nuovi imprescindibili”.



Fig. 49 – Homapage del sito 3Doozen (2018).

“Esplorare i vini d’artigiani-vignaioli”, “Accordare i vini con i vostri gusti” e “Diffondere i saperi del mondo del vino” sono così le tre proposte offerte al lettore ed esposte nella home page del sito, in caratteri bianchi all’interno di tre dischi colorati, rispettivamente di colore verde, arancione e viola (Fig. 49). Tali dischi sono posti su una banda bianca, che copre parzialmente un’immagine di sfondo composta da un insieme di bottiglie di vino: se la maggior parte sono ritratte in controluce, di alcune vediamo il colore giallo o rosso del vino che contengono. Se il cromatismo dei cerchi richiama, per contrasto con il bianco, i colori delle bottiglie sullo sfondo, la loro linea tonda e chiusa entra in rima eidetica (Greimas 1984) con le due “o” del logo “3Doozen” in alto a sinistra, raffigurate in bordeaux come due cerchi di vino rosso lasciati da un bicchiere. Il logo è un concentrato di giochi plastici e figurativi sul piano dell’espressione, e di giochi semantici su quello del contenuto. Ad esempio, unisce una cifra, il tre, in numero arabo, e una parola, “doozen” che con una “o” singola

significherebbe “dozzina” in inglese; al contempo lo stesso logo si può scomporre da sinistra a destra in “3D”, cioè “tre dimensioni”, – che potrebbero essere le tre fasi dell’esame sensoriale della degustazione (visiva, olfattiva, gustativa) – seguito da i due cerchi di vino e, infine, dalla parola “zen”, che potrebbe richiamare oltre che la filosofia orientale, anche una serie di ulteriori significati a cui si lega come la semplicità, il contatto con la natura ma anche, allo stesso tempo, una certa raffinatezza culturale. Sul piano dell’espressione, le lettere entrano invece in relazione per una serie di contrasti plastici: la “E” è simile al “3”, ma orientato verso destra e con linee dritte; la “D” può essere la metà di una “O” con cui in parte si sovrappone; mentre la “N” è come una “Z” rovesciata. Gioco di differenti relazioni plastiche e semantiche, il logo rimane aperto a differenti investimenti di significato e presenta una certa “densità sintattica e semantica”, oltre che un “riferimento multiplo e complesso” e una certa dose di “saturazione”: siamo insomma di fronte a una serie di sintomi dell’estetico (Goodman 1968, 1984). Anche la grafica del logo e del sito di 3Doozen contribuisce a sviluppare, con la sua portata estetica, l’isotopia artistica, esplicitata dal *payoff* insieme a una delle voci del menù, che recita “Arte e Vino-Eventi”. Significativo è il fatto che tra tutti gli atelier proposti da Catherine Dulhoste sia quello “artistico” ad ottenere una propria voce indipendente nella homepage del sito: riveste dunque una certa importanza.

Entrando nella pagina “Art et Vin-Events”, dall’alto verso il basso, troviamo per prima cosa due avvisi relativi ai due prossimi eventi dell’atelier Art et Vin, poi una sezione sugli eventi svolti nell’anno 2018 e infine un video promo realizzato a partire da un atelier svolto nel 2016 presso la galleria Insula di Parigi. Scorrendo i titoli e le immagini degli eventi del 2018 notiamo come le sedi degli atelier si contino su due o tre luoghi precisi: la “galerie Insula”, il “MUS-Musée d’Histoire Urbaine et Sociale de Suresnes” e il “Musée d’Art et d’Histoire de Meudon”. Tutti nei pressi Parigi, e di dimensioni contenute, questi luoghi si configurano come istituzioni collaboratrici di Catherine Dulhoste, istituzioni a “misura d’uomo” con cui avere uno scambio diretto. Rispetto ai contenuti degli eventi, notiamo come salvo un atelier “vigna, vino e formaggio” e uno di “storia urbana e vino”, tutti i restanti eventi riportati nella pagina sono “atelier Art et Vin”. A parte il video, che seguendo il link su *Youtube* scopriamo essere del 2016, i restanti eventi di cui vi è traccia risalgono al 2018. In realtà, la prima esperienza tra arte e vino condotta da Catherine Dulhoste risale al 2015, grazie alla collaborazione con la galleria d’arte contemporanea Insula di Parigi, che le chiedeva una degustazione di vini nei propri locali in occasione di una mostra collettiva. Anziché limitarsi a proporre i propri vini in maniera autoreferenziale, Catherine ha voluto invece legare la degustazione al contesto, prendendo l’occasione per immaginare degli accordi tra vini e opere d’arte. Rispetto alla particolare traduzione intersemiotica tra vino e opere, la nostra sommelier ha trovato tre livelli di accordo su cui operare: 1) tramite “fusione”, mettendo in relazione il colore del vino con il colore dell’opera; 2) per

“contrasto”, scegliendo ad esempio un vino “leggero” per una scultura “pesante”; 3) per “complementarità”, quando allo stesso tempo si gioca su tratti simili e tratti contrastivi e differenti. Una prima idea di questo principio all’opera lo possiamo ritrovare analizzando il video promo prodotto in occasione dell’*atelier Art et Vin* realizzato il 1 aprile 2016, dalle 18:30 alle 20:30, presso la galleria Insula (3Doozen 2016). In quell’occasione la galleria ospitava una mostra personale di pittura dell’artista Hélène Jacqz e Catherine Dulhoste ha presentato una degustazione di cinque vini in relazione a cinque opere esposte. Le opere erano tutte quadri di medie o grandi dimensioni, astratti, con tracce di colore di differenti grandezze, secondo una prevalenza di linee curve e sovrapposizioni e con differenti giochi di sfumature su fondo bianco: una sorta di impressionismo astratto na  f e floreale. Il video promo, molto semplice e di stile “fai da te”, presenta otto sequenze che si succedono tramite un montaggio di scene che sfumano l’una nell’altra. Riportiamo di seguito una descrizione del video, indicando per ogni sequenza cosa vediamo sulla banda visiva e cosa sentiamo sulla banda sonora:

Sezione video	Banda visiva	Banda sonora
Titoli di testa	<p>“Arts et Vins. Galerie Insula, Paris. Hélène Jacqz, artiste. 3Doozen: 5 ��uvres / 5 vins”.</p> <p>Immagine del biglietto di ingresso all’evento in galleria.</p>	<p>Musica extradiegetica: fisarmonica sola</p>
Introduzione	<p>Scorrimento dei fotogrammi dei cinque quadri dell’artista scelti per la degustazione, un fotogramma per quadro. I quadri sono riportati su sfondo nero e sopra a ognuno di essi compare in caratteri bianchi il titolo, in corsivo, e una serie di attributi che condivide con il vino, sotto forma di parole chiave:</p> <p>1) <i>Elan</i>, Ouverture, Papilles, Libert��, Ample, Tonus;</p> <p>2) <i>Rose</i>, Symphonique, Eph��m��re, Nature, Couleur;</p>	<p>Voce extradiegetica di Catherine Dulhoste:</p> <p>“Les vins sélectionnés répondent à l’univers de l’artiste, Hélène Jacqz, qui se traduit par le mouvement, la fluidité, l’amplitude, la légèreté apparente de l’œuvre et la réalité de sa complexité, sa puissance sous-jacente. Le vin sera l’écho de l’œuvre parce que similaire en contraste ou en complément. Le champagne rosé dialoguera avec la couleur du tableau rose, le vin chargé de couleur, en prend la matière extraite de la terre, sera en</p>

	<p>3) <i>Fleur du soleil</i>, Or, Methol, Lumière, Pur, Voile, Féminin;</p> <p>4) <i>Ping pong</i>, Terre, Sanguin, Fougueux, Epices;</p> <p>5) <i>Amazonia</i>, Fluidité, Volute de fumée, Grâce, Précision.</p>	<p>contraste avec la pesanteur exprimé dans l'œuvre.”</p>
Scena 1	<p>Catherine e i partecipanti sono davanti al quadro <i>Amazonia</i>: Catherine sta raccontando le caratteristiche del vino e il suo rapporto con il quadro (1); quando dice “structure” indica con la mano il quadro e la muove seguendo le linee raffigurate nel dipinto.</p>	<p>Rumori di sala e voce intradiegetica di Catherine Dulhoste : “(...) ce vin... donc il... donc c'est le pinot noir, 100% pinot noir... c'est un vin de Bourgogne, il a fait un petit passage en élevage en fût de chêne qui va lui donner des toutes petites notes de fumé, toutes petites, mais qui va lui donner en même temps aussi cette structure et cette couleur...”</p>
Scena 2	<p>Catherine e i partecipanti sono davanti al quadro <i>Amazonia</i>: Catherine sta raccontando le caratteristiche del vino e il suo rapporto con il quadro (2).</p>	<p>(...) Catherine accenna alle modalità di lavoro e al carattere del produttore del vino.</p>
Scena 3	<p>Pubblico e Catherine intorno all'artista</p>	<p>L'artista spiega il proprio metodo di lavoro</p>
Scena 4	<p>Momento di degustazione con feedback</p>	<p>Tutti chiacchierano</p>
Scena 5	<p>Momento di feedback collettivo dell'esperienza</p>	<p>Un partecipante interviene con un commento</p>
Titoli di coda	<p>Scorrono una serie di scritte che riportano: commenti euforici dei partecipanti all'esperienza; ringraziamenti; la lista dei cinque vini degustati.</p>	<p>Musica extradiegetica: fisarmonica sola</p>

Fig. 50 – Sequenze del video promo *Accorder ART et VIN* (3Doozen 2018).

I punti per noi interessanti di questo breve video sono l'introduzione e la prima scena, dove troviamo indizi sul funzionamento della traduzione intersemiotica in atto. Nell'introduzione Catherine spiega il senso della sua operazione e dona un esempio del principio traduttivo che intende seguire. Prima di tutto, i vini "rispondono" all'universo dell'artista, universo che si contraddistingue per dei quadri che in superficie sembrano "leggeri", "ampi", "fluidi", ma che in profondità sono "complessi" e "potenti", dunque i vini scelti presenteranno lo stesso gioco "veridittivo" (Greimas, Courtés 1979; Greimas 1983) tra due livelli sensoriali. Inoltre, i vini sono l'"eco" – esempio di figura acustica del tema del "rispondere" – in quanto in relazione di analogia ("simili") con i quadri, secondo due tipi di relazioni: per "contrasto", da intendersi come un'analogia in negativo, o per "complemento", in cui la complementarità si manifesta allo stesso tempo come una condivisione e come un'aggiunta di tratti. Notiamo qui come il processo traduttivo manifesti, come spesso avviene, un'aggiunta o eventualmente una sottrazione di significato dal linguaggio, testo o lingua di partenza a quello di arrivo. Catherine ci dona due primi esempi di questo meccanismo: l'accordo per complementarità può avvenire ad esempio tramite la condivisione dello stesso cromatismo (lo champagne di colore rosé "dialogherà" con il quadro *Rose*); l'accordo per contrasto sfrutta invece la contrarietà di due poli semantici di una stessa categoria semantica, come ad esempio quella della leggerezza/pesantezza. Rispetto a quest'ultimo punto l'esempio fornito in questo video non è chiarissimo, in quanto Catherine parla del contrasto tra un vino "carico di colore", che "prende la materia estratta dalla terra", e la "pesantezza dell'opera": per comprendere tale contrasto, è necessario forse tener conto di una serie di passaggi semantici di tipo sinestetico, che dalla saturazione dal colore, porta alla sua brillantezza o chiarezza, al luminoso e dunque infine al leggero, contrario della pesantezza, magari associata allo scuro. Nella prima scena, che mostra Catherine in atto durante la "performance enoartistica", abbiamo invece un ulteriore esempio di complementarità: il tratto gustoso (Marrone 2016, p. 167) rappresentato dalle "piccole note di affumicato" presenti nel pinot noir a seguito del suo allevamento in botti di rovere conferisce al vino una certa struttura e colore che sono simili, per analogia, al colore e alla struttura del quadro *Amazonia*; quest'ultimo presenta una certa complessità di struttura, con tracce di colore ricurve che creano differenti piani all'interno dell'opera, di cui quelle in primo piano sono di colore bordeaux-marrone, cromatismo che richiama il colore del vino. La visione del quadro contribuisce così a mettere in luce, ad evidenziare, nel gusto del vino, la struttura di quest'ultimo, ma al contempo rende più chiara, tramite il paragone, la struttura del quadro stesso. Vediamo qui come *l'esecuzione del vino*, rappresentata dalla performance di degustazione, contribuisca a un'ulteriore *attivazione del quadro*, il quale è ad esempio già attivato dal dispositivo della galleria, delle luci e della presenza del pubblico, tutti attori con ruolo attanziale di *attivatori*; allo stesso tempo, il processo analogico con il quadro permette un'*attivazione del vino durante la sua*

stessa esecuzione, cioè un ulteriore investimento di valore e produzione di significato. Vino e quadro sono al contempo attanti *attivatori* e *attivatori* l'uno dell'altro. La traduzione intersemiotica tra vino e pittura avviene dunque per un'analogia di tratti semantici: questi vengono esplicitati nella banda visiva dell'introduzione del video tramite delle parole sovrapposte a ogni singola opera. Tale procedimento è molto simile a quello per "parole chiave" utilizzato da Benoît Kilian per la sua trasduzione tra vino naturale e improvvisazione musicale radicale (cfr. *supra*, cap. 9, par. 8). Anche in questo caso, i tratti semantici espressi dalle singole parole seppur appartengano a differenti campi semantici e con un certo portato sinestetico (p.e. "sinfonico"), tentano di avvicinare quelli dei due sensi presi in oggetto, in questo caso del gusto e della visione. Vedremo fra poco come tale metodo venga utilizzato da Catherine Dulhoste anche rispetto al rapporto tra vino e scultura. Intanto, riportiamo l'efficacia dell'operazione. Leggendo i commenti dei partecipanti all'esperienza, notiamo una generale sanzione euforica:

Anne A : C'est un moment suspendu, empli de poésie. On en ressort paisible.

Jean-Baptiste C : 1 heure 30 de pur plaisir.

Stéphanie F : C'est un voyage sensoriel qu'il faut vivre pour le comprendre.

Marc B : J'ai compris que j'avais le droit d'avoir un avis sur une œuvre.

C'est comme vivre le BD "les guttes de Dieu". (3Doozen 2016)

Il momento della sanzione del fare dei soggetti coincide qui con quello della moralizzazione del loro essere (Greimas, Fontanille 1991) e l'effetto sui partecipanti della presa estetica (Greimas 1987) relativa ai vini e ai quadri, sorta durante l'esperienza "enoartistica", si manifesta su differenti livelli: estesico, patemico e cognitivo. Prima di tutto, notiamo la "frattura" che il momento estetico apporta al normale flusso della vita quotidiana: il momento è "sospeso". In questo momento di sospensione temporale, che possiamo a posteriori quantificare (1 ora e 30 minuti), ma che rimane comunque staccato dal resto degli eventi della giornata, si "vive" qualcosa, lo si esperisce: l'effetto è prima di tutto estesico, è il corpo intero che viene messo in gioco, non solamente la cognizione. Per questo "bisogna viverlo per comprenderlo". In specifico, il corpo fa esperienza di un "viaggio sensoriale": la stimolazione sensoriale, l'utilizzo dei sensi, viene percepito come un movimento. La figura del "viaggio" richiama quella dell'esplorazione ed entrambe indicano un'esperienza che è allo stesso tempo di movimento corporeo e di conoscenza intellettuale. L'esperienza sensoriale è così una forma di conoscenza che pone le proprie basi nelle profondità del corpo. Tale esperienza è sanzionata euforicamente come produttrice di "piacere", figura ponte tra il livello estesico e quello patemico.

Il piacere è il senso di viva soddisfazione che deriva dall'appagamento di desideri, fisici o spirituali, come pure di aspirazioni di vario genere. Nel suo significato più immediato e corrente il termine è sinonimo di godimento o, più esattamente, di esaltazione dei sensi. (Natoli 2000)⁴⁷

Questo momento di “godimento” e di “esaltazione dei sensi” provoca a livello patemico il sentimento di “soddisfazione” e, infine di pace: “se ne esce calmi, tranquilli, appacificati”. Allo stesso tempo, è un percorso che mette alla prova ma da cui se ne esce arricchiti: uno dei partecipanti fa riferimento, in maniera enciclopedica (Eco 1975, 1979, 1984), al fumetto giapponese “Le guttes de Dieu”, in cui il protagonista si trova a dover apprendere l’arte della degustazione per ottenere l’eredità dei vini paterni (Agi 2004). Grazie all’*atelier Art et Vin*, questo partecipante ha insomma imparato qualcosa sulla degustazione, incrementando le proprie competenze in fatto di vini. A livello narrativo notiamo infatti una trasformazione modale dei soggetti: il nuovo *saper fare* e dunque *poter fare* sviluppato rispetto alla degustazione dei vini va di pari passo con il *poter dire* il proprio parere sui quadri. A livello cognitivo, la figura della presa di coscienza si manifesta grazie alla modalità del *sapere* che investe il *poter dire*: “ho capito che avevo il diritto di avere un parere su un’opera”. Il nuovo *sapere* ha conseguenze modali sul piano aletico, del *potere fare* e *non poter fare*, che si esprime tramite la figura dell’*avere* o meno “diritto”. Il partecipante esprime qui la sua nuova presa di coscienza rispetto al disagio di fronte al mondo dell’arte, mondo fortemente mediato dalle istituzioni culturali. Tale disagio è vissuto spesso come un’impotenza, *non poter dire*, non avere il diritto di avere un parere,

⁴⁷ Interessante è notare che “La semantica del termine piacere è connessa originariamente, almeno nelle lingue indoeuropee, alla sfera del gusto” (Natoli 2000). Così prosegue la definizione di Natoli (2000) ripresa dall’*Enciclopedia Einaudi*: “Infatti la parola greca *ἡδονή*, “piacere”, discende dalla radice *suad* da cui derivano il greco *ἡδύς*, “dolce”, e i termini latini *suavis*, *suavitas*, che conservano il senso proprio del piacere sensibile, per es. nella formula *suavitas odorum*; l’accezione di dolcezza assume poi il significato esteso di ‘gusto’, riferibile alla sensibilità in generale. Inoltre il verbo greco *ἡδομαι*, “addolcire”, significa anche “condire”, ed è perciò relativo non solo al provare piacere ma al procurarsi piacere. Da notare infine che la Bibbia dei Settanta traduce con *ἡδονή* la parola ebraica *ta’am* di Numeri (11, 8) nell’accezione di ‘buon sapore’: il passo in questione descrive la manna e dice che aveva l’aspetto di resina odorosa e il sapore di pasta d’olio. Il Nuovo Testamento invece impiega il termine plurale *ἡδοναί* per designare in generale i piaceri sensibili; le *ἡδοναί* assumono qui un’accezione negativa in quanto espressione dell’*ἐπιθυμία*, della brama, del desiderio, del dominio irrefrenabile dell’istinto, ma sono comunque relative alla sfera del sensibile, alla fisicità in senso stretto. A partire dalla sua valenza semantica, il piacere designa dunque un qualcosa che ha a che fare direttamente con l’esperienza dell’Io corporeo. Essere corpo significa esperire il mondo e insieme essere collocati in esso. La sensazione traccia un confine tra il dentro e il fuori, è un punto di tensione ove l’oggetto - o l’alterità di cui si ha percezione - si formula come termine di repulsione o di desiderio. La sensazione, indice di esterioresità, si esplica poi come sensibilità, come esperienza di gradevolezza (piacere) o di molestia (dolore) rispetto al circostante, cose o uomini che siano. La sensibilità corrisponde dunque al modo di relazionarsi del soggetto con il dato e viene perciò a coincidere con la sua determinazione attiva rispetto all’esterioresità, con l’affetto piacere/dolore; è la linea di confine dell’Io, superficie di eccitazione, campo d’implementazione del piacere: quello proprio attraverso quello dell’altro. Nel piacere l’altro è esperito come momento e occasione della propria crescita e insieme come termine della propria fruizione. Nel piacere, dunque, si fa esperienza dell’Io corporeo perché si fa esperienza dell’esterioresità. Il corpo, infatti, è situato nello spazio mondo, non però come semplice cosa, ma come spazio di transitività. In termini di teoria dei sistemi l’Io corporeo è autopoietico e relazionale: è, infatti, un sistema biopsichico chiuso e insieme aperto, resistente o adattativo a seconda dei casi, permeabile o non all’ambiente a seconda del grado di pressione che questo esercita su di esso. Infine è ‘corpo pulsionale’, energia, bisogno di soddisfazione versus desiderio soddisfatto: in breve, tendenza a espandersi. (...)” (Natoli 2000).

cioè di sviluppare una propria *credenza* rispetto alle opere artistiche. La pratica enoartistica, creando invece un momento laboratoriale di esperienza sensoriale collettiva, in un ambiente amichevole, eseguendo ed attivando le opere, permette dunque di de-sacralizzare sia l'arte che il vino: il pubblico impara ad ascoltare i propri sensi e a formula un proprio giudizio estetico. Sembra qui delinearsi e venire alla luce un processo per il quale non è solo il pubblico che *esegue* e *attiva* le opere gustative e visive (tramite la degustazione dei vini e l'osservazione dei quadri), ma come effetto di ritorno di questo processo, è anche il pubblico stesso ad essere *attivato* dalle opere, dai vini che degusta e dai quadri che osserva. Il commercio percettivo con il mondo (Merleau-Ponty 1945), tramite l'esperienza polisensoriale enoartistica, si fa produttore di nuovi valori e significati. Almeno per una parte del pubblico dell'*atelier Art et Vin* di 3Doozen.

Il buon esito degli *atelier Art et Vin* ha portato Catherine Dulhoste a continuare e consolidare nel tempo le proprie sperimentazioni enoartistiche, trovando collaborazioni in veri e propri musei e approfondendo i riferimenti sul tema della sinestesia. Rispetto ai Musei con cui collabora, sia il MUS-Musée d'Histoire Urbaine et Sociale de Suresnes che il Musée d'Art et d'Histoire de Meudon si trovano poco al di fuori della cinta muraria di Parigi, in colline che hanno visto un passato vitivinicolo e che presentano ancora oggi tracce di questo passato dimenticato: a Suresnes vi è una vigna municipale, da cui peraltro si avvista la Tour Eiffel, e all'interno del Musée d'Art et d'Histoire de Meudon, palazzo storico appartenuto alla vedova di Molière, Armande Béjart, vi è una vigna appartenuta nientemeno che a Rabelais⁴⁸. I luoghi per gli *atelier Art et Vin* non sembrano dunque essere scelti a caso, ma contribuiscono ad intessere, attraverso la scoperta del territorio, della sua storia e del suo patrimonio, questa relazione tra arte e vino. Rispetto invece ai riferimenti sulla sinestesia, Dulhoste sembra aver iniziato, ma ancora non sviluppato del tutto, un percorso di ricerca: già dal 2016 nella comunicazione di 3Doozen oltre che il termine "accordi" compare anche il termine "corrispondenze". Comparando la comunicazione degli eventi *Art et Vin* previsti per il 2019 con uno dell'ottobre del 2017, vediamo come in entrambi compaia il termine "correspondances" e come nel 2017 l'"esperienza sensoriale" fosse ancora sanzionata come "nuova", mentre ora ha perso tale qualificazione:

⁴⁸ La presenza della vite nei dintorni di Parigi risale almeno al tempo dei Romani e si sviluppa successivamente con gli ordini religiosi cattolici, come avvenuto in altre parti d'Europa. La produzione di vino nella regione parigina rimane attiva, con un lento decadimento, fino a circa metà dell'Ottocento. Con il crescente sviluppo urbano della metropoli e delle sue infrastrutture (arterie di comunicazione, strade, ferrovie, ecc.) e con l'arrivo devastante della fillossera alla fine dell'Ottocento, i vigneti scompaiono praticamente dalle colline dell'Ile-de-France. Oggi assistiamo a un lento recupero di tale coltivazione, a partire da alcuni luoghi storici e sensibili al patrimonio culturale come appunto le cittadine di Suresnes e di Meudon.

Tastez l'atelier ART & VIN en présence de l'artiste, ce vendredi à 19h30

Chers œnophiles,

Vous êtes invités à partager une nouvelle expérience sensorielle, unique et inédite de dégustation de vins sur le thème de **CORRESPONDANCES** entre œuvres d'ART et VINS, guidée par **3DOOZEN**, en présence de l'artiste **Béatrice BIZOT**.

A l'occasion de son exposition « EDIFICES EPHEMERES », la galerie **INSULA**, nous accueille dans son magnifique cadre, situé dans le quartier historique des galeries d'art de Saint-Germain-des-Près.



5 vins | 5 œuvres

Pendant 1h30, vous dégusterez 5 vins d'artisans-vignerons issus de vignobles confidentiels de France dont un champagne, selon une progression soigneusement étudiée : un vin pour une œuvre.

Le nombre des places est limité

Fig. 51 – Comunicazione dell'atelier Art et Vin del 13 ottobre 2017 presso la Galerie Insula (3Doozen 2017).

ART ET VIN EN ÉTÉ AU MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE DE MEUDON

13/06/2019 - 19:30 à 21:00

musée d'art et d'histoire de Meudon

11, rue des Pierres - 92190 MEUDON

Une expérience sensorielle, unique et inédite de dégustation de vins sur le thème de **CORRESPONDANCES** entre œuvres d'ART et VINS, guidée par **3DOOZEN**. Pour cet été, **le musée d'art et d'histoire de la ville de Meudon** nous fait à nouveau l'honneur d'ouvrir ses portes, magnifique bâtisse du XVIème siècle où vécurent Ambroise Paré, puis Armande Béjart, épouse de Molière.

Un espace de 500 m² dédié à la peinture de paysage, l'art contemporain et l'histoire de Meudon et son vaste parc arboré qui accueille également des oeuvres d'art magistrales.

5 vins | 5 œuvres à savourer au fil d'un parcours d'1h30 **sur le thème de l'été dans le parc de sculptures** du musée.

Vous découvrirez 5 vins - dont un Champagne - soigneusement choisis : un vin pour une œuvre. Vous dégusterez le vin tout en vous reliant à l'œuvre choisie et inversement, par une approche ludique et intense, intime et conviviale.

Un temps suspendu, moment rare à savourer.

5 vins d'artisans-vignerons, issus de vignobles confidentiels, une belle occasion de (re)découvrir la collection **3DOOZEN** sous un angle insolite.

En fin de séance, il vous sera possible de réserver les vins qui vous auront séduit. (3Doozen 2018)⁴⁹

Ad oggi dunque Catherine Dulhoste sembra aver raggiunto una maggiore consapevolezza sul proprio fare. Un segno di questo passaggio è l'esplicitazione ufficiale nell'estate del 2018 del proprio riferimento a Baudelaire, inaugurando la pagina "blog" del sito internet con un *post* a proprio nome e consistente in un articolo dal titolo "ART et VIN, qu'en pensez-vous BAUDELAIRE ?", cioè "Arte e Vino, cosa ne pensa lei Baudelaire?" (Dulhoste 2018a). La domanda rivolta direttamente a Baudelaire, dandogli cortesemente del lei (del voi in francese), produce un leggero effetto ironico. La leggerezza del titolo entra in sincretismo con quella dell'immagine di copertina che accompagna il *post*: attraverso un fotomontaggio che sa di *bricolage*, il volto di Baudelaire è stato posto sopra quello dell'artista Béatrice Bizot intenta a porgere un bicchiere di vino ad una delle proprie maschere (3Doozen 2017):



Fig. 52 – L'immagine di copertina del post su Baudelaire in 3Doozen sezione "blog" (Dulhoste 2018a).

Grazie al riferimento esplicito a Charles Baudelaire, comprendiamo meglio la terminologia utilizzata da Dulhoste nella spiegazione della traduzione intersemiotica contenuta nel video del 2016: i vini "rispondono" all'universo dell'artista in quanto vi possiamo trovare delle "cor-rispondenze", e il vino è l'"eco" dei quadri in quanto, come recita la poesia *Correspondences*, "Come echi lunghi che da lontano si fondono, (...), i profumi, i colori e i suoni si rispondono" (Baudelaire 1857, p. 81). La poesia, "caposaldo teorico e poetico del Simbolismo" (Baudelaire 1857, p. 449), è citata interamente alla fine dell'articolo, dopo una serie di paragrafetti che riassumono la poetica del poeta, il contesto

⁴⁹ Sottolineati, grassetti e maiuscoletti nel testo.

storico, la teoria delle corrispondenze verticali e orizzontali, e prima della bibliografia che conta le *Opere complete* di Baudelaire, un saggio critico su Platone, uno studio letterario sulla poesia *Correspondences* e uno di estetica sull'arte romantica. L'obiettivo dell'articolo è quello di sondare la concezione di Baudelaire sull'arte e sul vino, in quanto "l'idea di mescolare l'ARTE e il VINO ha la sua fonte nella poesia baudelairiana" (Dulhoste 2018a). Catherine si ispira in specifico alla teoria delle "corrispondenze orizzontali", espressa nella seconda quartina della composizione, che assicurano una profonda unità al mondo che ci circonda malgrado il disordine e caos delle apparenze. In Baudelaire, le corrispondenze si traducono nelle relazioni reciproche fra le sensazioni, nelle cosiddette sinestesie "tutti i sensi assieme", la sovrapposizione dei sensi che sembrano fondersi, mescolarsi e fondersi tra loro" (*ivi*). Tale fenomeno cognitivo che utilizza un senso per evocare le sensazioni di un altro, è esemplificato da Baudelaire nella seconda parte della poesia *Correspondances* circa il senso dell'olfatto: le sensazioni olfattive vengono suggerite da sensazioni tattili e visive. Dulhoste riporta il fatto che Baudelaire evochi i sensi della vista, dell'udito e del tatto, ma che nelle sue composizioni si concentri principalmente sul senso dell'olfatto. Poi nota che il senso del gusto è quasi inesistente all'interno della sua opera, anche se una parte dei *Fiori del male* è dedicata proprio al vino. Infatti le poesie sul vino ricordano il potere inebriante ed eccessivo della bevanda, senza fare accenni sugli aromi né sui sapori. In maniera interessante, Catherine riporta che in quegli anni vi era nei dintorni di Parigi una produzione di vino senza precedenti, destinata soprattutto agli operai di un'industria in rivolta a causa di tensioni economiche. A quel tempo il vino della regione parigina era di bassa qualità e poco aromatico, e la pratica della degustazione del vino, con il suo cerimoniale e il suo discorso sulla sensorialità, era inesistente e al suo primo inizio, ad ogni modo riservato agli amatori dei *grands cru* di Borgogna o Bordeaux. Insomma, da come lascia intendere Dulhoste, l'esperienza che Baudelaire poteva fare del vino era molto diversa da quella che possiamo fare noi oggi. Catherine riporta inoltre un altro fatto storico interessante: che anche il mondo del vino, come in generale tutta la società e la cultura del tempo, subiva in quell'epoca i dettami e gli sconvolgimenti della rivoluzione industriale. Ad esempio, riporta la costituzione dei *grands cru* del Médoc, ufficializzati nel 1855, in lotta contro i vini che prendevano la via razionale dell'industria. Ed è proprio la polemica contro il positivismo ed il razionalismo, che sottraggono alle cose e ai corpi l'anima, la sensibilità ed il mistero sostituendovi leggi fisiche e matematiche, ed il disagio vissuto nei confronti della nuova società industriale, che nutre la poetica modernista e simbolista di Baudelaire. Influenzato dal romanticismo e da una rilettura della filosofia platonica, il poeta si fa "decifratore" dei simboli imbastiti dalla Natura per andare al di là delle apparenze e ricollegarsi con l'Ideale (corrispondenze verticali). Via privilegiata per accedere all'altra dimensione e rifuggire dall'orrore del mondo sono le esperienze sensibili e il riconoscimento delle loro corrispondenze (corrispondenze

orizzontali): in questo processo l'arte è l'evasione necessaria attraverso la quale l'uomo può ritrovare la propria dignità. Da un punto di vista di semiotica della cultura, e a seguito dei recenti studi sul multinaturalismo (Descola 2005), possiamo sostenere che il simbolismo nasca al momento del definitivo passaggio della cultura occidentale da un' *ontologia analogista* ad una *naturalista* (*ibidem*, pp. 213-2018) e si configuri come uno dei luoghi di persistenza dell' *analogismo* all'interno della nuova società industriale moderna. È interessante notare come l' *ontologia analogista* fosse basata su una *cosmologia musicale*, di cui troviamo gli echi anche nella poesia *Correspondances* di Baudelaire. Dopo un'accurata analisi del componimento, Veronica Estay Stange infatti afferma:

Aussi le sonnet de Baudelaire relève-t-il d'une philosophie fondée sur une intuition d'ordre mystique-phénoménologique ; une intuition de la connexion et de l'unité des êtres dans le flux incessant de la vie, et en même temps d'une profondeur, d'une réalité cachée, ou simplement d'une résonance des objets sensibles. Mais l'analyse qui précède nous permet aussi de suggérer que cette philosophie est étroitement liée à la conception d'un univers dont la structure serait essentiellement rythmique, musicale – souvent au sens strict : depuis Pythagore, et en passant par Platon, l'art de la musique s'est constitué en un véritable modèle d'ordre cosmique. Évidemment, la quête d'une sorte de cosmologie musicale qui, associée à la « théorie des correspondances », aurait pris des formes diverses au cours de l'Histoire, est encore en attente d'être réalisée – de même que la généalogie de la « théorie des correspondances » elle-même. (Estay Stange 2014, pp. 13-15)

L'analisi semiotica di Estay Stange della poesia *Correspondances* mette infatti in luce come, sebbene a livello di contenuto sembri essere il senso dell'olfatto ad avere una posizione centrale nel poema, ad un livello più profondo è invece la dimensione sonora a porsi da modello per l'instaurarsi delle corrispondenze. L'analisi delle rime, delle assonanze, ecc. come quella delle figure e delle immagini presenti nel sonetto – letteralmente “canzone”, “melodia cantata”, derivato della parola “son” cioè “aria di musica” – mostra un ruolo particolare dei termini legati al sonoro come “paroles”, “échos”, “(se) répondent”, “chantent” e come la comunicazione tra l'uomo e la natura, tema del componimento, abbia come modello il “dialogo”, inteso come un movimento organizzato della materia sonora preliminare alla parola più che un fenomeno della parola stessa:

Un *accord* ou un *concert* de formes sensibles avec un arrière-plan signifiant ; une *musique*, au sens primaire du terme : telle serait la signification ultime des « Correspondances » (correspondre > co-répondre > se répondre réciproquement). (Estay Stange 2014, p. 13)

Catherine Dulhoste, riprendendo la teoria delle *corrispondenze* di Baudelaire per “prolungarla esplorando altre dimensioni, la gustazione e la sperimentazione in diretta” (Dulhoste 2018a), riprende

così un *modello musicale*: sembravamo esserci allontanati molto dalla musica e invece quest'ultima si è rivelata essere molto più vicina di quanto credessimo!

Vediamo dunque ora come questo modello sia all'opera durante le passeggiate enoartistiche dell'*atelier Art et Vin* che uniscono vino e scultura. Se già il video promo del 2016 era stato etichettato come “Balade sensorielle dans les univers du Vin et de l'Art, Accords Vins et œuvres d'Art, Correspondances ART et VIN, Expérience oeno-art”, nell'estate del 2018 la passeggiata “sensoriale tra gli universi del Vino e dell'Arte” da metaforica diviene concreta: Catherine realizza il suo *atelier Art et Vin* in un percorso a tappe nei giardini del Musée d'art et d'histoire di Meudon e presso il famoso *Jardin des Tuileries* di Parigi. Due esperienze di degustazione enoartistica, entrambe sul rapporto tra vino e scultura, che mostrano come il metodo trasduttivo di Catherine Dulhoste si sia ormai consolidato. In breve, tale degustazione si articola in tre fasi: una fase introduttiva, dove Dulhoste accoglie i partecipanti, spiega come funziona la degustazione e dona a tutti il programma della degustazione contenente le informazioni sui vini, sulle opere e sul loro abbinamento (Fig. 53-54); una fase centrale di percorso e degustazione con i vini e le statue nel giardino o parco; una fase finale informale, in cui viene offerto ai partecipanti un delizioso spuntino a base di pani, formaggi, verdure e salumi, in cui si può continuare a degustare a piacere le bottiglie aperte per un riassaggio mentre si scambiano quattro chiacchiere. Vediamo in che termini Catherine introduce il percorso:

On va voyager en effet... c'est un voyage sensoriel à travers de tous nos sens, de plus qu'on peut profiter d'être à l'extérieur... donc on va instaurer un dialogue (...) c'est à chacun à imaginer ce qui peut y avoir entre le vin, ce que vous allez déguster, goûter et puis la sculpture, parce là on a cinq sculptures... il s'agit de cinq sculpture... et donc ce dialogue va permettre en fait de faire des correspondances, des équivalences entre le vin et l'œuvre et on utilise le même principe que les accords entre un plat et un vin et donc on va chercher des accords, soit des accords de fusion donc c'est-à-dire la même couleur, un rosé se sera du rose dans l'œuvre, ou des accords, des correspondances de contrastes, c'est-à-dire entre un très petit et un très grand, par exemple, mais qui annule pas, qui mets en valeur l'un et l'autre, et en suite des accords complémentaires avec deux parties, avec deux morceaux on fait un troisième... voilà, ça c'est un peu théorique et donc on va passer à l'application. Donc ce que je vous propose c'est de prendre un vin chacun et on va marcher jusqu'au la vigne (...) (Dulhoste 2018)⁵⁰

Troviamo l'isotopia del viaggio sensoriale, riferito ai sensi e, implicitamente, al percorso nel giardino. L'obiettivo posto è quello di “instaurare un dialogo” tra cinque vini e cinque statue. Questo dialogo permette di instaurare delle “corrispondenze”, delle “equivalenze” tra vino e opera. Il principio che si utilizza è lo stesso che regge gli “accordi tra piatti e vini”: notiamo qui come tale accordo faccia da

⁵⁰ Trascrizione della nostra registrazione effettuata sul campo, in occasione dell'*atelier Art et o Vin* del 14 giugno 2018 presso il Musée d'Art et d'Histoire de Meudon.

modello per quello tra i vini e le opere d'arte. Tale principio consiste nel trovare relazioni di “fusione”, quando troviamo uno stesso tratto nel vino come nell’opera, come ad esempio il colore, di “contrasto” quando vino e opera esprimono gli opposti semantici di una stessa categoria (p.e. piccolo VS grande), e di “complementarità” quando vino e opera si completano generando una terza cosa, un tutto che prende elementi da uno ed elementi dall’altro. Vediamo infine l’approccio laboratoriale con l’invito di passare alla pratica: il è *fare sensoriale* che permette di comprendere a livello cognitivo il funzionamento dei meccanismi sinestetici. Durante lo svolgimento della degustazione, ogni tappa si articola nelle seguenti fasi: arrivo alla statua; viene versato il vino ai partecipanti; Catherine dona le informazioni sul vino, sulla statua e sul tipo di accordo scelto; si degusta; momento di dialogo, con domande e commenti dei partecipanti e risposte di Catherine; fine dell’assaggio e partenza per la tappa successiva. Ogni tappa è l’occasione per affrontare un aspetto della degustazione e al discorso estetico gustativo e visivo si intreccia un discorso pedagogico: per il pubblico il percorso è anche un percorso di sviluppo della competenza, sia rispetto all’arte del degustare, dell’“eseguire” il vino (apprendere i rudimenti dell’analisi sensoriale ad esempio o le caratteristiche di certi vitigni, ecc.), sia rispetto all’arte dell’osservare una statua, della sua “attivazione” (ad esempio il fatto di non fermarsi a guardarla solo in maniera frontale, ma girandoci intorno per attivarne le linee e le potenzialità plastiche a 360°). Catherine risulta molto preparata sia a livello dei vini sia al livello delle opere: per ogni statua sa raccontare la storia di produzione e come è arrivata nel parco, l’epoca, lo stile, le caratteristiche dell’autore e quali sono gli aspetti principali a cui dare attenzione. In questo senso, si configura come un soggetto competente sia della “lingua del vino” sia della “lingua dell’arte” e dunque come soggetto “traduttore” tra i due ambiti. Anche in questo caso, la traduzione intersemiotica avviene attraverso una mediazione linguistica, per parole chiave (cfr. Fig. 53 e 54). Come vediamo ad esempio dal programma della degustazione avvenuta a Meudon, ogni tappa è introdotta da una serie di parole che servono a creare un ponte semantico tra il vino e la statua: il primo accordo è per “fusione” in quanto condividono il colore bianco e il fatto di non avere una data (lo champagne in oggetto non è millesimato e la statua non ha indicata una data precisa); il secondo accordo è per “contrasto”, contrasto cromatico (rosa VS nero) e rispetto alla categoria della leggerezza/pesantezza (leggerezza del vino VS l’effetto “pesante” della statua); il terzo accordo è per “fusione”, sia vino che opera sono molto complessi, il vino crea lo stesso effetto di spaesamento della figura del labirinto in quanto sembra andare verso il dolce (dato il colore e la densità da vino da dessert) andando invece verso il secco, come quando dentro a un labirinto ci sembra di andare da una parte e invece stiamo andando da un’altra; il quarto accordo è per “complementarità” in quanto entrambi condividono i tratti semantici del colore, dell’intensità, della potenza dentro la leggerezza (il vino è un rosso del sud della Francia, nato dal solleone, mentre la statua rappresenta una fenice,

ATELIER ART et VIN

Musée d'art et d'histoire de Meudon

L'été à Meudon - 14 juin 2018

Blancheur, originel, minéral, festif, liberté

AOC Champagne Nominé Renard, Blanc de Blancs Brut
CHAMPAGNE *minéral et originel*

Cépage : Chardonnay (100%)
 Température de service : 10°

Champagne Blanc de Blancs – 100% Chardonnay - à la robe jaune pâle, au nez de notes florales, de brioche, de miel, de cardamome et notes fumées, à l'attaque fraîche avec une effervescence crémeuse, une bouche acidulée et minérale, une belle longueur et une finale crayeuse avec une texture tendre. Claude Nominé, œnologue et 3^{ème} génération de vigneron avec son fils Simon et sa femme Cécilia conduisent le domaine familial de 20 ha à Villevenard sur la côte de Sézanne, la côte des blancs. Ils vinifient en cuve inox pour obtenir des champagnes purs qui expriment leurs origines.

Accord mets : Apéritif. Coquillages, poisson en papillote, boudin blanc. Brillat Savarin

①

CHAMPAGNE



Bacchus
 Pierre, sans date
 Ecole française
 du XIX^{ème}

Couleur, aérien, maternel, passe-muraille

AOC Côtes du Rhône, Domaine Fontavin, Fleur de coton 2017 
RHONE *subtil et délicat*

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah
 Température de service : 12°

Vin rosé au nez délicat de fleurs de cerisiers et de pêche de vigne, aux arômes d'agrumes et de gingembre, une bouche suave et fraîche. Cette cuvée est signée par Hélène Chouvet, œnologue et vigneronne, 7^{ème} génération à la tête du domaine familial de 45 hectares.

Accord mets : Apéritif. Tarte aux tomates, tapas, brochette grillée. Fromage de brebis.

②

ROSÉ



Mère Murs n°2
 Bois d'acajou, 1972
 Parvine CURIE
 (Nancy, 1936)

Sous-bois, labyrinthe aromatique, chaleur

AOC Côtes du Jura, Domaine Rolet, Expression du terroir, 2007
JURA *typé et sous-bois*

Cépages : Chardonnay, Savagnin
 Température de service : 12°

Vin blanc à la robe dorée, ample, élevé en fût pendant 2 ans sous un "voile". C'est un vin typique du Jura, "vin d'initié", qui envoûte le palais de ceux qui aiment les arômes complexes de noix, d'amande grillée, de miel, de curry, de champignon et de sous-bois. La famille de vigneron Rolet à la tête de ce domaine dynamise l'appellation du Jura et se tient fièrement sur le podium des domaines jurassiens.

Accord mets : Apéritif. Saumon fumé, curry d'agneau, poulet aux champignons. Comté

③

BLANC



L'arbre de vie
 Bronze, 1961
 François STAHLY
 (Constance, Allemagne
 1911, Meudon 2006)



Fig. 53 – Programma dell'atelier Art et Vin del 14 giugno 2018, lato A (Dulhoste 2018b).

ATELIER ART et VIN

Musée d'art et d'histoire de Meudon

L'été à Meudon - 14 juin 2018

Matière brossée, structure, nature, Nord-Sud ④

AOC Coteaux Varois en Provence, Château La Calisse, Patricia Ortelli 2012 

PROVENCE *structuré et soyeux*

Cépages : Syrah, Cabernet Sauvignon
Température de service : 18°

Vin rouge concentré, au fruité intense mûre, cassis et réglisse, une bouche ample, riche, veloutée, aux tanins riches et soyeux. L'élevage partiel en barrique est subtil. Patricia Ortelli, à la tête du domaine depuis 1991, est la fer de lance de l'appellation Coteaux Varois par son travail approfondi et expérimental du terroir, des vignes et des vins, suivant Voltaire "Je ne connais de sérieux ici-bas que la culture de la vigne".

Accord mets : Côte de bœuf grillée, daube provençale, tajine de mouton. Vieux Gouda.



Phénix
Bois brossé, 1984
Philippe SCRIVE
(Ville-Marie, Québec 1927)

ROUGE

Sensuel, duo enlacé, bois, chair épicée

AOC Pacherenc du Vic-Bilh, Domaine Labranche-Laffont, moelleux 2015 

SUD-OUEST *vif et exotique*

Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Température de service : 12°

Vin blanc moelleux, très vif et frais, aux notes complexes de fruits exotiques, d'ananas, de pêches jaunes et de coing, de raisin, d'épices, de cannelle, de « rôti », de miel, de caramel. Ce vin met en valeur le cépage régional Manseng travaillé avec vivacité par Christine Dupuy, première vigneronne/cœnologue de cette appellation.

Accord mets : Foie gras, tajine au citron confit. Ananas rôti. Chocolat. Roquefort.



Fantaisie
Olivier, 1974
Renè COLLAMARINI
(Paris 1904- Paris 1983)

BLANC DOUX

BON DE COMMANDE

Tarifs ETE 2018 TTC valables jusqu'au 30/09/2018

3DOOZEN
explorateur et fournisseur en vins
06 51 96 68 36
www.3doozen.net

Nom :

Tel : Mail :

Adresse :

TOTAL

nombre de
bouteilles

sous-total

1	CHAMPAGNE	CHAMPAGNE AOC Champagne	Nominé Renard	Blanc de Blancs	BL EFF nm	32,00 €			
3	ROSÉ	RHONE AOC Côtes du Rhône	Domaine de Fontavin	Fleur de coton	R5 SEC 2016	11,00 €			
2	BLANC	JURA AOC Côtes du Jura	Domaine Rolet	Expression du terroir	BL SEC 2007	14,00 €			
4	ROUGE	PROVENCE AOP Coteaux Varois en Provence	Château La Calisse	Patricia Ortelli	RG SEC 2012	18,00 €			
5	DOUX	SUD-OUEST AOC Pacherenc du Vic-Bilh	Domaine Labranche – Laffont	Moelleux	BL DOUX 2015	17,00 €			

LIVRAISON enlèvement gratuit à l'entrepôt à Saint-Denis ou au musée à Meudon gratuite sur Paris et 10 km du centre de Paris, **à partir de 36 bouteilles**

REGLEMENT 14j sur Paris et 10 km du centre de Paris pour moins de 36 bouteilles par chèque à l'ordre de 3DOOZEN ou par virement
IBAN : FR76 1751 5900 0008 0074 2355 6081 BIC : CEPAPFPP751
Domiciliation : Caisse d'Épargne IdF - 52, rue du Ft Wilson - 92300 Levallois Perret

Fig. 54 – Programma dell'atelier Art et Vin del 14 giugno 2018, lato B (Dulhoste 2018b).

figura di fuoco), ma dall'altra si oppongono per provenienza geografica (l'autore della statua viene dal Canada, dal profondo nord), in questo senso si "completano"; il quinto accordo è nuovamente per "fusione" in quanto vino e statua condividono i tratti semantici dello speziato e del sensuale, del duo (il vino è composto da due vitigni che si fondono, mentre la statua da due amanti uniti insieme), e dell'aspettativa temporale durativa (per il vino è il fatto di presentare una lunghissima persistenza in bocca, per la statua quella di intitolarsi "Olivier", cioè "ulivo", simbolo di eternità).

Alla fine della degustazione, numerosi sono i commenti entusiasti:

(...) non sono esperta di vino, ma trovo ci sia un legame nel guardare... se fossimo qua in giro per il parco non è che la guarderemmo più di tanto [la statua]... invece si è obbligati a produrre un senso a ogni dettaglio, e a una specie di lentezza dello sguardo e del sentire che... (partecipante 1)

Merci, tu nous apprends sur les vins, sur les œuvres, on retient l'attention... d'usage du temps suspendu... (partecipante 2)

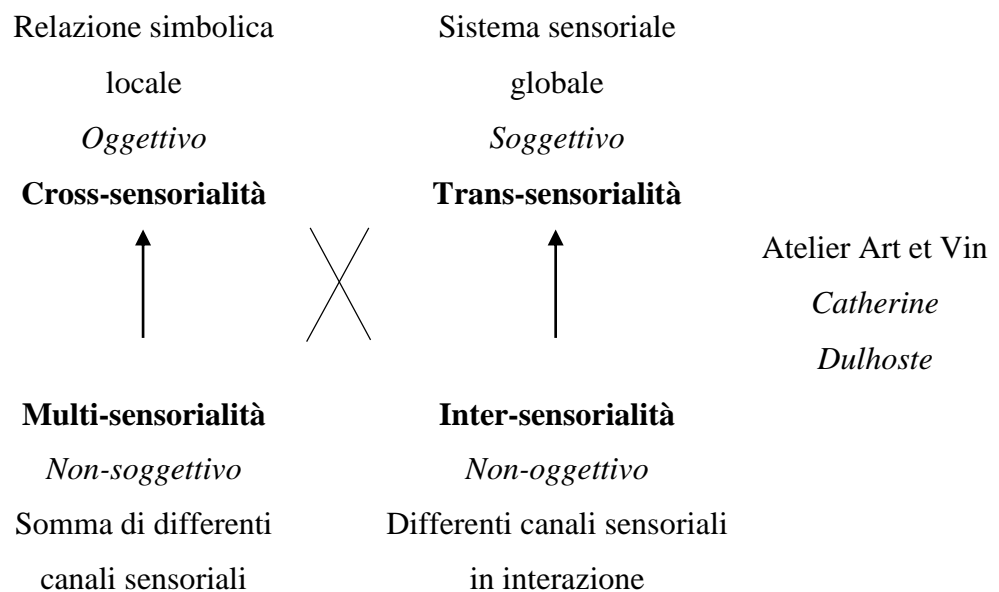
Et le mélange des arts c'est... regarder une sculpture avec un peu de vin, un peu d'essence, ce n'est pas pareil, que si tu es là comme ça... il y a le palais, l'ouïr, l'odorat, ...c'est une expérience totale... (partecipante 3)

Tu peux être très personnel et partager (Catherine Dulhoste)

Dai commenti raccolti, notiamo come l'osservare la statua al momento della degustazione del vino permetta di "attivare" l'opera e produrre senso e significato. Se la statua è già stata eseguita dall'artista e viene ora attivata dalla degustazione del vino, il vino è attivato dalla statua al momento della sua esecuzione degustativa. In entrambi i casi vino e statua ottengono il ruolo attanziale di attivatore (Aa) e attivatorio (aa). Il momento dell'abbinamento, della fruizione sinestetica, è un momento che inquadra entrambe le opere (gustativa e plastica), permettendo di focalizzarsi l'attenzione. La presa estetica e l'*attivazione* come processo che "rende estetico" permettono di manifestare la *dimensione musicale* di vino e statua, ovvero la particolare configurazione o, meglio, composizione dei propri elementi. Musicale è anche la corrispondenza tra essi secondo il modello del dialogo, del rispondere e corrispondere, per "fusione", "contrasto" o "complementarità". Infine, ciò che diviene sia attivato che attivatore, oltre al pubblico, è anche il paesaggio, l'ambiente che vi è intorno, l'atmosfera che crea attraverso gli elementi visivi, sonori, olfattivi, tattili che presenta. Ad esempio, presso il giardino del Musée d'art et d'histoire di Meudon, la degustazione enoartistica è stata influenzata euforicamente dall'ambiente di questo giardino protetto e curato, anche se si è dovuto far fronte a piccoli imprevisti: al momento della seconda tappa, una presenza di profumi floreali proveniente dagli arbusti intorno

alla statua ha obbligato a mettere letteralmente il naso dentro al bicchiere per percepire gli aromi del vino; mentre la presenza sonora delle cornacchie, che per tutto il tempo ha accompagnato l'esperienza, si è tradotta infine nella scomparsa dei cibi per lo spuntino finale, rimasto indifeso su un tavolo di pietra e rubato dai volatili!

Per l'apertura all'alea della situazione e all'atmosfera di ciò che vi è intorno, intesa come sistema olistico di differenti percezioni sensoriali, e per le scelte autoriali intraprese dal nostro soggetto attivatore e trasduttore, l'*atelier Art et Vin* afferma sia la soggettività dell'esperienza sensibile sia la non-oggettività di essa. Presenta dunque una tipologia polisensoriale che unisce *trans-sensorialità* e *intersensorialità*:



L'attività enoartistica di Catherine Dulhoste ricorda infatti quella enomusicale di Benoît Kilian. Entrambi condividono l'approccio diretto e informale, l'entusiasmo, il piacere della condivisione, l'apertura alla situazione e al contesto che diviene testo stesso, il metodo di traduzione tramite mediazione linguistica e l'approccio autoriale e interpretativo.

3. *Savons enfin qui nous buvons* di Sébastien Barrier

La doppia concezione del percorso sensoriale, inteso sia in senso proprio che in senso figurato, è presente anche nello spettacolo teatrale *Savons enfin qui nous buvons* (letteralmente, *Sappiamo infine chi beviamo*) dell'attore, musicista e regista bretone Sébastien Barrier. Dopo aver interrotto gli studi in lettere, Barrier frequenta una scuola di arti circensi a Tolosa, dedicandosi in seguito alle arti di strada e al teatro. Lavora così in differenti compagnie, tra cui Phun e GdRA, con cui realizza per i teatri pubblici spettacoli che mescolano circo, video e inchieste etnografiche. Come attore di strada, nel 2005 si inventa quasi per caso un alter ego, *Ronan Tablantec*, un marinaio-pescatore di Douarnenez, imbonitore inveterato che gli permette di realizzare lunghe tournée. È proprio alla fine di uno spettacolo di strada che una sera Barrier scopre il vino naturale: invitato ad esibirsi a *Vini Circus* (2018), festival di vini naturali presso Guipel a nord di Rennes, dopo il lavoro il nostro attore si prende una sbronza colossale di cui già prospettava “una ‘coda di cometa’ difficile, quello stato di doposbornia doloroso ben conosciuto negli ambienti alcolici” (Géné 2015). La ripresa invece fu “magnifica, comoda e senza rimorsi”, grazie al fatto che i vini che aveva bevuto non contenevano zolfo né altre polveri chimiche, principali responsabili di cattive “code di cometa”⁵¹. La conversione fu immediata e, successivamente, Sébastien andò a ricercare i vignaioli che aveva conosciuto in quella occasione e che abitano e lavorano nella vicina Valle della Loira. È così che l'attore conosce tutto un gruppo di vignaioli al naturale, di cui con il tempo, tra una degustazione e uno spettacolo, diviene amico e confidente. Da quel momento beve solo “vin nature”: “D’abord pour des raisons affectives mais aussi parce que c’est un miracle: tu ne souffres pas au réveil. Ce qui peut être dangereux aussi... Et puis pour moi qui ne m’engage pas assez, avec le vin naturel, j’ai l’impression que boire devient un geste militant” (Demey 2016, p. 88). Ritroviamo qui l’isotopia dell’impegno politico, questa volta legata al piacere degli eccessi del bere, e l’isotopia dell’affetto, delle relazioni d’amicizia che si instaurano per la condivisione del vino naturale.

È infatti la conoscenza dei *vignerons* e delle *vignerottes* della Loira che dona a Barrier la “voglia” di raccontare la storia del loro incontro. Si riconferma qui l’isotopia dell’incontro e dello scambio diretto, im-mediato, nel senso di non mediato da altri soggetti, che contraddistingue la comunicazione e i rapporti sociali del vino naturale:

L’envie de monter cette histoire est née suite à ma rencontre avec un dizaine de personnes, vignerons et vignerottes, réunis autour d’une même conception du vin : du jus de raisin fermenté, dont la production est localisée, située, ancrée sur un terroir aux caractéristiques forcément singulières, et réalisé au plus près

⁵¹ Per una trattazione approfondita “sui postumi della sbornia”, cfr. Juan Bas (2003). L’esperienza di Barrier con il vino naturale si avvicina alla categoria dei “doposborna inesistenti”, esclusa dalla casistica di Bas, mentre le “code di cometa difficili” possono benissimo rientrare nei “doposborna devastanti” (Bas 2003, pp. 82-84).

de son expression naturelle, c'est-à-dire sans recours à la chimie, tant au niveau de la culture de la vigne qu'à celui de la vinification. (Vidy 2018)

Nel 2014 nasce così *Savons enfin qui nous buvons*, che verrà portato in tournée da Barrier almeno fino a tutto il 2018 in diversi teatri di Francia e di altri paesi di lingua francese. Lo spettacolo vuole essere un "racconto di esperienza":

RÉCIT D'EXPÉRIENCE

Je propose au groupe de spectateurs/goûteurs de découvrir les vins de sept vigneron choisis arbitrairement en fonction de mes goûts et de mes rencontres.

Sept vins, pétillants et tranquilles, rouge, blanc et rosé, issus de sept savoir-faire différents, de sols et de parcelles singuliers, pour un parcours gustatif et sensoriel que je dessine aidé des vigneron. Sept occasions d'évoquer le goût, l'odorat, la matière, les couleurs, le relief, l'oxydation, les papilles, les arômes, la sapidité d'un jus.

Et de parler de géologie, de sols, de cépages, d'appellations plus ou moins contrôlées, de construction de son propre goût - quête de liberté subjective, personnelle, longue et difficile - d'agriculture, d'environnement, de décroissance. Mais aussi de littérature, de pathologies, de philosophie, d'histoire, d'économie, de culture, de politique... Et de moi, bien entendu, car je n'envisage toujours pas de séparer mes prises de parole d'un petit travail réflexif et autobiographique.

Ce projet n'aurait pas d'intérêt pour moi si chaque vin dégusté n'était l'occasion de découvrir le portrait de la personne ou de la famille qui le produit. En mots, évidemment, et en images. J'ai confié la réalisation de celles-ci à Yohanne Lamoulère, photographe, membre du collectif Transit et de Pictoretank, dont la pratique oscille entre regards plastique et documentaire.

J'évoque donc les vies d'Agnès et de René, de Marc, de Jérôme, de Jacques, de Thierry et de Jean-Marie, de Noëlla et de Laurent, de Pascal et de Mose. Je n'évoque, bien sûr, que ce qu'ils ont bien voulu m'en confier. Je raconte qui sont, ou furent, leurs parents, s'ils étaient eux mêmes paysans et/ou vigneron, si leur vocation est née d'une transmission familiale, en continuité, ou si elle a surgi plus tard, en bifurcation. Je dévoile leurs parcours, leurs cheminements. Je présente leurs lieux de vie, leurs terroirs, leurs familles. Je raconte leurs convictions, leurs points de vue, leurs doutes, leurs forces. Je relaie leurs paroles. J'explique comment ils travaillent, comment je les ai connus, ce que nous avons échangé et vécu ensemble, et à quoi ressemble notre relation.

Je tente, finalement, de vous les faire aimer, elles et leurs vins, autant que je les aime, et, si je n'y parviens pas, j'espère au moins susciter chez les spectateurs l'envie de les rencontrer. (Barrier 2018)

(...) Outre les récits liés aux vigneron, je glisse dans *Savoir enfin qui nous buvons*, un certain nombre d'histoire liées au vin, à l'alcool et à l'alcoolisme, à l'ivresse. Des témoignages, des anecdotes, des souvenirs de moments vécus, provoqué ou subis, de choses vues, senties, supportées et entendues. (Vidy 2018)

Anche qui la degustazione del vino viene posto come "un viaggio gustativo e sensoriale", lasciando trasparire sotto la pratica dell'assaggio del vino una certa isotopia del movimento e allo stesso tempo

della scoperta. I sette vini scelti, in cui ve n'è almeno uno per ogni categoria comune (effervescente, fermo, rosso, rosé, bianco), sono l'occasione per evocare i sensi della degustazione, le caratteristiche organolettiche ma anche i vitigni e tutte le dimensioni disciplinari che si legano al *terroir* e alla cultura della vite (geologia, filosofia, storia, economia, cultura, politica) oltre che le denominazione “più o meno” controllate e la “costruzione del proprio gusto – ricerca della libertà soggettiva, personale, lunga e difficile”. Barrier vuole insomma sondare i concatenamenti (Deleuze, Guattari 1980) e le mediazioni (Hennion 1993) che ruotano attorno ad ogni bottiglia di vino. L'isotopia della soggettività viene affermata almeno su un doppio livello: da una parte Barrier evoca il lento e difficile processo di costruzione del gusto personale; dall'altra si pone come esempio di soggetto che è riuscito a realizzare tale processo, è lui che sceglie le bottiglie da degustare “in base ai suoi gusti e ai suoi incontri”. L'idea dell'incontro è alla base alla costruzione del soggetto e dei suoi gusti: è grazie al confronto con gli altri che definiamo le nostre differenze e affinità, sia in termini soggettivi che di gusto – supponendo che le due dimensioni si possano in qualche modo separare. Narrare degli altri implica narrare di se stessi, svelare il proprio punto di vista, toccare la propria autobiografia e, allo stesso modo, narrare di se stessi comporta, più o meno in parte, narrare degli altri. Vediamo qui all'opera il principio di costruzione della realtà oggettiva tramite la valorizzazione dell'intersoggettività, oltre che il potere del racconto nel dare senso alle esperienze, o meglio, in termini semiotici, che il senso si dà per narrazione. È per questo che, all'interno dello spettacolo, la narrazione dei vignaioli naturali “scivola” anche su “un certo numero di storie legate al vino, all'alcool e all'alcolismo e all'ebbrezza”, ma sempre secondo la prospettiva personale delle “testimonianze, degli aneddoti, delle esperienze di momenti vissuti” e dunque esperiti attraverso i sensi. Viene qui messo in luce sia il ruolo veridittivo (Greimas e Courtés 1979, Greimas 1983) del corpo e dei sensi nella costruzione della testimonianza e delle esperienze (Fontanille 2004, p. 355-377); Lorusso, Violi 2004, p. 138), che il doppio movimento fenomenologico che lega l'uomo al mondo (Merleau-Ponty 1945) di azioni “provocate o subite”. In questo senso, il tema dell'ebbrezza e dell'alcolismo – che possiamo riarticolare secondo una scala graduata che va dall'ebbrezza, alla sbornia, alla dipendenza – diviene imprescindibile in quanto mostra ed esplica gli effetti del vino come sostanza che agisce sul corpo. Rispetto al tema della dipendenza lo spettacolo contiene, tra i tanti inserti e le tante parentesi, un monologo sulla morfina, estratto da *Le journal d'un morphinomane* di un medico sconosciuto di fine Ottocento (Renault 2014, p.25; Barrier 2016, p. 226): si imbastisce così un'isotopia della dipendenza e dei suoi effetti disforici, che dalla morfina investe l'abuso di vino. È da tenere presente come il tema dell'alcool legato al vino rappresenti una vera ossessione-tabù della società francese contemporanea (ogni comunicazione legata al vino presenta la dicitura legale “L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération”): la

scelta di Barrier può essere letta anche come una critica implicita all'ipocrisia della società borghese. Sorta di “artista maledetto”, che in parte richiama la figura di Baudelaire per il suo carattere tormentato e per l'essere al contempo dentro e fuori alla società – oltre ad avere una particolare attrazione per le sbornie, Barrier percorre la Francia vivendo nel suo furgone accompagnato da un fedele gattone rosso di nome Wee-wee –, quella del nostro attore non è però un'apologia dell'alcolismo, piuttosto ne mostra i limiti e, infine, gli esiti depressivi, anche se al contempo e in maniera contraddittoria si compiace dei “meriti di un alcoolismo che aiuta, libera, porta e solleva” (Géné 2015). La critica alla società, indiretta, passa piuttosto attraverso la testimonianza a favore del vino naturale. Come già notato in precedenza (cfr. *supra*, cap. 3, par. 8 e 9), la perdita di pertinenza delle denominazioni di origine controllata (DOC in Italia, AOC in Francia) rispetto al vino naturale e la situazione di vuoto normativo, si accompagna al fenomeno della personificazione dei vignaioli. In questo caso, se la verità e l'oggettività si costruiscono grazie al confronto di punti di vista e di narrazioni, per inter-soggettività, soggettività in relazione, e se parlare del vino comporta reinserirlo nella catena di mediazioni e concatenamenti di cui fa parte, allora non è più pertinente sapere *cosa* beviamo, ma *chi* beviamo. Il capovolgimento è simile alla celebre domanda di Goodman (1978) per definire l'arte in seguito all'arte contemporanea: non più *cosa* è arte, ma *quando* è arte. Il vino naturale è così un “vino capovolto” (Rigaux, Sangiorgi 2017) che, sostituendo il soggetto all'oggetto, svela gli attori dietro alle cose, i punti di vista, le filosofie e i metodi di produzione, il rapporto con l'ambiente, i modelli di mercato. Viene rivalutata l'esperienza diretta: andare a conoscere, andare per conoscere, personalmente, attraverso l'esperienza sensibile, guardare, odorare, gustare, toccare e anche, perché no, ascoltare. La prospettiva naturale reinserisce così il vino all'interno di una narrazione, in cui non si tiene solo conto di *cosa* è enunciato, la bottiglia di vino, ma anche dei soggetti dell'enunciazione, enunciatore ed enunciatari: *chi* lo fa, *chi* lo consuma. Per questo per Barrier il progetto non avrebbe senso “se ogni vino degustato non fosse l'occasione di scoprire il ritratto della persona o della famiglia che lo produce”. Cuore dello spettacolo è dunque il racconto delle vite dei vignaioli che Barrier ha conosciuto e con cui è divenuto amico – notiamo l'isotopia della confidenza espressa, tra l'altro, dall'utilizzo del nome proprio per nominare i protagonisti del racconto (come già abbiamo trovato nella relazione tra Benoît Kilian e i *vignerons* naturali con cui è in rapporto, cfr. *supra*, cap. 3 par. 8). Non solo quindi compagni di bevute, ma d'esperienze, di vita, di cui raccontare le “convinzioni, i punti di vista, i dubbi e le forze”, svelandone i percorsi, raccontando se la “vocazione” per il vino è avvenuta per linea familiare o per “biforcazione” implicando cambiamenti di percorso, oltre che alla storia delle loro famiglie se appunto di contadini o meno. È da notare come i sette *vignerons* e *vingeronnes* (comprendendo anche le coppie o le rispettive famiglie) vengano citati insieme a Sébastien Barrier rispetto alla “concezione e produzione” dello spettacolo, tra le note

tecniche dello stesso (Vidy 2018). Naturalmente, come già accennato, in questo stesso racconto scopriamo anche le convinzioni, i punti vista, i dubbi, le forze e la storia familiare del soggetto narratore, in fondo il vero protagonista della storia. Traspare così il legame che si crea bevendo insieme, la cultura del vino come cultura della condivisione e fondamento di civiltà (da *civis*, comunità). L'obiettivo finale dello spettacolo è quello di condividere la passione del protagonista verso queste persone e verso i loro vini: l'autore si augura che la trasmissione del *sapere* sia efficace, che susciti nel pubblico un *voler amare* o almeno un *voler incontrare*. Ritroviamo qui l'isotopia della condivisione dei propri gusti, che investe la figura degli "amanti" e degli "appassionati" di vino e di musica (ad esempio discutendo dell'esperienza enomusicale di Jean-Ives Chaperon, cfr. *supra*, cap. 3, par. 10).

A livello narrativo, lo spettacolo è così concepito da Sébastien Barrier, attante destinante, come un dispositivo per realizzare un *far fare*, un dispositivo manipolatorio volto a installare nel pubblico, attore con ruolo attanziale di soggetto, un *voler fare*, voler incontrare questi vignaioli, primo passo per poterli amare e molla per il "viaggio di scoperta", in senso proprio, del vino naturale. Lo spettacolo è così costruito per *far fare* allo spettatore un'esperienza: lo spettatore diviene "degustatore" e lo spettacolo degustazione. Forse, a ben vedere, né spettacolo né degustazione o tutti e due, o qualcosa di più: analizzando la comunicazione ufficiale dello spettacolo la prima cosa che si nota è la difficoltà di nominarlo. In prima pagina il foglio di sala indica "Conferenza eno-ludica / Teatro / Degustazione", mentre le note al suo interno optano per un reiterato tentativo di nomina per approssimazione:

Savoir enfin qui nous buvons tient autant de la dégustation de vin commentée, de l'apéro documenté, du récit d'expérience, de l'affirmation et du partage d'un goût, du prêche de bistrotier, du dévoilement de portraits, du carnet de voyage, de la succession de récits, de la célébration du présent, de l'ode à l'ivresse, de la performance de camelot, que de la longue veillée œnolo-ludique entre amis.

C'est que pour Sébastien Barrier le vin est toute une histoire – et d'abord celle d'un plaisir, de ses merveilles et de ses excès, et celle de ses rencontres avec ceux qui le font. Il invite à la partager autour d'un verre et quelques autres, pour découvrir le savoir-faire enivrant de sept amis vigneron, faiseurs de vin honnête et naturel, c'est-à-dire respectueux du terroir, de la plante, du fruit et de la fermentation. Sept hommes, femmes et familles du Val de Loire dont il rapporte les apprentissages et les choix, les histoires et les savoirs, les doutes et les engagements.

Avec sa guitare et quelques images, dans la salle de théâtre transformée en bistrot- guinguette, le poète-musicien se livre à son art ancestral de la parole, agrémentant ses récits d'improvisations, de rapports sur des situations vécues, provoquées ou subies et de lectures de textes sur l'alcool et l'ivresse. Sans aucun doute, pour Sébastien Barrier les qualités d'un vin dépassent les plaisirs de la dégustation pour inclure la rencontre et le partage auxquels il invite. (Vautrin 2018)

Da parte sua, Barrier preferisce invece definire le proprie azioni teatrali semplicemente come “prise de parole” (Géné 2015). Infine la stampa (Renault 2014, Anvers 2015, Géné 2015, Demey 2016) più che dalla formula *sincretica*, che fa dello spettacolo uno spettacolo “ornitorinco” con tutti i problemi di interpretazione che ne derivano (Eco 1997), sembra essere colpita dalla durata eccezionale dello spettacolo, indicata con una stima temporale di “circa sei ore” (Vidy 2018). Soprattutto rispetto alle date nei teatri parigini, questo comporta il fatto di “perdere l’ultimo metrò” e dunque accettare di entrare, e lasciarsi andare, almeno per una sera, ad un altro ordine temporale rispetto a quello della metropoli. L’eventuale conflitto che ne deriva virtualizza a livello profondo l’opposizione tra tempo produttivo e tempo fenomenologico che, dato il tema dello spettacolo, richiama quello tra la temporalità discontinua della società industriale e la temporalità continua della società contadina pre-industriale. Barrier così commenta: “Rater le métro grâce ou à cause d’un spectacle, c’est reconnaître à nos dépens que l’art peut avoir un effet sur nos vies” (Renault 2014). Lontano dall’affermare l’arte per se stessa, l’artista propende per la connessione tra arte e vita quotidiana e per l’efficacia che la prima può avere sulla seconda. La formula “grazie o a causa di” è inoltre uno dei ritornelli che intessono lo spettacolo, ulteriore segno dell’affermazione della rete di punti di vista in cui siamo immersi.

L’analisi dello svolgimento e della struttura dello spettacolo, spiega la necessità di una tale durata, davvero rara per i comuni spettacoli teatrali. Vediamo quindi ora da vicino come è costruito il dispositivo sincretico di *Savoir enfin qui nous buvons*, composto da differenti linguaggi e arti, tra i quali la scenografia, la narrazione, la proiezione visiva, il servizio eno-gastronomico e la dimensione sonora, che comprende musiche ed effetti sonori. Partiamo dal dispositivo scenico (Fig. 55): se lo spettacolo si fa degustazione e lo spettatore diventa degustatore, la sala del teatro diviene “bistrot-osteria” (“bistro-guinguette”, cfr. Vautrin 2018) riempiendosi di tavoli tondi, da circa quattro posti in media, apparecchiati con un bicchiere per il vino e dei tovagliolini al posto dei piatti. Il bicchiere per il vino presenta su un lato il logo dello spettacolo, la scritta “Savons enfin qui nous buvons”, con una linea bianca sottile sul vetro trasparente, ed è donato al pubblico una volta finito lo spettacolo: un omaggio simbolico, un invito a continuare l’esperienza gustativa dello spettacolo anche al di fuori di esso. Ad un lato della platea è installata una macchina per l’acqua, con delle caraffe e dei bicchieri di plastica a disposizione. Coerentemente, le maschere del teatro si fanno per l’occasione camerieri, prestandosi a passare tra i tavoli per versare il vino nei calici e portare e ritirare i piatti offerti per la cena. Barrier di tanto in tanto sembra un cuoco o un oste, in quanto a volte indossa, vestendosi e svestendosi sempre in scena, una parannanza o grembiule da cucina. Elemento essenziale della



Fig. 55 – Un momento dello spettacolo *Savoir enfin qui nous buvons*. Ph. Angélique Lyleire ©.

scenografia, questa volta di scena, è infatti un bancone da bar od osteria, su cui sono ben esposte in fila le sette bottiglie dei sette *domaine* di cui si parlerà e che si andrà a degustare. Lì vicino e ben centrale vi è una grande mappa geografica disegnata a mano di formato rettangolare che rappresenta la Valle della Loira (“Rivière” per gli autoctoni), con i nomi dei paesi di residenza dei *vignerons* e un numero in rosso per ognuno di questi: una serie di frecce rosse collegano i punti a formare il viaggio intrapreso da Barrier e al contempo le tappe del racconto che svolge durante lo spettacolo. La stessa mappa è ripresa in piccolo su dei *flyer* sempre rettangolari, posati insieme al foglio di sala sui posti degli spettatori. Sul lato B, gli stessi flyer presentano le foto delle etichette delle bottiglie che si andranno a degustare associate al nome del loro produttore. Tornando alla scena, questa è composta inoltre da uno schermo per le video proiezioni, una batteria, un amplificatore per chitarra elettrica, un’asta con un microfono e un tavolino. Sul pubblico calano infine luci soffuse. Rispetto alla narrazione, abbiamo già accennato ai contenuti del racconto, indicando i temi e le figure principali e le numerose divagazioni che fanno da complemento. Sul piano dell’espressione, questa tendenza enciclopedica di Barrier si esprime attraverso una continua presa di parola, attraverso la figura della “logorrea”, del fiume di parole, dell’atto di linguaggio instancabile. Sembra peraltro che fin da bambino Barrier sia stato un gran chiacchierone:

« Enfant déjà, j'étais bavard, reprend-il. Les invités des mes parents passaient vite de "Oh ce qu'il est drôle !" à "Mais quand est-ce qu'on va le faire taire ?" ». Si pour ceux-là il était fatigant, moi je le trouve plutôt enivrant. (Demey 2016)

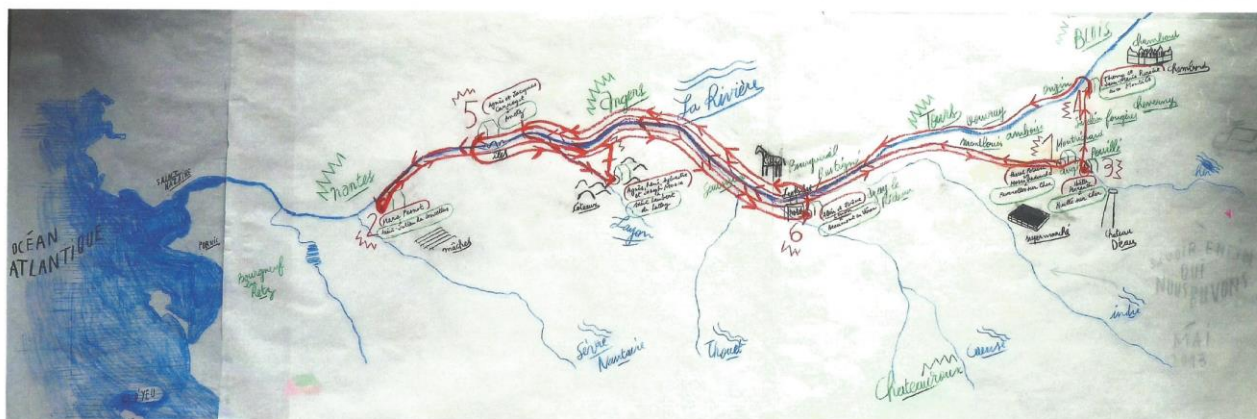


Fig. 56 – Flyer di *Savoir enfin qui nous buvons*: lato 1, la mappa della Valle della Loira (Barrier 2018b).

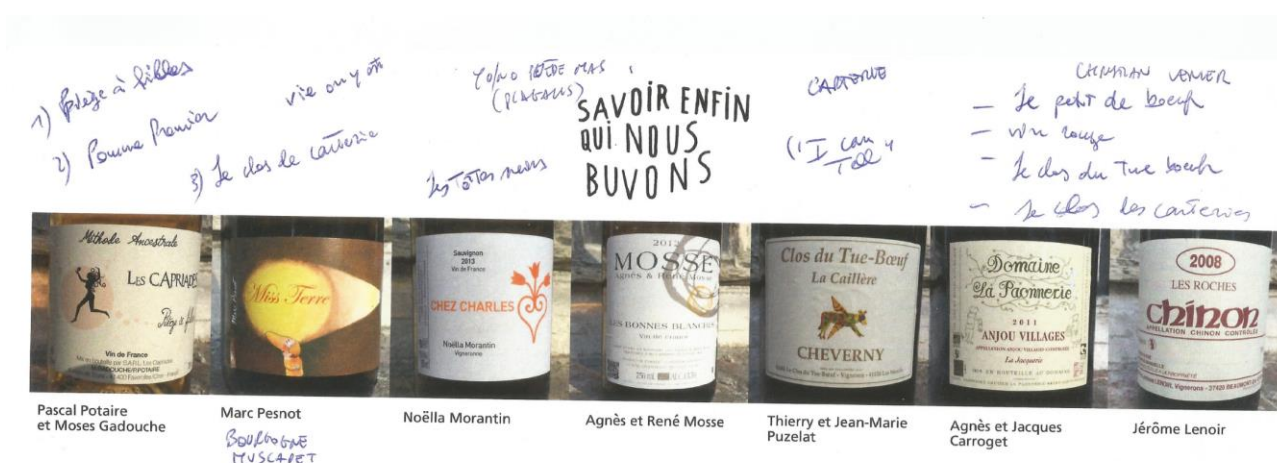


Fig. 57 – Flyer di *Savoir enfin qui nous buvons*: lato 2, etichette della degustazione (Barrier 2018b).

L'intervistatore sanziona in maniera euforica questa capacità di Barrier giudicandola "inebriante", un accostamento, quello tra ebbrezza e parola che ritroviamo anche nel titolo di un altro articolo: "Mots d'ivresse" (Anvers 2015). Se nel primo caso l'ebbrezza è l'effetto di questa inusitata capacità linguistica sull'ascoltatore, nel secondo caso è la causa del fiume di parole del protagonista. Ad ogni modo, è interessante trovare l'utilizzo della figura dell'ebbrezza per parlare dell'effetto della parola: lo stesso termine lo avevamo già incontrato rispetto all'effetto suscitato dall'ascolto di musica (cfr. il reportage del concerto di Lionel Belmondo presso Château Palmer, *supra*, cap.3, par. 10). In entrambi i casi significa in maniera figurata lo stato di esaltazione e/o stordimento provocato da un piacere molto intenso e potrebbe dunque costituire una particolare categoria di "presa estetica" (Greimas 1987), che potremmo definire *presa estatica*. L'estasi è creata qui da una vertigine di parole che

funziona per progressive aperture di parentesi e sviluppi di incisi senza chiusura, in modo che la narrazione slitti da un primo argomento ad un secondo, ad un terzo e così via, per tornare, forse, al punto di partenza. Altre strategie linguistiche messe in gioco da Barrier sono il gioco di parole, l'allitterazione, la ripetizione, con i quali, musicalmente, connette discorsi e campi semantici a volte molto lontani. Inoltre, sfrutta il continuo uscire ed entrare dalla situazione che imbastisce, l'aprire buchi nel meccanismo di "sospensione della credulità" per poi richiuderli, ammiccando al pubblico con battute e commenti. Infine, il racconto è sempre diretto al pubblico, che viene interpellato più volte durante lo spettacolo sia come *unità integrale* – il pubblico –, che come *totalità partitiva* – un gruppetto di spettatori, come le quattro persone ad un tavolo – e come *unità partitiva* – un singolo spettatore (Greimas, Landowski 1976; Pozzato 2001, p. 84). In questo il dispositivo scenico, presentando solo la fine dei tavolini come una soglia che divide la platea dalla scena, si presta alle eventuali incursioni dell'attore clown nello spazio del pubblico. Rispetto alle proiezioni visive, il racconto dell'incontro con i vignaioli e delle loro vite è accompagnato da una serie di ritratti fotografici che vengono proiettati sul grande schermo presente in scena. Come riportato da Barrier stesso sia durante lo spettacolo che nell'introduzione presente nel comunicato stampa (Vidy 2018), le fotografie sono state commissionate da Barrier alla fotografa Yohanne Lamoulère che lavora tra "sguardo plastico e documentario". Gli scatti sono nitidi e ben curati nelle pose e nei colori: avere il ritratto proiettato sul palco del *vigneron* di cui Barrier sta evocando le gesta permette, da una parte, al pubblico di associare i nomi che non conosce a un'immagine precisa, oltre ad avere un'idea dei luoghi di vita dei protagonisti, e, dall'altra, all'attore di prendere spunto da un dettaglio dell'immagine per sviluppare il racconto o improvvisare. Rispetto alla componente eno-gastronomica, tutto lo spettacolo è scandito dal servizio dei sette vini naturali offerti alla degustazione. Spesso il servizio viene fatto in momenti di pausa che l'attore concerta in tempo reale con i tecnici e il pubblico, in modo che le maschere-camerieri possano passare tra i tavoli a versare nei calici il nuovo vino. Questa è una delle ragioni per le quali i tempi dello spettacolo tendono a dilatarsi. L'assaggio di ogni vino avviene più o meno in contemporanea con il momento del racconto dedicato al suo produttore o produttrice e Barrier stesso beve insieme al pubblico grazie a un bicchiere e alle bottiglie che si trovano sopra e dietro al bancone esposto in scena, su cui può agire in maniera indipendente. Oltre al vino, vengono servite ai tavoli anche delle portate di cibi: verso l'inizio dello spettacolo, in orario da aperitivo, vengono serviti degli stuzzichini, come tartine e noccioline; circa verso metà spettacolo arriva la portata principale composto da un tagliere di verdure crude, formaggi e salumi; infine verso la fine dello spettacolo viene offerta della frutta e dei dolcini. Le maschere-camerieri posano dei piatti collettivi nel centro di ogni tavolo, lasciando gli spettatori autogestirsi. Anche le portate vengono poi riprese dalle maschere-camerieri nei momenti di pausa concertati dal protagonista. Ben scelto e

curato, il ruolo del cibo è fondamentale: permette di controbilanciare l'effetto del vino permettendo di seguire lo spettacolo lungo il suo svolgimento. Anche perché *crachoir* non ve ne sono sui tavoli, a meno che lo spettatore non lo chieda esplicitamente. Bevendo ogni volta le dosi di vino versate, il pubblico arriva verso la fine dello spettacolo ad essere vicino a una leggera ebbrezza. L'eventuale ebbrezza è insomma una possibilità concreta alla fine dello spettacolo e dipende dalla gestione personale di ogni singolo spettatore in base al suo rapporto con il vino. Attraverso il gusto, il corpo dello spettatore-degustatore viene così sollecitato secondo eventuali e diverse intensità lungo il corso dello spettacolo, rivivendo in prima persona parte delle esperienze raccontate da Barrier. Il corpo del pubblico entra in relazione con quello dell'attore, allo stesso tempo veicolo di comunicazione sulla scena e tema di buona parte della narrazione. La timia profonda che attraversa il corpo del protagonista è affidata infine alla musica, che permette di tradurre in suoni e di far sentire le qualità delle passioni che lo investono. Ciò avviene principalmente in tre momenti precisi dello spettacolo, in cui Barrier prende in mano la chitarra elettrica e musica un monologo di forte carica emotiva. La musica alla chitarra elettrica ha dunque almeno tre funzioni: accompagnare il racconto; segmentare lo spettacolo dandogli una forma e un ritmo; comunicare le tensioni e le passioni, euforiche o disforiche, del soggetto protagonista. Oltre a questi tre momenti *clou*, forti ed intimi, nel corso dello spettacolo Barrier canta due canzoni che si legano ai suoi discorsi laterali, una cantautorale, in lingua francese, anni '50-'60, l'altra in inglese, scimmiettando la voce di un cantante *new wave* su una base elettronica. Durante le pause che intermezzano lo spettacolo, Barrier si mette invece alla batteria e, suonando, riempie il vuoto scenico funzionale al servizio del vino e al cambio di portate in attesa di poter riprendere la narrazione. Infine, alla dimensione sonora è affidata anche un'ultima testimonianza dei vignaioli co-protagonisti: nel finale, prima di terminare con l'ultimo monologo musicato, l'attore fa ascoltare al pubblico una registrazione vocale di ogni protagonista intento a lasciarli un messaggio sulla segreteria telefonica o registrata apposta per l'occasione. Riassumiamo di seguito la struttura dello spettacolo, così come realizzato il 5 maggio 2018, presso il Théâtre Vidy di Losanna (Svizzera), dalle 17 alla mezzanotte, mettendo in evidenza sia le pause che i tre punti musicali più importanti dal punto di vista sia dell'impatto emotivo che della narrazione:

Parti dello spettacolo	Sezioni dello spettacolo	Descrizione sommaria
Parte introduttiva	1. accoglienza	Barrier parla con il pubblico e coi tecnici, controlla che tutto funzioni in scena; aneddotti sul viaggio e sui problemi avuti alla dogana nel portare le

		<p>bottiglie di vino dalla Francia alla Svizzera;</p> <p>diverse battute, attende i ritardatari, si ambienta;</p> <p>brindisi con il pubblico, suono di bicchieri nella sala: “à la votre... au théâtre, pour ce qui ne reste, à son échec globale, au rituel populaire, à la cuite, à l’ivresse (...)”.</p>
	2. introduzione	<p>Interpella una coppia, fuma;</p> <p>battute sulla Svizzera, chiamate al telefono;</p> <p>commenta il primo vino “piège à fille”;</p> <p>indica la carta geografica della Valle della Loira;</p> <p>storia del suo incontro con il vino e l’ebbrezza (...).</p>
	3. monologo musicato	<p>Testo introspettivo, tra vino e vita, con chitarra elettrica.</p>
	4. racconto	<p>“comment commencer?”;</p> <p>proiezioni prime immagini di vigneron e relazione con la fotografa;</p> <p>definizione di vino naturale;</p> <p>isotopia del bevibile/non bevibile;</p> <p>relazione uve-terroir;</p> <p>tradizioni di famiglia (...)</p> <p>“tutto ciò volevo dire prima di cominciare”! risa e applausi del pubblico.</p>
	pausa	<p>B. esce di scena.</p>
Parte centrale	5. racconto	<p>B. parla con in mano la chitarra, ogni tanto fa qualche accordo; aneddoti sul primo spinello e sulla sua famiglia;</p> <p>canta una canzone del 1963;</p> <p>fa servire il muscadet, aneddoti sul vitigno;</p> <p>gioca con le bottiglie al bancone;</p>

		isotopia dello scambio e del condividere la passione sulle bottiglie di vino (...).
	pausa	B. suona la chitarra e poi la batteria.
	6. racconto	storia di <i>vignerons</i> ; canta e mima <i>I can tell</i> su base elettronica; storia di <i>vignerons</i> ; storia di <i>vignerons</i> (...)
	7. monologo musicato	Lettura di estratti da <i>Le journal d'un morphinomane</i> con chitarra elettrica
	pausa	B. suona la batteria.
Parte finale	8. racconto	Testo sui “marginali”; momento musicale; traccia audio con voce di amica <i>vigneronne</i> ; (...).
	pausa	Le maschere sparcchiano i tavolini; B. suona la chitarra.
	9. racconto	Storie di <i>vignerons</i> ; testimonianze audio: voci registrate dei <i>vignerons</i> co-protagonisti; “mais tu vas la fermer ta grand gaule?!?”.
	9. monologo musicato	“Je suis trop bourré pour le faire”: testo introspettivo e intimo, con chitarra elettrica.

Fig. 58 – Struttura dello spettacolo *Savoir enfin qui nous buvons* del 4 maggio 2018, Théâtre Vidy, Losanna.

Riportiamo ora la descrizione del primo monologo musicato, che ci sembra uno dei punti più rappresentativi dello spettacolo, e che concerne più di altri momenti gli ambiti della musica e del vino, cercando di mettere in luce l’articolazione tra parte musicale di chitarra elettrica e la parte di recitazione:

Monologo musicato di introduzione	
B. beve un bicchiere di vino “di incoraggiamento”, poi:	
Azione performativa corporeo-musicale	Azione performativa corporeo-verbale
B. indossa la chitarra elettrica e inizia a suonare creando un fondo di chitarra con la	

<p><i>loop station</i>: il giro di chitarra è su due accordi, in minore, che si ripetono sempre uguali, creando un ritmo incessante; il timbro è quello sordo delle corde di chitarra “stoppate”.</p>	
<p>Nelle pause del racconto, sull’accompagnamento incessante tipo bordone o basso continuo, B. crea dei soli di chitarra, delle melodie in minore e modali, che danno apertura e respiro alla musica e permettono lo svolgimento del discorso musicale.</p>	<p>B. inizia il monologo, parla di degustazione, di storie di vino, non senza digressioni; cita <i>en passant</i> una frase che richiama il titolo dello spettacolo “savons enfin qui nous buvons”...</p>
<p>Stop della <i>loop station</i> e della musica. Poi riprende.</p>	<p>B. si ferma, cambia di registro: accoglie i ritardatari che sono arrivati ora a vedere lo spettacolo. Poi riprende.</p>
<p>Inizia un climax musicale: B. raddoppia il tempo degli accordi, il ritmo si fa sistolico. Cresce il volume e l’intensità della musica...</p> <p style="text-align: center;">... – pausa <i>loop station</i> – ripresa <i>loop station</i>...</p> <p style="text-align: center;">...– pausa <i>loop station</i> –...</p> <p>... ripresa con filtro passa bassi sulla <i>loop station</i>: il giro di chitarra mantiene la forma ritmica ma sentiamo solo le frequenze basse; il</p>	<p>Inizio della declamazione poetica: “vinification, macération, oxydation, filtration, transformation, observation, fascination, Japon, fascination, immersion, immersion, affection, affection, affection, imprégnation, imprégnation, Japon, imbibition, imbibition, imbibition, alcoolisation, disinhibition, addiction, spoliation, Japon, retranscription, désertification, réglementation, alcoolisation, Japon – dépression, dépression, dépression, dépression, dépression, Japon – thématization, rémission, conversion, reconversion, reconversion, re-re-re-reconversion, de-conversion, conversion, bifurcation, Japon, bifurcation, bifurcation, révolution, révolution, re-filiation, révélation, révélation, résurrection, élévation, élévation, – alcoolisation – séparation, alcoolisation, séparation, automutilation, clochardisation, désaffiliation, désaffiliation, autodestruction, Japon, perdition,</p>

boit”, cioè “si beve” o “beviamo” e dalla parola “abba”, che ci viene poi detto essere rispettivamente il grido dei nantesi ubriachi e quello degli abitanti della Papuaia-Nuova Guinea, assonanti tra loro (Géné 2015). A livello verbale, la voce segue così un percorso che va dal figurativo al plastico (Greimas 1984), dal significato semantico alla *significanza* della “grana della voce” (Barthes 1982), passando progressivamente dalla dimensione cognitiva a quella patemica ed estetica. Il discorso musicale, da parte sua, imbastisce un percorso simile: dal giro di chitarra con melodie riconoscibili, al raddoppio del tempo della base accordale, all’affetto sistolico creato attraverso un filtro passabasso che trasforma la musica in una pulsazione a forte densità iconica che si avvicina all’“immagine sonora” (Spaziante 2013) del battito del cuore, al silenzio al momento dell’urlo finale. In questo senso, la pausa musicale finale si pone come ultimo grado “plastico” del musicale. Questa struttura espressiva, sul piano dell’espressione, supporta a livello semantico del racconto, sul piano del contenuto, i differenti passaggi delle esperienze del soggetto protagonista con il vino: dalla degustazione iniziale, all’ebbrezza, alla sbronza, alla sensazione di disperazione e depressione che segue l’esaltazione e che prelude all’alcolismo. Evidenziamo di seguito l’articolazione di questi tre livelli:

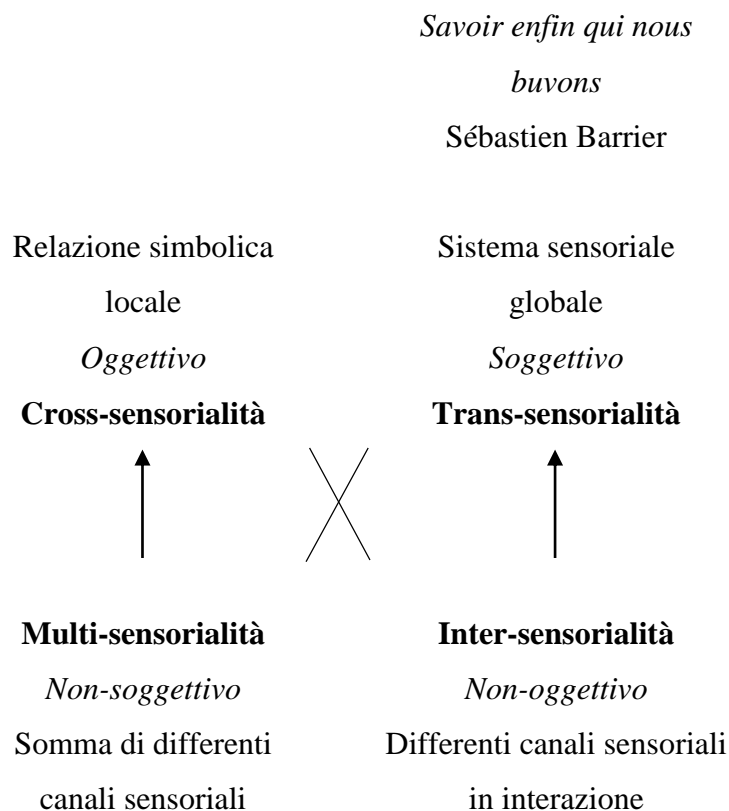
Espressione: voce	frasi compiute del racconto	declamazione poetica	glossolalie e vocalizzi	urlo
Espressione: musica	giro accordale con melodie compiute	scansione accordale incalzante	filtro sulla scansione accordale: presenza di sole frequenze basse a creare l’immagine sonora di un battito cardiaco	silenzio
Contenuto: vino	degustazione	ebbrezza	sbornia	postumi (depressione, alcolismo)
Dimensione	cognitiva	cognitiva	patemico-estetica	patemico-estetica
Formanti	figurativi	figurali	figurali	plastici
Intensità	+	++	+++	++++

Fig. 60 – Articolazioni delle dimensioni semiotiche del primo monologo musicato di *Savoir enfin qui nous buvons*.

Per comprendere il procedimento di questo monologo come dispositivo semiotico efficace, dobbiamo intendere le colonne della tabella come tappe di un processo continuo, che vede il progressivo prevalere del corporeo, dell'estesico e del patemico sul cognitivo. Corporeo e cognitivo non sono però da intendersi come opposti in maniera assoluta, ma come due ingredienti di un concentrato di cui si può fare una stima della percentuale di presenza, in quanto le due dimensioni sono sempre intrecciate: il somatico partecipa alla cognizione e la cognizione al somatico ad ogni tappa. Nella sequenza a quattro tappe messa in luce, il momento di passaggio è esattamente nel mezzo, tra la seconda e la terza colonna, con il sopravvento della dimensione patemico-estesica su quella cognitiva del soggetto. Da questo momento la dimensione sonora e musicale si fa veicolo del punto di vista patemico del soggetto, del suo sentire interno, della sua dimensione psicologica-emotivo-affettiva. La suddetta articolazione spiega l'efficacia del monologo e la *presa estetica* o, ancora di più, la *presa estatica*, l'"ebbrezza", che può produrre nel pubblico.

Tornando al dispositivo generale dello spettacolo teatrale come testo sincretico che "orchestra" differenti arti, e utilizzando le categorie di Goodman (1968, 1984) possiamo notare come mentre lo spettacolo venga eseguito, esso è al contempo attivato dalla presenza del pubblico e della contemporanea degustazione. Viceversa, mentre il vino è "eseguito", tramite la degustazione, esso è attivato dallo spettacolo, dalla dimensione teatrale. Anche qui, dunque, spettacolo e vino ottengono entrambi il ruolo attanziale di attivatore e attivataro l'uno nei confronti dell'altro. Tralasciamo l'analisi minuziosa che si potrebbe fare rispetto all'attivazione o meno delle altre arti all'interno del dispositivo teatrale (ad esempio le fotografie dei vignaioli, opere in sé, vengono attivate durante l'esecuzione dello spettacolo, ecc.), per riportare come a livello sinestetico, le *corrispondenze* tra le varie dimensioni estetiche e sensibili, avvengono sul piano globale, "atmosferico" (Böhme 2001): il rapporto tra i sensi si gioca a livello di un sistema olistico, *transensoriale* (cfr. *supra*, cap. 3, par. 5). Il rapporto "aleatorio" tra le corrispondenze sensibili, è rappresentativo di uno spettacolo che accoglie dentro di sé l'aleatorietà della vita, ad esempio sia a livello di narrazione che a livello di disposizione scenica. A livello di narrazione, lo spettacolo prevede l'"aleatorio" per il fatto che può cambiare, in una certa misura, in base al luogo che lo ospita e all'umore del protagonista: Barrier infatti non segue un testo scritto in maniera precisa ma un canovaccio su cui improvvisa in base al contesto che lo ospita e da moduli che si diverte a combinare in maniera differente. Un esempio è rappresentato proprio dalla data dello spettacolo di Losanna, replica che è stata segnata dal fatto che Barrier non ha potuto portare in teatro tutti i vini previsti dallo spettacolo a causa di problemi doganali: questa sventura ha segnato la replica di Losanna del 5 maggio 2018 in quanto l'attore ha inserito dentro allo spettacolo molti aneddoti riguardanti questa sventura e il suo malumore si è trasformato in una serie di battute satiriche sulla Svizzera e gli Svizzeri. Battute che qualcuno del pubblico ha vissuto come

offensive e che hanno portato all'uscita di una serie di persone dallo spettacolo durante il suo svolgimento, con un conseguente battibecco con l'attore e un suo sfogo sulla scena, sorta di teatralizzazione dal vivo di passioni molto umane come la rabbia e la delusione a cui segue una loro rielaborazione riflessiva. A livello di dispositivo scenico è invece aleatoria la presa del posto a sedere: prevedendo tavolini in media da quattro posti, ed essendo il pubblico composto non solo da gruppetti di quattro persone, ma molto più spesso da coppie di amici o d'affetto, o persone singole, e a volte da gruppi più numerosi di quattro, succede molto spesso che ci si ritrova al tavolo con delle persone che non si conoscono ma con cui, data la vicinanza implicata e il lungo svolgimento temporale, si è obbligati a interagire. Come per l'umore dell'attore anche su questo livello si può essere più o meno "fortunati". Questa dimensione aleatoria, che si manifesta a livello polisensoriale in un modello olistico generale, assieme alla forte affermazione della soggettività come principio di valore a fondamento della formazione dei soggetti attraverso e con il gusto, ha molto in comune con la degustazione "epistenologica" di Nicola Perullo (cfr. *supra*, cap. 3, par. 4) e con essa condivide una posizione *transensoriale*:



Infine, lo spettacolo *Savoir enfin qui nous buvons* rappresenta un'ulteriore conferma della tendenza del vino naturale ad abbinarsi a forme del gusto estetico "alternative": che siano la musica "extra-

ordinarie” della sperimentazione musicale o le musiche “soprannaturali” radicali e improvvisative (cfr. *supra*, cap. 3, par. 9) o appunto uno spettacolo fuori formato e con un attore “fuori norma” (Vidy 2018).

Per concludere, lo spettacolo ha avuto un esito efficace: se non possiamo contare le persone che si sono avvicinate al vino naturale grazie ad esso, lo spettacolo stesso è riuscito a convincere almeno i professionisti del settore del suo valore estetico. Poco dopo la nascita dello spettacolo, nel 2015 Sébastien Barrier si affilia al CPPC-Centre de Production des Paroles Contemporaines di Rennes. Inoltre, la direttrice artistica del teatro Grand T di Nantes, Catherine Blondeau, lo ha sostenuto nella scrittura di un libro dello spettacolo: è nato così il libro *Savons enfin qui nous buvons* (Barrier 2016), in una bella edizione di Actes Sud, casa editrice francese rinomata per i testi letterali e teatrali. Il libro presenta buona parte dei racconti presenti nello spettacolo inframezzati dalle belle fotografie dei *vignerons* e delle *vignerottes* co-protagonisti scattate da Yohanne Lamoulère, oltre che da una serie di scatti di viaggio e di vita vissuta, di gusti e di disgusti (Landowski, Fiorin 1997; Marrone 2016) dello stesso Barrier e del suo gatto. Esempio felice di traduzione intersemiotica, questa volta dallo spettacolo teatrale al libro stampato, sempre sul tema del vino, rispetto al piano del contenuto, e con una messa in forma *musicale* (Estay Stange 2014, 2018), rispetto al piano dell’espressione.

4. Le *Dégustations sonores* dell’associazione **Vin Voix Valais**

Cercando il termine “degustazione sonora” sul motore di ricerca Google, in francese e in italiano, possiamo avere una prima idea di come sia usata questa formula, almeno tra un primo campione di attività che possiamo trovare in rete. In francese, ci vengono indicati principalmente quattro eventi. Il primo si trova sul sito di Bien Urbain (2013), un festival d’“arte nel (e con) lo spazio pubblico”, e si riferisce a un laboratorio, svolto in occasione della festa della musica di ormai qualche anno fa, per “trasformare ogni oggetto in una sorgente sonora o musicale”:

ATELIER DE DÉGUSTATION SONORE

Quelle meilleure occasion que la fête de la musique pour rameuter vos oreilles Chez Urbain et transformer tout objet en source sonore et musicale?

Étienne propose à tous de jouer avec des sons étonnants en employant micros contacts, petite console de mixage, réverbérations et casques fermés. À la fin de l’atelier, un mini concert permettra de découvrir ce que les autres participants trafiquaient.

Renseignements et inscriptions : kikoo@bien-urbain.fr

☞ Avec ÉTIENNE BULTINGAIRE, dimanche 21 juin à 14h, Chez Urbain (Bien Urbain 2013)

In questo atelier si “degustano” così le differenti sonorità che è possibile creare con un microfono attaccato a degli oggetti, il cui segnale viene poi filtrato e miscelato. “Degustare” in questo senso significa sia “saggiare”, “valutare con attenzione” ma anche “apprezzare”, “darsi piacere con”. Con lo stesso senso metaforico, troviamo la stessa formula per una sperimentazione simile avvenuta nel 2017 per la quindicesima edizione del festival belga di arte sonora City Sonic:

Salon de degustation sonore

KEM – Karaoké Electro-Mechanique (première belge)

Consommations musicales à produire soi-même – Fruit d’une dizaine d’années de conception et de fabrication d’instruments collectifs d’improvisation dirigée, le KEM est un ensemble d’instruments de musique électronique et mécaniques en réseau pour faire des rythmes, des mélodies, du sampling, des sons acoustiques, tous calés sur le même tempo, la même gamme, et s’intégrant au mixage. Pour réintroduire le jeu collectif dans la musique électronique, trop souvent individuelle, tout est ici conçu pour improviser librement.

Cela implique pour les joueurs de s’écouter les uns les autres, pour construire une musique ensemble. Un salon de production et de dégustation sonore. L’ensemble se présente donc sous la forme d’un bistrot convivial, un bar à sons dans lequel le public est invité à produire ses propres cocktails. Une douzaine de modules faits maison à base d’escabeaux, de cages à oiseaux, de casseroles et autres bidules, truffés d’électronique en tous genres, font office d’ingrédients. La libre manipulation des boutons permet au public de nourrir la création musicale en déclenchant des sons « électro » et/ou des sons réels, sous l’œil attentif d’All et Ant1, serveurs de ce lieu unique et original, qui guident le public dans ses explorations musicales, depuis la mise en bouche, jusqu’à l’expertise la plus pointue. (City Sonic 2017)

In questo breve testo la metafora della degustazione riferita alla valutazione e all’apprezzamento della dimensione sonora e della sue componenti si sviluppa in una vera configurazione discorsiva enologica, sviluppata attraverso tutta una serie di figure: l’esposizione di differenti tipi di oggetti trasformati in strumenti elettroacustici e di apparecchi elettronici – tutti collegati allo stesso mixer e impostati per suonare tutti a tempo e sulla stessa scala di note, in modo che il pubblico possa suonare in maniera collettiva – convoca la figura del “salone”, del “bistrot” e del “bar à vin”, che per l’occasione viene appunto ribattezzato “bar à son”. Questo luogo è sia luogo di “produzione” che di “degustazione” e “consumazione”. Ogni partecipante può scegliere i propri “ingredienti” e creare il proprio “cocktail”. I musicisti responsabili del progetto, dunque di questo “bar a vin”, divengono coerentemente “camerieri” mentre, infine, l’“esplorazione musicale” diviene appunto una degustazione, dal “primo assaggio” all’ “expertise più sofisticata”. Questa metafora enologica per parlare di musica ci sembra rafforzare l’ipotesi dello *statuto allografico del vino* (a due stadi) e del suo essere un’arte simile a quella musicale (cfr. *supra*, par.1), oltre che a esemplificare a pieno quella pratica di attento discernimento e apprezzamento delle proprietà sonore che abbiamo chiamato “gusto

dell'ascolto". Il terzo evento sviluppa ulteriormente questa configurazione discorsiva enologica, allargandola agli effetti patemici e cognitivi della "degustazione". Si tratta di una speciale sessione di ascolto con un impianto sonoro di Alta Fedeltà per la Semaine du Son (2014):

LA DÉGUSTATION SONORE© S'INVITE À LA SEMAINE DU SON

LA DEGUSTATION SONORE© : UNE APPROCHE EMOTIONNELLE ET TECHNIQUE DU SON

Si l'image se perçoit de façon plus immédiate, le son nécessite une culture de l'écoute. Cette culture est peu développée en France. Ingénieur mélomane, Stéphane Even veut, à sa mesure, apporter sa contribution. Ainsi est née la dégustation sonore©. Comme pour une dégustation de vin, compréhension, connaissance, découverte et plaisir constituent l'objectif. Gratuite, chaque session accueille 50 personnes maximum et dure 1h30.

Elle se structure autour de 4 points :

- explorer les nombreuses dimensions du son Haute Fidélité

Lors d'un TedX, Stéphane Even est intervenu sur le sujet. Vidéo de 10 mn-http://neodio.fr/about_us_fr.html

- utiliser des extraits musicaux restitués grâce à une chaîne HiFi française de grande qualité (électroniques et câbles NEODIO, enceintes CABASSE) pour illustrer les challenges techniques qui permettent une reproduction réellement de Haute Fidélité
- faire comprendre pourquoi la performance technique est nécessaire pour retrouver l'émotion ressentie, sur quels aspects elle s'appuie pour se développer
- faire redécouvrir au public des morceaux qu'il croyait bien connaître (Dandy 2014)⁵²

Il connubio di "emozione" e "tecnica" richiama in effetti lo stesso dualismo trovato all'opera nel funzionamento della degustazione enologica professionale (cfr. *supra*, cap. 3, par. 1). Il paragone con la degustazione è qui esplicitato: entrambe le pratiche, testare un importante impianto hi-fi e *testare* (Hennion 2015) un grande vino, hanno in comune lo stesso "obiettivo", e cioè la "comprensione" e la "conoscenza" (livello della cognizione), e la "scoperta" e il "piacere" (livello patemico). Ad esempio, per riscoprire l'emozione provata all'ascolto di una musica dal vivo è necessario capire su quali aspetti tecnici si appoggia per essere sviluppata, come per riscoprire l'emozione provata all'assaggio di un vino è necessario comprendere di cosa si compone e gli aspetti tecnici che hanno contribuito a realizzarlo. Notiamo inoltre come sia in questo testo come in quello precedente sia presente l'isotopia dell'esplorare legata alla pratica sensoriale (cfr. *supra*, par. 2). È interessante notare come qui la formula "dégustation sonore" sia segnata come protetta da copyright. Insieme all'esplicitazione del parallelo con il vino, sono indizi di un preciso *voler fare* che di un preciso *sapere* del soggetto enunciatore. Infine, troviamo la formula "dégustation sonore" utilizzata dal centro culturale Flagey di Bruxelles per indicare, all'interno della propria stagione dedicata al quartetto d'archi, una serie di incontri con i musicisti antecedenti al concerto con funzione di guida all'ascolto:

⁵² Grassetti e maiuscoletti nel testo.

Pour rendre encore plus riche l'expérience du quatuor, Flagey invite ses publics à partager avant le concert une « dégustation sonore », approche parallèle et originale où leur sont proposées des « clés d'écoute » de la musique qui suivra. Les musiciens Julien Libeer, pianiste en résidence, Elsa de Lacerda, violoniste du Quatuor Alfama et Benjamin Glorieux, violoncelliste, sont les hôtes de ces découvertes.

A chaque fois, un expert analyse le phénomène du quatuor sous le prisme de sa propre expérience, de sa passion singulière. La première dégustation de la saison 18/19 sera olfactive ! Marie-Anouch Sarkissian, pianiste et parfumeuse, évoquera les liens entre sons et parfums. (Flagey 2018a)

Vediamo come il termine “degustazione” sia utilizzato ancora una volta per indicare una pratica che porta ad un accrescimento della conoscenza: ulteriore esempio di come *sapere* e *sapere* siano strettamente collegati (Barthes 1978, p. 195). Inoltre, è interessante trovare un esempio di “degustazione olfattiva” (Flagey 2018b), condotta da una “pianiste et alchimiste des liens entres parfums et musiques” (*ivi*), caso di studio gemello al nostro, appartenente, forse, ad una semiosfera “olfattivo-musicale”, che lega *smellscape* (cfr. *supra*, cap. 3, par. 9) e appunto musica. Osserviamo come in questo caso si parli non di “accordi” ma di “legami” e il riferimento culturale sia l'alchimismo, altra espressione di quella cultura analogista europea antecedente al naturalismo (Descola 2005) che abbiamo visto all'opera nelle *Correspondances* di Baudelaire (cfr. *supra*, par. 2). I risultati in lingua italiana portano invece su altri tre eventi, di cui il primo è una degustazione sonora di mieli stagionati:

Con l'inizio della nuova stagione vi proponiamo una nuova iniziativa. Vi aspettiamo tutti Venerdì 13 alle ore 20.30 per fare esperienza insieme a Gabriele Filiputti, apicoltore e musicista, di un viaggio sensoriale dove gusto e udito si fonderanno tra loro.

L'obiettivo di questa serata è ri-scoprire il magico mondo delle api e del loro dolce prodotto... il miele! Il tutto accompagnato da Didjeridoo strumento aborigeno Australiano, campane Himalayane e letture di poesie dedicate alle api. Il suono permetterà ai partecipanti di rimanere in contatto con la sfera dei sensi permettendo di entrare in una sorta di meditazione ad ogni singolo miele degustato.

L'incontro prevede un assaggio di ogni singolo miele; grazie a profumi, sapori e melodie si percorrerà un'intera stagione di fioriture, scoprendone i luoghi di provenienza e il mondo, così delicato, di queste meravigliose creature. (Eventa 2018)

Il termine “degustazione” è infatti usato oggi per indicare l'assaggio e l'analisi delle qualità organolettiche anche di altri prodotti rispetto al vino come l'olio, il caffè, la cioccolata e appunto il miele. Anche se non si parla di vino, il meccanismo polisensoriale sembra rimanere lo stesso: troviamo infatti le isotopie del “viaggio sensoriale”, della “scoperta”, del conoscere attraverso i sensi; troviamo un “attivatore” e “trasduttore” competente che è al contempo “apicoltore e musicista”, che parla cioè al contempo le lingue del miele e della musica; troviamo le figure degli strumenti musicali utilizzati, che data la provenienza (didjeridoo australiano e campane himalayane) si ricollegano a

culture differenti dal naturalismo (Descola 2005) occidentale; troviamo l'uso evocativo della parola tramite la poesia, trovata ad esempio nelle degustazioni enomusicali di Sandro Sangiorgi e Nicola Perullo (cfr. *supra*, cap. 3, par. 3 e 4) e, come la figura della “meditazione” ci segnala, anche una modalità profonda di fruizione basata su un particolare gestione dell'attenzione (Hennion 2015) al momento dell'assaggio. Pur condividendo con questo primo evento un uso proprio e non metaforico della formula “degustazione sonora”, il secondo e terzo evento ci riportano nel mondo della *semiosfera enomusicale*. Il secondo è la commercializzazione per il Natale 2016 di “Luce&Music”, una speciale ed esclusiva confezione del vino Luce, assemblaggio di Sangiovese e Merlot, della tenuta Luce di Montalcino appartenente alla storica famiglia toscana dei Frescobaldi, votati oggi alla globalizzazione del vino grazie all'accordo con l'imprenditore viti-vinicolo californiano Robert Mondavi (Luce 2018):

NATALE, “LUCE & MUSIC” IN LIMITED EDITION PER UNA DEGUSTAZIONE SONORA

Una confezione esclusiva da mettere sotto l'albero di **Natale**. Il vino incontra la musica, Luce finisce in un cofanetto con **Paolo Fresu** e il suo album “**Eros**”, in limited edition. “**Luce & Music**” è un elegante pack che racchiude una bottiglia di **Luce 2013** e il concept album “**Eros**” di **Paolo Fresu**, da ascoltare in uno speciale vinile.

L'esclusività prima di tutto. Sono solo cinquanta gli esemplari destinati a celebrare Luce, il grande “outsider” di Montalcino e le sue affinità con l'affascinante e misterioso universo delle sonorità. La confezione è pregiata perché ogni album – con gatefold numerato a mano – è autografato da Fresu e il vinile è stato realizzato in bianco panna, peculiarità che riguarda solo pochissimi esemplari.

Il disco nasce da una serie di collaborazioni di **Paolo Fresu con Omar Sosa, Jaques Morelembaum, il Quartetto Alborda e Natacha Atlas** e contiene un inedito di **Peter Gabriel**, arrangiato da Fresu per tromba, pianoforte e violoncello. La musica incontra **Luce**, il vino prodotto da **Sangiovese e Merlot** in perfetta armonia, capace di sprigionare note vibranti, proprio come quelle del jazz.

www.lucedellavite.com (Arnhold 2016)⁵³

L'abbinamento enomusicale è esplicitamente sotto il segno dell'“esclusività”, della distinzione, dato il fatto che il packaging unisce esemplari rari di vini e musiche di livello internazionale: da una parte, un esemplare delle cinquanta bottiglie di vino Luce, dall'altra uno degli esemplari di una particolare edizione dell'album *Eros* di Paolo Fresu e Omar Sosa (2016). Tale edizione del disco si contraddistingue per essere stampata in vinile bianco (esattamente l'opposto cromatico del nero, colore comune del vinile) e autografato dallo stesso Fresu, oltre che essere numerata a mano: doppia firma che cerca di dare uno statuto autografo alla realtà allografica del disco. Ci colpisce l'imprecisione delle informazioni sul lato musicale: viene indicato come principale autore Fresu, quando il disco è a doppio nome con Omar Sosa; il titolo della confezione rimane generica rispetto

⁵³ Maiuscoletti e grassetti nel testo.

alla musica, limitandosi ad indicare “Luce & Music”, anziché ad esempio “Luce & Fresu” o “Luce, Fresu & Sosa”. Il marchio Luce è evidentemente il protagonista e si eleva lui stesso ad arte, tentando di valorizzare la propria differenza rispetto agli altri vini della regione viti-vinicola di Montalcino (“outsider”) tramite il parallelo con la musica, ed in specifico con una superstar del jazz internazionale come Fresu. La figura di Fresu l’abbiamo già incontrata a proposito della degustazione-concerto *Jazz à la cave* di Jean-Ives Chaperon (cfr. *supra*, cap. 3, par. 10) e ci portava, tramite l’esperienza musicale del Chateau Palmer con il sassofonista Belmondo, verso l’abbinamento del jazz *mainstream* con il vino *mainstream*: la corrispondenza tra i due *establishment* sembra essere qui confermata. Infine, “degustazione sonora” si declina qui in un’attività enomusicale di ambito privato, casalingo, tramite i due oggetti della bottiglia di vino e del disco di musica, che fanno le veci dei loro rispettivi produttori. Vedremo come la corrispondenza di questi due oggetti sia oggi un’isotopia ricorrente della semiosfera enomusicale. Infine, il terzo evento in cui riscontriamo la formula “degustazioni sonore” è nel quadro del primo Bassano Wine Festival, nel dicembre del 2017:

140 cantine al 1° Bassano Wine Festival: degustazioni sonore e sensoriali

Da venerdì 8 a domenica 10 dicembre oltre **140 le cantine di tutta Italia** saranno presenti al **1° Bassano Wine Festival** al **Bassano Expo di Cassola** in via Valsugana 20 per la nuova mostra mercato dedicata ai **piccoli viticoltori e ai produttori artigianali**, che arricchiscono il panorama enogastronomico italiano. Un **patrimonio di tradizioni, conoscenze e tipicità** che per la prima volta verrà posto in evidenza nel bassanese come **rassegna fieristica in stile rurale**, in cui si potrà esporre, degustare e vendere vini. (...)

SOUND SOMMELIER. Un’attrattiva destinata a destare molto interesse sarà il **Sound Sommelier**, lo specialista ideato dal “**music stylist**” **Paolo Scarpellini**, che trasforma il **vino in “musica liquida”** e la **musica in “vino da ascoltare”**. Le qualità di un vino, di una birra o un distillato vengono decantate ed esaltate dall’abbinamento con la musica più adatta. Ne nasce una sorprendente **assonanza fra gusto, profumo, suoni e ritmo**, in grado di rendere la degustazione un’esperienza unica.

DEGUSTAZIONI GUIDATE E SENSORIALI. Alla rassegna fieristica di Bassano del Grappa saranno presenti anche i **sommelier della federazione FISAR**, che proporranno al pubblico **degustazioni guidate** per educare all’**abbinamento dei vini con i cibi**. Dalisa Parisotto offrirà al pubblico la possibilità di immergersi nelle “**degustazioni sensoriali**” grazie all’accostamento con **i profumi e i colori dei fiori**. Bassano Wine Festival si farà portavoce dell’importanza dell’utilizzo responsabile degli alcolici. (Vicenza Today 2017)⁵⁴

A fianco delle “degustazioni guidate” per l’abbinamento vino e cibi, e delle meno comuni “degustazioni sensoriali”, con cui si intende l’attività pedagogica del degustare insieme a campioni di profumi e colori (in questo caso floreali) per addestrarsi a riconoscere le caratteristiche sensoriali del vino, troviamo anche “un’attrattiva destinata a destare molto interesse”: è il “Sound Sommelier,

⁵⁴ Grasseti e maiuscoletti nel testo.

lo specialista ideato dal ‘music stylist’ Paolo Scarpellini”. Abbiamo quindi un professionista del design sonoro che “trasforma il vino in ‘musica liquida’ e la musica in ‘vino da ascoltare’” dunque, nei nostri termini, un esperto traduttore e attivatore tra musica e vino. Il termine “trasformazione”, il passaggio di stato fisico delle sostanze (da aereo a liquido e viceversa), insieme alla novità dell’operazione, richiama quell’aurea da alchimista su cui ci siamo imbattuti poco fa. La frase successiva ci dona poi una descrizione dell’operazione: il giusto abbinamento musicale permette di esaltare le qualità del vino, così come fa il *decanter* che, ossigenando il vino, gli consente di esprimere il proprio bouquet aromatico. Attraverso il termine “decantere” la musica prende lo stesso ruolo di uno strumento di “food design” (Mangano 2014). In realtà anche di più, in quanto permette come abbiamo visto di *attivare* (Goodman 1992, Cometti 200, Fabbri 2010) il vino, di metterlo all’opera, permettendogli di produrre ulteriore significato. L’operazione viene sanzionata come “sorprendente” e tramite il termine “assonanza” ritroviamo un *modello musicale* alla base delle corrispondenze sensoriali (Estay Stange 2014) tra gli aspetti del vino (“gusto e profumo”) e della musica (“suoni e ritmo”). L’accostamento della “degustazione sonora” a quello della “degustazione guidata” suggerisce come l’accostamento vino-musica abbia un suo modello precedente nell’abbinamento vino-cibi, come visto con l’esperienza di Catherine Dulhoste (cfr. *supra*, par. 2).

Questo breve *excurs* intorno al termine “degustazione sonora”, oltre che ad aiutarci a mettere in luce ulteriori aspetti della sinestesia enomusicale e della più generale semiosfera enomusicale, ci è servita per introdurre un terzo esempio di degustazione che abbiamo definito “enoartistica”. Questa volta l’ambito artistico con cui il vino dialoga è quello dell’arte sonora ed in specifico di quell’ambito della musica elettroacustica che si chiama “soundscape composition”, ovvero la composizione di opere sonore e musicali attraverso la registrazione e il riutilizzo dei suoni dell’ambiente. Facciamo riferimento all’attività delle *Dégustations sonores* – inteso questa volta come nome proprio – che ci ha visti protagonisti, insieme all’artista sonoro e ricercatore Nathan Belval e all’enologo e sommelier Samuel Panchard, all’interno del progetto *Vin Voix Valais* (Battistini, Belval 2018), ricerca scientifica ed artistica sul tema dell’ambiente sonoro viti-vinicolo del cantone Vallese (Svizzera). Il periodo di residenza presso la Villa Ruffieux della Fondation du Château Mercier di Sierre (Mercier 2018), utile alla concezione e alla realizzazione della mostra temporanea *La Voix du Vin* (cfr. Appendice) commissionata dal *Musée du Vin du Valais* (2018), è stato l’occasione per sperimentare un nuovo tipo di degustazione. La proposta è venuta da Samuel Panchard, sommelier vallesano, ma enologo statale del vicino cantone Vaud, in cerca di nuovi e interessanti formati di esperienze di degustazione, incontrato in occasione di un’uscita tematica sul “vin du glacier” organizzata dal Musée du Vin du Valais nella Val d’Anniviers. Per Panchard l’idea di una “degustazione sonora” poteva essere quella di dare la possibilità di ascoltare, nel quadro di una degustazione di vini vallesani, i suoni dei terroir

da cui questi vini sono stati prodotti, mentre, per il collettivo Vin Voix Valais, voleva dire poter fare un ponte con il gusto dei vini di cui si aveva studiato l'ambiente sonoro e di cui si avevano registrato differenti suoni sia in vigna che in cantina, oltre che un'ulteriore possibilità di sensibilizzare il pubblico all'ecologia sonora. La prima delle *Dégustations sonores* Vin Voix Valais è avvenuta il 30 agosto 2017 all'interno della "Settimana del Gusto" svizzera⁵⁵, che ha come *mission* quella di incentivare l'educazione al gusto fin dall'infanzia, (...) valorizzare i produttori di biodiversità alimentare, al fine di preservare il patrimonio culinario (Semaine du Goût 2018). La manifestazione è sostenuta da vari partner, tra cui anche Slow Food Svizzera, e prevede numerosi eventi a sfondo enogastronomico in tutto il paese e per tutta la settimana. Una mappa online permette di essere aggiornati su tutti gli eventi, mostrando una scheda specifica ogni volta che si clicca sul *geotag* rosso di riferimento contraddistinto da coltello e forchetta (Fig. 61):



Fig. 61 – La mappa online della Semaine du Goût (2018).

L'evento si è svolto presso il Café des Promeneurs (Chez Cathy), locanda di montagna, in località Itravers, villaggio sotto al comune di Grône, e cliccando sul rispettivo *geotag*, veniva visualizzata la seguente scheda, di cui riportiamo l'immagine di copertina e il testo:

Dégustations sonores, écoutez ce que vous goûtez !

Partez à la découverte de six vins du Valais et voyagez à travers l'interprétation électro-acoustique inspirée de leur terroir.

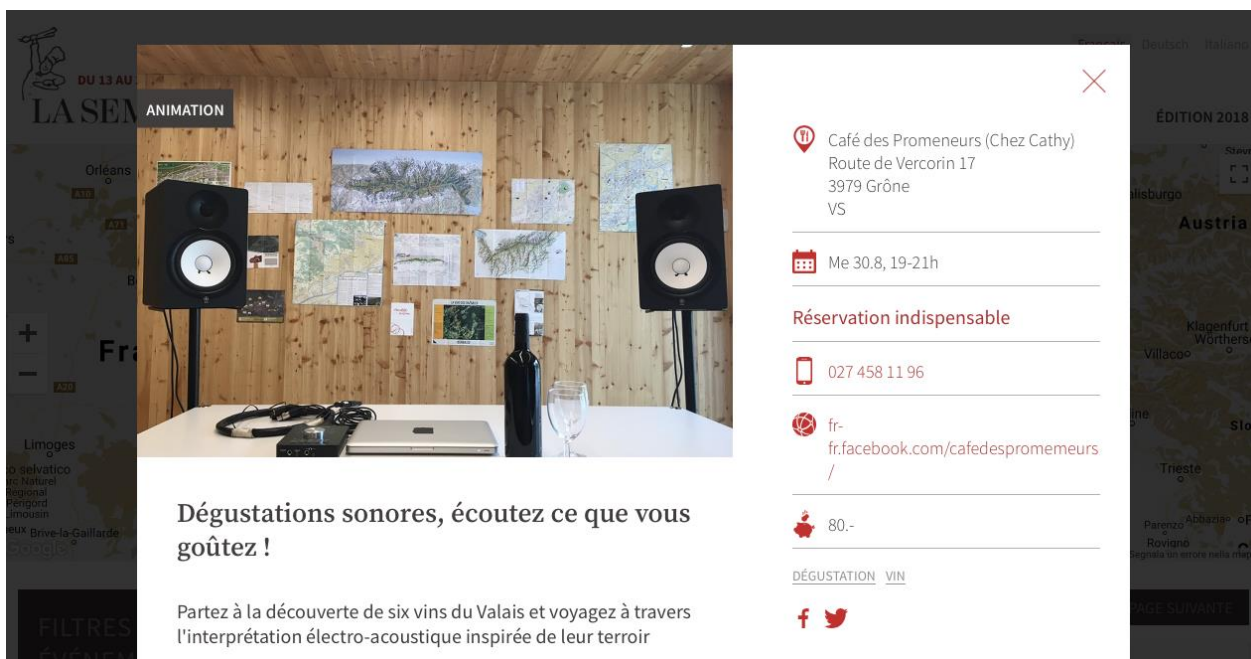
Les montages sonores sont issus de la recherche scientifique et artistique Vin Voix Valais.

⁵⁵ Sono state per il momento realizzate tre *Dégustations sonores*, tutte seguendo la stessa formula e struttura. Prendiamo come riferimento la prima degustazione realizzata. Le due ulteriori *Dégustations sonores* sono avvenute il 10 marzo 2018 presso lo spazio enogastronomico e culturale La Veranda di Vercorin (Val d'Anniviers, Vallese, Svizzera; cfr. Veranda 2018) e il 10 novembre 2018 presso il Musée du Vin du Valais, come visita guidata con "bicchiere alla mano" alla mostra *La Voix du Vin*, in occasione della "Nuits des Musées" del cantone Vallese (Nuit des Musées Valais 2018).

Soirée présentée par Samuel Panchard, oenologue, Nathan Belval et Emiliano Battistini, artistes et chercheurs. (...)

Plat valaisan servi à l'issue de la soirée

Inscription obligatoire auprès du café des Promeneurs (...) (Semaine du Goût 2017)



ANIMATION

Dégustations sonores, écoutez ce que vous goûtez !

Partez à la découverte de six vins du Valais et voyagez à travers l'interprétation électro-acoustique inspirée de leur terroir

Café des Promeneurs (Chez Cathy)
Route de Vercorin 17
3979 Grône
VS

Me 30.8, 19-21h

Réservation indispensable

027 458 11 96

fr-
fr.facebook.com/cafedespromeneurs/

80,-

DÉGUSTATION VIN

f t

Fig. 62 – Scheda dell'evento *Dégustations sonores* di Vin Voix Valais e Samuel Panchard per la Semaine du Goût (2017).

Il titolo completo aggiunge a “degustazioni sonore” la frase “ascoltate ciò che gustate!”, l’uso del voi, seconda persona plurale, interpella direttamente i lettori a cui viene proposto con entusiasmo un preciso *voler fare*, quello di prestare attenzione o di fruire ciò che si gusta attraverso un altro canale sensoriale, in questo caso l’udito e la relativa funzione d’ascolto. La frase successiva, mantenendo lo stesso tono, spiega ciò di cui si tratta: della degustazione di sei vini del Vallese che prevede un’“interpretazione elettro-acustica ispirata al loro terroir”. Il tutto è retto dall’isotopia del viaggio sensoriale che qui, oltre che con il termine “scoperta”, si sviluppa ulteriormente con le figure del “partire” e del “viaggiare” ed è rafforzata da quella enologica del “terroir”. L’immagine di copertina fornisce ulteriori indizi, presentando: in primo piano, una bottiglia di vino con un bicchiere a fianco di un computer; in secondo piano, una coppia di diffusori audio; e in terzo piano una serie di cartine geografiche, che dalla forma vediamo essere relative al Vallese, attaccate sulla parete di legno della stanza. Viene data comunque un’altra definizione di cosa possa essere un’“interpretazione elettro-acustica”: verranno presentati dei “montaggi sonori”, che sono ognuno un’interpretazione di uno dei vini in degustazione. Ritroviamo qui una relazione tra vino e arte sonora di tipo allografico, in cui il primo diviene “spartito” per la seconda, seppur uno spartito con una certa dose di “apertura” (Eco 1962): indicandoci che vino e montaggi sonori sono in rapporto di interpretazione, ci viene ricordato

che la traduzione intersemiotica opererà come una scelta di tratti del primo testo che si manifesteranno nel secondo. Vengono poi comunicate una serie di informazioni, tra cui il fatto che i montaggi sonori derivano da una ricerca al contempo scientifica e artistica, condotta da due artisti e ricercatori, i quali saranno presenti insieme all'enologo con cui collaborano. La “e” che congiunge “arte” e “scienza” è indice di un approccio interdisciplinare che evita rigide separazioni tra discipline. Infine si comunica che alla fine della serata verrà servito un “piatto vallesano”, per coronare attraverso un tagliere di prodotti tipici l’abbinamento tra vini della regione e suoni registrati nei rispettivi *terroir*: vini, suoni e cibi sono dunque legati dalla stessa appartenenza territoriale, istaurando un’isotopia del tipico.



Fig. 63 – Il setting delle *Dégustations sonores* al café de Promeneurs il 10 agosto 2017 (Battistini, Belval 2018).

Tipico in effetti è anche il café des Premeneurs, tappa frequentata dai passeggiatori e da chi vuole fare una sosta sulla strada che collega la Valle del Rodano alle vette alpine della zona: ristorante con mobili, rifiniture e travi a vista in legno, decori di montagna, cacciagione impagliata, camino, e una serie di disegni popolari a dare colore alle pareti color panna della sala. Per l’occasione delle *Dégustations sonores*, i tavoli delle sale, normalmente disposti in maniera indipendente, sono stati organizzati a forma di ferro di cavallo rivolti verso il banco dei conduttori della serata, banco fornito di computer, della coppia di diffusori audio professionali e delle locandine della Settimana del Gusto Edizione 2017. Su tutti i tavoli, come su quest’ultimo, per ogni partecipante è stato previsto un coperto, con due calici, uno per l’acqua, l’altro per il vino, e un crachoir ogni due o tre posti. La configurazione spaziale del *setting* (Fig. 63), se da una parte ha contribuito a volgere l’attenzione verso il banco dei conduttori della serata, dall’altra permetteva un dialogo alla pari tra i partecipanti, in modo da facilitarne l’interazione e lo scambio. La degustazione sonora ha previsto infatti dei

momenti di dialogo tra i conduttori e il pubblico e di scambio tra i partecipanti sulle percezioni e le emozioni provate durante l'esperienza enoartistica. Se da una parte la degustazione è stata condotta dall'enologo, dando informazioni sui vari aspetti di ogni vino e utilizzando in parte il gergo dei sommelier professionali, dall'altra si è invitato il pubblico a condividere il proprio sentire dopo ogni ascolto del montaggio sonoro, sia sul vino, che sui suoni ascoltati che sulla loro relazione. Rispetto allo svolgimento della serata, possiamo così riassumere le fasi della degustazione sonora:

Introduzione	Benvenuto e presentazioni	
	come è nata l'iniziativa	
	presentazione della ricerca Vin Voix Valais	
	come funziona la serata	
Degustazione 1° vino: Fendant, bianco secco Varone Vins 2016	Informazioni su vitigno, tenuta, <i>terroir</i> , ecc.	Servizio del primo vino
	assaggio e commenti dell'enologo	
	assaggio con ascolto del montaggio sonoro	
	feedback del pubblico e dialogo con gli autori	
Degustazione 2° vino: Petite Arvine, bianco aromatico Gerald Besse 2016	Informazioni su vitigno, tenuta, <i>terroir</i> , ecc.	Servizio del secondo vino
	assaggio e commenti dell'enologo	
	assaggio con ascolto del montaggio sonoro	
	feedback del pubblico e dialogo con gli autori	
Degustazione 3° vino: Heida, bianco corposo St. Jodern Kellerey 2016	Informazioni su vitigno, tenuta, <i>terroir</i> , ecc.	Servizio del terzo vino
	assaggio e commenti dell'enologo	
	assaggio con ascolto del montaggio sonoro	
	feedback del pubblico e dialogo con gli autori	
Degustazione 4° vino: Dôle, rosso assemblage Marie Thérère Chappaz 2016	Informazioni su vitigno, tenuta, <i>terroir</i> , ecc.	Servizio del quarto vino
	assaggio e commenti dell'enologo	

	assaggio con ascolto del montaggio sonoro	
	feedback del pubblico e dialogo con gli autori	
Degustazione 5° vino: Humagne Rouge, rosso Gerard Raymond 2015	Informazioni su vitigno, tenuta, <i>terroir</i> , ecc.	Servizio del quinto vino
	assaggio e commenti dell'enologo	
	assaggio con ascolto del montaggio sonoro	
	feedback del pubblico e dialogo con gli autori	
Degustazione 6° vino: Cornalin, rosso corposo Maurice Zufferey 2015	Informazioni su vitigno, tenuta, <i>terroir</i> , ecc.	Servizio del sesto vino
	assaggio e commenti dell'enologo	
	assaggio con ascolto del montaggio sonoro	
	feedback del pubblico e dialogo con gli autori	
Finale	Cena collettiva e degustazione informale	Servizio del piatto vallesano

Fig. 64 – Struttura della *Dégustation Sonore* di Vin Voix Valais.

Vediamo come la struttura sia ricorsiva, dando un ritmo e una scansione precisa allo svolgimento della degustazione: il modulo composto dalla presentazione del vino, seguita dall'assaggio con commenti dell'enologo, dall'assaggio con ascolto della composizione relativa e del feedback collettivo, torna uguale per sei volte. A ben vedere, queste quattro fasi del modulo degustativo proposto, corrispondono alle quattro fasi dello Schema Narrativo Canonico greimasiano (Greimas, Courtés 1979):

Manipolazione	Competenza	Performance	Sanzione
Presentazione del vino: vitigno, tenuta, <i>terroir</i> , storia, ecc.	Assaggio con commento del sommelier/enologo	Assaggio con ascolto in silenzio della composizione sonora	Commenti collettivi sul vino, sul montaggio sonoro e sulla loro relazione

La prima fase del modulo degustativo rappresenta il momento della manipolazione in quanto installa nei soggetti, i partecipanti, il *voler degustare* il vino (*voler fare*), invitati in questo sia dal servizio dello stesso nel bicchiere, sia dal presentarne storia e caratteristiche; la seconda fase costituisce la

formazione della competenza dei soggetti in quanto, grazie ai commenti dell'enologo/sommelier si dotano di quel *saper degustare* (*saper fare*) rappresentato ad esempio nell'apprendere i rudimenti dell'analisi sensoriale (analisi del colore, degli aromi e del gusto) del vino e dunque del poter mettere in pratica tali conoscenze una volta da soli (*poter fare*); l'assaggio del vino in silenzio e al momento dell'ascolto del montaggio sonoro relativo, è la performance dei soggetti, che si trovano a degustare in modo intimo il vino, ad "eseguirlo" – per usare la terminologia da noi sviluppata in questo lavoro – senza aiuti (*fare*); infine, il momento finale della condivisione dei pareri permette ad ogni soggetto una valutazione del proprio operato e di quello degli altri. In questo senso, i partecipanti hanno il ruolo attanziale di soggetti ma anche di destinanti. La stessa sequenza narrativa la ritroviamo sulla scala dell'intera degustazione, dove l'introduzione rappresenta il momento manipolativo, lo svolgimento centrale quelli della formazione della competenza e dell'esercizio della performance, e il finale il momento di sanzione dell'esperienza.

I momenti della *performance* e della successiva sanzione rappresentano il cuore dell'esperienza, quelli che danno il nome all'iniziativa. In questi momenti, il pubblico e i conduttori eseguono il vino, che allo stesso tempo viene attivato dall'ascolto della composizione sonora. Quest'ultima ottiene dunque il ruolo attanziale di attivatore, mentre il vino acquista il ruolo attanziale di attivario. La composizione elettroacustica, essendo composta tramite le tecnologie audio, a ben vedere è eseguita al momento della sua attivazione, cioè nel momento della sua riproduzione in sede privata o, come in questo caso, pubblica. Ascoltarla però nel momento di una degustazione, le offre un'ulteriore attivazione: allo stesso tempo, quindi, il vino è in posizione di attante attivatore e la composizione sonora di attivario. Inoltre, l'ascolto in silenzio permette una focalizzazione dell'attenzione sull'azione percettiva sia dell'ascoltare che del degustare: si crea una relazione di tipo *inter-sensoriale* tra l'ascolto e il gusto, che iniziano ad interagire strettamente grazie alla condivisione di una durata temporale a loro dedicata. Rispetto al meccanismo della traduzione intersemiotica in oggetto, vediamo le scelte operate dall'enologo nella scelta dei vini e dai due artisti-ricercatori nel dare un'interpretazione sonora di ogni bottiglia. Nell'introduzione alla serata, viene spiegato che tra tutti i vini del Vallese, sono stati scelti quelli che oggigiorno sono considerati tra i più rappresentativi di questa particolare regione viti-vinicola alpina: i bianchi Fendant, Petite Arvine, Haida e i rossi Dôle, Humagne Rouge e Cornalin. È stato deciso di porli in questa sequenza in quanto si va da un bianco secco e leggero, ottimo per l'aperitivo, a un bianco più aromatico, a un bianco corposo, a un rosso d'assemblaggio, fino ai due vini rossi più corposi e complessi. Tra le numerose tenute presenti nella regione sono state scelte quelle in cui si è svolto il progetto Vin Voix Valais, cioè quei *vignerons* e *vignerottes* e quelle tenute che hanno dato la disponibilità ai due ricercatori di studiare il loro ambiente sonoro, ascoltando e registrando i suoni dei loro vitigni e i suoni delle loro

cantine (in questo caso: Varone Vins, Gerald Besse, St Jodern Kellerey, Marie Thérèse Chappaz, Gerard Raymond e Maurice Zufferey). Inoltre per le annate si è prediletto il 2016 e il 2015, in quanto sono state le annate di produzione che i due ricercatori hanno studiato e registrato, soprattutto il 2016: questo vuol dire che i suoni registrati dai due ricercatori sono quelli della produzione dell'annata 2016, i suoni cioè del lavoro in vite e in cantina che ha portato alla nascita dell'annata 2016. Durante questa speciale degustazione è possibile gustare un vino e poter ascoltare l'ambiente sonoro che ha accompagnato la sua produzione. Questo è in generale un primo livello di collegamento tra i sei vini in degustazione e le sei composizioni sonore. Una volta prese queste scelte di base, per produrre le composizioni sonore è stato poi necessario un lavoro di equipe i cui enologo ed artisti-ricercatori hanno degustato insieme le bottiglie scelte: in questo processo ha visto uno scambio di competenze tale per cui i secondi hanno appreso i rudimenti della degustazione e il primo quelli del suono. Per ogni vino si è cercato di descriverlo, prima utilizzando gli strumenti dell'analisi sensoriale professionale e del suo gergo, e poi immaginando, a partire dalle caratteristiche organolettiche individuate e dalle sensazioni suscitate, un territorio rappresentativo, un paesaggio e infine delle sensazioni sonore legate a quel paesaggio. Questo processo spesso ha previsto un *brainstorming* di vari passaggi e ponti associativi che partendo dal colore, dagli aromi, dal gusto del vino, dal suo sviluppo in bocca, passava al suo carattere, al carattere di una persona, a quello di un animale, all'ambiente di questo animale, ai suoni di questo ambiente e infine a una musica (Fig. 65):

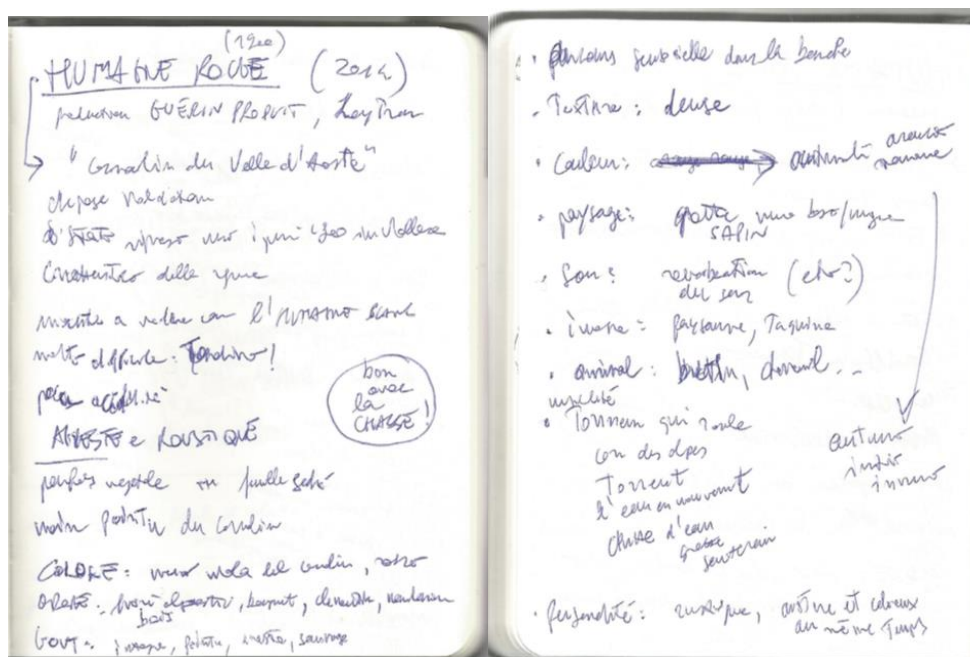


Fig. 65 – Esempio di “descrittori” del vino: “colore, odore, gusto, percorso del vino nella bocca, texture, calore, paesaggio, suono, ebbrezza, animale, musicalità, personalità”. Il caso dell’Humagne Rouge (Battistini, Belval 2018).

Per ognuno di questi “descrittori”, per ognuna di queste categorie, si sono annotate alcune parole chiave che potevano riassumere la qualità in oggetto. Per ogni bottiglia si è riusciti così a definirne un carattere e un paesaggio, da voler poi riportare in suoni. Si è quindi passati a selezionare i suoni registrati che meglio si potessero accordare al singolo vino, in quanto espressione di alcune sue caratteristiche gustative. La composizione del montaggio sonoro è avvenuta infine per *bricolage* (Lévi-Strauss 1993) in base a un livello di pertinenza di volta in volta differente: prendendo come struttura della composizione lo sviluppo del vino in bocca, o volendo evocare lo specifico *terroir*, o seguendo le evocazioni musicali suggerite dal produttore del vino, o riportando con suoni morbidi ed acidi l’equilibrio gustativo (Marrone 2016) tra zucchero e acidità del vino, ecc. Ecco di seguito una descrizione dei vini e delle loro composizioni sonore, nell’ordine presentato nella degustazione sonora:

1) **Bottiglia degustata:** Fendant, Varone Vins 2016.

Vinificato con le uve del vitigno chasselas, è considerato il principale bianco svizzero, principe dell’aperitivo, e viene detto “fendant” perché i chicchi d’uva si fondono tra i denti.

Alcuni descrittori. Colore: giallo-verde paglia. Naso: delicato. Bocca: poca acidità, amabile, poca persistenza, coerente con gli aromi espressi; succo d’uva, mela; poco alcolico; “dissetante”. Carattere: facile, consensuale. Paesaggio: piccole irrigazioni di montagna, prateria. Suoni: piccoli insetti, leggero vento fra le vigne.

Composizione elettro-acustica (montaggio sonoro).

La composizione comincia con una scena di lavoro nella vigna: su un paesaggio sonoro tenue con suoni di cavallette e uccellini sullo sfondo, una lavoratrice canticchia dolcemente mentre sta vendemmiando, sentiamo infatti il suono delle cesoie che agiscono sui grappoli. Lentamente la scena sonora si allarga e sentiamo tutta l’equipe al lavoro nella vigna, agendo con le cesoie e spostando le cassette per raccogliere le uve. La scena termina con il commento di una donna che afferma con il sorriso “le rire c’est bon pour la santé”. Questa prima scena sfuma e ne arriva una seconda in cui sentiamo dei bambini che giocano attorno ai fili di ferro delle vigne; a questa prima situazione se ne somma al contempo una seconda, poco poco a sostituire la prima, di un momento di incontro – degli uomini si salutano – in vigna al suono dei “fifres et tambours”, cioè dei “pifferi e tamburi” che, suonati in vigna, indicano un rito specifico del medio Vallese detto “vignolage”. Infine, si impone una terza scena dove sentiamo del liquido colare e la voce di una ragazza che ascoltando tale suono al contempo esprime la sua gioia e piacere di questo ascolto tramite una piccola risata; appena scomparsa la risata, ma sempre sulla piccola risacca del liquido che si è fermato e presenta un leggero suono di spuma (capiamo che è del succo d’uva o del vino in fase di formazione), entrano nella scena sonora delle campanelle di caprette di montagna con fondo di uccellini. Il tutto sfuma nel silenzio.

Breve analisi. A livello figurativo traviamo l’isotopia del riso, di situazioni euforiche e di intimo piacere durante il lavoro, tutto è in movimento, ma in movimento leggero e fluido, il paesaggio sonoro è pulito e presenta principalmente un contesto agreste e naturale; a livello plastico, troviamo rime fra differenti suoni che si presentano come di intensità media, acuti di timbro e corti in durata. Il tutto crea un effetto generale

di chiarezza, freschezza e spensieratezza, che si lega in effetti alle qualità del vino in oggetto e alle sue modalità di fruizione.

2) **Bottiglia degustata:** Petite Arvine, Gerard Besse, 2016.

Vitigno dai grani piccoli e molto acidi, si distingue dalla Grande Arvine. È esigente: molto tardivo, è difficile da allevare in quanto non vuole un *terroir* secco né troppo umido. È iper-proposto ora nel Vallese perché è il vino che ha avuto più successo all'estero, conformandosi al gusto odierno per il vino bianco secco ma fruttato.

Alcuni descrittori. Colore: giallo denso. Naso: frutti, agrumi (pompelmo, limone, lime), kiwi, frutto della passione; generoso, si sente già acidità e zucchero. Bocca: coerente con il naso, arriva diretto, intenso, l'acidità sostiene il tutto su uno sfondo grasso e zuccheroso e un lato amaro che arriva al terzo sorso. Stagione: fine inverno/inizio primavera. Animale: serpente di montagna. Personalità: femminile ed energetico e risoluto. Paesaggio: falesia, montagna sassosa con arbusti. Suoni: echi netti di montagna. Ebbrezza: eccitante, isterica, nervosa.

Composizione elettro-acustica (montaggio sonoro).

Entra un paesaggio sonoro umido: in primo piano cadono delle gocce di pioggia sul terreno, mentre da lontano sentiamo il fischio acuto e preciso di un treno a cui risponde il grido, sempre acuto e netto, di un rapace, che viene però raddoppiato dalle eco di alte pareti rocciose. Tale situazione sonora lascia il posto al suono della prima taglia della vigna e alla voce di una signora di mezza età che dice “ma vie tourne tout autour du: la vigne, le vin, le travail, le travail, la vigne, le vin...”. Sentiamo poi dei passi nella neve e il paesaggio sonoro si apre verso un panorama acustico ampio, con delle risonanze di traffico automobilistico sullo sfondo, e una seconda voce femminile parla dell'importanza di ascoltare quando si è in vigna perché ci può essere qualcosa che non va, come una fuga d'acqua dal sistema di irrigazione, e lo si può sentire ascoltandolo. Dopo un momento di silenzio del mosto cade e passiamo all'interno di una cantina dove del liquido cola e una voce maschile dice: “ça j'adore, plus on prête attention, plus on cultive, plus on entend et plus, et mieux on déguste aussi”. Il liquido termina di colare e torniamo nelle vigne, durante un momento di lavoro, e la seconda voce femminile racconta che il proprio *terroir* dona una certa acidità al vino e ciò, secondo lei e difendendo il proprio *terroir*, rende alcuni vini più bevibili. Torna il fischio del treno da lontano e sentiamo al contempo un suono di potatura delle viti con tocco deciso, siamo dunque in primavera. Il canto puntuale iterativo di un uccellino riporta l'ascolto al silenzio.

Breve analisi. Nell'eterogeneità delle situazioni sonore ascoltate, il montaggio imbastisce alcuni assi isotopici principali: le asperità della natura; la difficoltà del lavoro di viticoltore/viticoltrice; le sonorità viti-vinicole come indizi per il buon svolgimento del lavoro e come fonte di piacere; la focalizzazione su un *terroir* che presenta sia elementi naturali che elementi antropici come appunto una ferrovia e delle strade. A livello plastico, la tenuta della composizione deriva da una serie di rime che creano legami e rimandi (fischio del treno/grido di rapace, l'iterazione calcolata di voci umane, ecc.). La presenza di figure femminili risolte ed energiche, crea il livello di pertinenza per il dialogo con il vino, sanzionato appunto “femminile e risoluto”.

3) **Bottiglia degustata:** Haida, St. Jodern Kellerey, 2016.

È la versione alto-vallesana germanofona del payan basso-vallesano francofono, espressione dell'antico vitigno savagnin blanc. Fa parte dei vini bianchi aromatici di montagna come ad esempio il treminer, della

stessa famiglia, diffuso più tra Italia, Austria e sud della Germania. L'haida è la specialità del paese di Visperterminen, che si contende con i paesi della Valle d'Aosta le vigne più alte d'Europa, sopra i mille metri di altezza. Può essere secco, dolce o molto dolce.

Alcuni descrittori. Colore: giallo. Naso: Kiwi, miele, frutti esotici, spezie. Bocca: attacco dolce e leggero, poi sviluppo dell'acidità e persistenza lunga di alcool e acidità piacevole. Paesaggio: natura di montagna addomesticata in giardino, fiori di montagna. Suoni: commistione di suoni antropici e naturali.

Composizione elettro-acustica (montaggio sonoro).

La composizione si apre con un paesaggio sonoro ampio, contraddistinto dal canto di cavallette e dalla presenza di risonanze basse date da una strada automobilistica. Tra il vento, sentiamo in lontananza il passaggio di un elicottero e da vicino il progressivo avvicinarsi di un gruppo di mucche dal suono tipico delle campane che hanno al collo. Su queste, due colpi ampi di campana di una chiesa ci portano all'interno di un locale dove si beve vino e si parla alto vallesano, lingua caratteristica del Vallese germanofono, diverso comunque dal tedesco. La situazione sfuma e siamo di nuovo all'aperto: su un fondo di insetti che producono delle vibrazioni continue molto acute, sentiamo arrivare da lontano un elicottero che si avvicina lentamente, arriva sopra di noi e si allontana scomparendo all'orizzonte sonoro: una voce maschile commenta in dialetto alto vallesano tale passaggio e tutto rientra progressivamente nel silenzio.

Breve analisi. Tutte le figure sonore sono caratteristiche di uno stesso luogo di alta montagna (il gruppo di mucche, gli elicotteri che risuonano in ampi orizzonti sonori, ecc.) che viene ricostruito attraverso il montaggio di una serie di "fotografie sonore". La presenza di una precisa minoranza linguistica della regione ci porta ad avere un'idea dell'area geografica in cui sono state fatte le riprese sonore. Il lungo involuppo del suono dell'elicottero che si avvicina e si allontana ricorda presenta un'aspettativa durativa presente nella persistenza in bocca del vino in oggetto. Il livello di pertinenza scelto per la traduzione intersemiotica è qui il *terroir* della specifica cantina cooperativa di St. Jodern Kellerey di Visperterminen.

4) Bottiglia degustata: Dôle, Marie Thérèse Chappaz, 2016.

È il primo assemblaggio del Vallese, per molto tempo è stato il vino più prestigioso, rimane emblematico della regione anche se in generale decadenza in quanto considerato vino di quantità anziché di qualità. Deriva dall'assemblaggio di due vitigni francesi, il gamay e il pinot noir, presenti all'80% con un 20% di vitigni rossi del vallese a scelta. Alcuni produttori cercano di reinterpretarlo in maniera autoriale e di qualità, come appunto la *vigneronne* biodinamica M.T. Chappaz, che si limita all'assemblaggio di pinot e gamay.

Alcuni descrittori. Colore: ciliegia, rosso-bordeaux. Naso: frutti maturi, cenere. Bocca: attacco morbido, poi ricco e fruttato, poi acidità e tannini. Tessitura: fine ma ruvida, avvolgente; corrispettivo rosso del fendant. Stagione: "quattro stagioni". Paesaggio: vigne vicino alla città. Animale: volpe, camaleonte, lumaca. Ebbrezza: viva, attiva, non addormenta. Musicalità: elementi che si rispondono, ritmi molteplici, metallo. Suoni: suoni della cantina.

Composizione elettro-acustica (montaggio sonoro).

Tra le risonanze di una cantina, sentiamo una voce maschile che parla di come si può descrivere i vini in termini musicali: "...par exemple, par rapport à certaines musiques, il y a de vins qui sont plutôt musique classique. Quand je décris un pinot je dis souvent musique classique, violon... (...) ...par contre une dôle c'est un vin de plusieurs cépages, il serait plutôt musique d'harmonie, avec fanfare, un côté un peu fanfare avec plus de cuivres, des sons différents...". Al termine della descrizione sentiamo un tino che si riempie

di liquido, come se avessimo l'orecchio incollato su di esso, e su questa base una musica di banda ("fanfare") che si avvicina sempre più in maniera potente: è un arrangiamento per ottoni e percussioni del famoso brano del gruppo di hard rock AC/DC dal titolo "T.N.T.". La banda passa e sfuma: un'altra voce maschile, in ambiente protetto e con musica d'ambiente sullo sfondo, parla di come procede a creare un assemblaggio di vino e della sua concezione a riguardo. Del vino ricade dentro a una vasca creando un forte suono di spuma. Tramite piccoli suoni acuti di componenti in vetro che si toccano tra di loro sentiamo qualcuno che nel silenzio della cantina è intento a prendere campioni di vino dalle botti. La transizione tra questi due ultimi suoni è data dal suono dei tappi in vetro delle botti che, durante la fermentazione, si sollevano permettendo di far passare il gas, per poi ricadere su se stesse creando un sorta di orchestra di campane di vetro.

Breve analisi. Il montaggio verte principalmente sui suoni della cantina e del lavoro di vinificazione e il tema della creazione di un assemblaggio di vini è esposto tramite differenti figure sonore: tramite una metafora musicale, di cui ci viene dato a sentire il corrispettivo sonoro di una banda di ottoni e percussioni; la descrizione di come si procede; il momento della fermentazione; il riempimento dei tini; il travaso dei liquidi; il momento delle analisi, una volta che il vino sta riposando. La scelta di un montaggio di suoni della cantina è coerente con il tipo di vino che, in quanto vino di assemblaggio, dipende più dalle competenze del *winemaker* che delle caratteristiche del *terroir*.

5) **Bottiglia degustata:** Humagne Rouge, Gerard Raymond, 2015.

Vitigno originario della Valle d'Aosta: è infatti considerato il "cornalin della Valle d'Aosta". È meno "appuntito" del cornalin. È agreste e rustico, si sposa bene con la cacciagione.

Alcuni descrittori. Colore: rosso. Naso: fiori alpestri, bosco, agrumi. Bocca: agreste, selvaggio, ruvido. Tessitura: densa. Personalità: rustica, austera e calorosa allo stesso tempo. Paesaggio: grotta, pini. Suono: tuono, cascata d'acqua, echi di montagna. Ebbrezza: contadina, dispettosa. Animale: capriolo, stambecco.

Composizione elettro-acustica (montaggio sonoro). Brano di stile

Il montaggio inizia con piccoli suoni di campanelline, come quelle al collo di un gruppo di caprette. Si alza il vento e il suono di una cascata si fa sempre più forte fino a coprire l'intero campo sonoro, per poi lasciare spazio al grido di storni di uccelli e a una catenella in ferro che, mossa dal vento, sbatte sui paletti delle viti. Si alza di nuovo il vento e sposta numerose foglie secche, probabilmente il mare di foglie secche che rimane tra le viti tra la fine dell'autunno e l'inizio dell'inverno. Un tuono rimbomba nel cielo. Al suono delle gocce della neve che si scioglie, torniamo al silenzio.

Breve analisi. La composizione si costituisce di figure di suoni geofonici (Krause 2012), che rimandano al tema della natura, della sua potenza selvaggia. Si nota l'assenza della presenza umana, le cui uniche tracce (la catenella dei paletti delle viti) sono in balia del vento. L'austerità della stagione invernale è accompagnata da spiragli suoni e situazioni euforiche come il suono dei campanellini iniziali e dello scioglimento finale della neve che prelude alla primavera: viene espresso in suoni la doppia personalità dell'humagne rouge come austera e colorosa, oltre che rimandare a un contesto di natura ed animalità selvaggia.

6) **Bottiglia degustata:** Cornalin, Maurice Zufferey Vins, 2015.

Vitigno storico, veniva chiamato “rouge du Pays”, molto delicato e capriccioso, è stato salvato dall’oblio proprio dallo zio di Maurice Zufferey. Ora è il rosso considerato più “tipico” del Vallese.

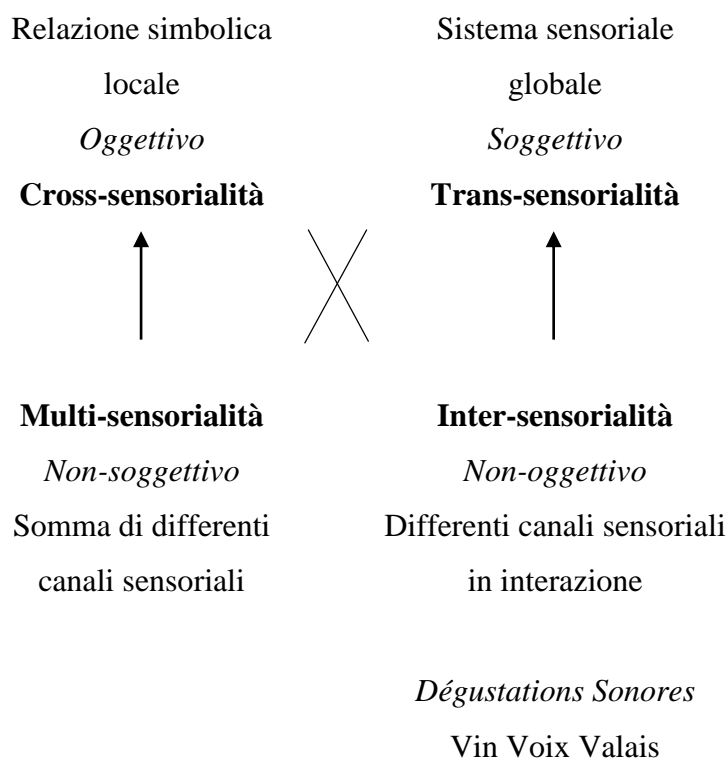
Alcuni descrittori. Colore: rosso violaceo. Attacco di bocca: potente, solare, calore. Fine di bocca: acidità naturale. Carattere: selvaggio. Stagione: fine primavera/inizio estate o autunno caldo. Suono: vento fra gli alberi. Musica: folk “mistico”.

Composizione elettro-acustica (montaggio sonoro).

Dei rintocchi di campane aprono la composizione, seguono dei passi sul terreno delle vigne e dei colpi di piccone su uno sfondo di uccellini. Un suono leggero di liquido che scorre, forse un ruscello, diviene sempre più presente. Mentre i passi dei lavoratori scompaiono si alza il vento, che fa risuonare sempre più i rami e le foglie degli alberi. Al calare del vento, un dolce suono di corno delle alpi arriva da lontano portando un breve melodia, mentre vicino a noi sentiamo la leggera risacca di un lago di montagna.

Breve analisi. La composizione si basa su un perfetto equilibrio tra suoni granulosi e aspri (piccone e dei passi sul terreno, fruscio di rami e foglie, ecc.) e suoni dolci e morbidi (ruscello, risacca del lago, corno delle alpi, ecc.): mette in suono l’equilibrio di acidità e calore che contraddistingue il cornalin.

Per il fatto di basare la traduzione intersemiotica su delle scelte “melodiche” (Landowski 2004), per l’affermare la non-oggettività della degustazione ovvero valorizzando euforicamente all’interno del gergo del sommelier professionale anche la componente soggettiva, sensibile, estetica, oltre che per l’interazione che crea tra degustazione e ascolto nel momento della *performance* enoartistica, la *Dégustation sonore* sviluppata all’interno del progetto Voin Voix Valais si pone all’interno del modello strutturale della polisensorialità in posizione di *inter-sensorialità*, come avviene per le degustazioni *Porthos racconta...* di Sandro Sangiorgi (cfr. *supra*, cap. 3, par. 3):



Permettendo di poter ascoltare differenti esempi di suoni provenienti e caratteristici del mondo vino, della sua produzione come della sua fruizione, le *Dégustations sonores* invitano il pubblico a prendere contatto con il “senso mancante” della degustazione, cioè l’udito. L’attenzione alla dimensione sonora del vino è infatti ancora rara nel *wineworld* e la si riscontra solo in quei sommelier veramente sensibili, come testimonia l’esperto enologo Luigi Moio:

Per molti è senza dubbio sorprendente sentir parlare di segnali sonori del vino, ma riflettendoci bene e considerando che probabilmente la prima fase della degustazione è l’immaginazione, il suono ha un suo preciso spazio, benché molto ridotto, nell’apprezzamento del vino.

Basti pensare al suono prodotto dal tappo di sughero quando fuoriesce dalla bottiglia. È vero che secondo le regole della *sommellerie* bisogna cercare di evitare rumori che possano disturbare i commensali, per cui è bene che la fuoriuscita del turacciolo dal collo della bottiglia avvenga in modo silenzioso ma è indubbio che il suono di un tappo estratto dalla bottiglia abbia una sua particolare armonia musicale, che ci procura un immenso piacere, alertandoci e ben predisponendoci alla festa sensoriale che di lì a poco inizierà. Festa che potrebbe essere compromessa se, per esempio, il tappo di una bottiglia di Champagne fosse muto: in questo caso, infatti, la mancanza del benché minimo segnale sonoro potrebbe far sospettare che il vino sia sgradevolmente privo di bollicine e di conseguenza ridurre l’interesse per la degustazione.

Che poi dire della musica fantastica prodotta dal vino che fuoriesce dal collo della bottiglia per passare nel bicchiere? Una cascata di piacere che precipita in una conca lucente. Cosa c’è di più invitante? Il suono generato dal vino nel momento in cui passa dalla bottiglia al bicchiere, in funzione della sua densità, può essere più acuto o più grave, basta affinare l’udito per cogliere anche questi sottili dettagli sonori.

E per indugiare un attimo sugli aspetti più onirici del suono del vino, vi è mai capitato di ascoltare il dolcissimo tumulto prodotto dalla graduale fuoriuscita delle bollicine di anidride carbonica di uno Champagne appena versato in una flûte? Somiglia quel suono, al fruscio leggero prodotto dalle spazzole passate sul rullante di una batteria da un abile jazzista. Il vino, possiamo dirlo, produce suoni propri.

Infine, ma questo è un aspetto legato alla produzione e non al consumo, ascoltando il suono prodotto dal vino durante la fermentazione è possibile distinguere perfettamente la fermentazione alcolica dalla malolattica. Nel primo caso il gorgoglio delle bollicine di anidride carbonica è una specie di ronzio permanente, che ricorda quello di uno sciame d’api; nella fermentazione malolattica, invece, il ritmo è molto più lento, somiglia al ticchettio prodotto dal movimento delle lancette di un orologio.

Quante sfumature può cogliere un udito fine al cospetto del vino! E non è incredibilmente affascinante che ciò che siamo abituati a sentire solo con il naso e con il palato si lascia addirittura ascoltare? (Moio 2016, pp. 345-346)

5. La Musica delle Prime Donne di Igor Vazzaz e Dantonella Cinelli Colombini

Una casa viti-vinicola che basa la propria identità sull’arte è sicuramente quella di Antonella Cinelli Colombini, una delle più importanti donne imprenditrici del mondo del vino ed esperte del turismo enologico. Erede di un’importante famiglia toscana, proprietaria già dal ‘500 di differenti possedimenti nella campagna a sud di Siena, nei territori del Brunello di Montalcino, Antonella

decide nel 1998 di uscire dall'attività familiare per fondare la propria impresa viti-vinicola, comprendendo sotto il marchio che porta il suo nome due aziende: il Casato Prime Donne e la Fattoria del Colle. La Fattoria del Colle, presso Trequanda, è un complesso agricolo con un'importante Villa nobiliare, che si lega a “una storia lunga sei secoli, dove si intrecciano le vite di eretici, giuristi, uomini di chiesa e vignaioli” (Cinelli Colombini 2018a) e che oggi, convertita in azienda enogastronomica grazie alla produzione di cereali, olio extravergine di oliva e vino (da vitigni Sangiovese, Merlot, Traminer Foglia Tonda) è divenuta un importante agriturismo e “wine destination, la prima cantina con animazioni permanenti, ogni giorno 5 esperienze diverse, due visite guidate, due degustazioni, una verticale di Brunello, un pranzo degustazione e una piccola lezione di cucina” (*ibidem*). Il Casato Prime Donne, presso Montalcino, deriva invece il suo nome dal fatto che in seguito all'eredità,

insieme alle vigne e alle case da ristrutturare, Donatella aveva ricevuto una quantità di Brunello di Montalcino ancora in botte. Un vino che richiedeva cure quotidiane e quindi le serviva un cantiniere. Donatella telefonò alla scuola di enologia di Siena chiedendo di assumere un bravo studente ma le risposero di no perché bisognava prenotarlo con anni di anticipo: c'erano però molte “enotecnico donna” perché nessuna buona cantina le assumeva. La constatazione di un grande divario fra le opportunità destinate a donne e uomini con la stessa qualifica professionale spinse Donatella Cinelli Colombini a creare un progetto finalizzato a ridurre questa discriminazione e dimostrare che la produzione di grandi vini non dipende dai muscoli ma dalla passione e dal talento che entrambi i sessi possiedono in egual misura. Nasce da questo episodio il Progetto Prime Donne che si compone di 4 parti: Cantina Casato Prime Donne, Brunello di Montalcino Prime Donne, Premio Casato Prime Donne e Percorso delle Prime Donne – Sala Ilda Bartoloni. (Cinelli Colombini 2018a)

Questo progetto prevede così che la cantina del Casato Prime Donne sia gestita da un organico interamente femminile, enologa compresa. Inoltre, tra i vari prodotti dell'azienda, si è deciso di produrre un vino rosso a grande invecchiamento interamente al femminile, il Brunello di Montalcino Prime Donne, selezionato da un gruppo internazionale di super-assaggiatrici donne che decidono dove e quanto farlo maturare in botte. È stato poi istituito il Premio Casato Prime Donne, un concorso internazionale di giornalismo e fotografia enoturistica, focalizzato sul territorio del Brunello, nel cui quadro viene eletta la “Prima Donna” dell'anno, una donna che si contraddistingue per i meriti ottenuti nel proprio campo disciplinare e che è di esempio e di aiuto al mondo femminile. Questa attività lascia le sue tracce direttamente sul Casato stesso, contribuendone all'identità e al particolare “discorso di marca” (Marrone 2010), attraverso due iniziative: la prima è che le immagini vincitrici della sezione fotografica del Premio, a tema della Val d'Orcia e dei suoi vini, vengono progressivamente esposte nella sala di degustazione del Casato, rinominata “Sala Ilda Bartoloni” in onore della giornalista RAI a cui si deve la formula di tale iniziativa; la seconda è che ad ogni

premiazione viene chiesto alla “Prima Donna” dell’anno di scrivere una dedica al Casato, dedica firmata che viene poi esposta tramite una placca nei luoghi del Casato. Alla placca che ricorda la vincitrice di ogni anno, tramite il nome e la dedica, si accompagna un’opera d’arte commissionata apposta per l’occasione ad artisti contemporanei toscani. Nel corso del tempo si è venuto a creare così all’interno del Casato e dei vigneti attorno ad esso un Percorso delle Prime Donne. La sezione “Arte e vino” del sito di Antonella Cinelli Colombini (2018a) definisce tale percorso come “Trekking d’autore” e lo presenta tramite una cartina geografica della tenuta, che riporta la localizzazione delle opere nel territorio con dei *tag*. Cliccando sui *tag*, si apre una scheda con la fotografia e le informazioni dell’opera selezionata. La stessa cartina è installata nella zona d’ingresso della tenuta tramite uno specifico cartello (Fig. 68) e viene data in formato cartaceo A4 al banco di accoglienza del Casato (Fig. 67). Si tratta infatti principalmente di opere di Land Art tese a comunicare al visitatore il valore dei *terroir* del Casato tramite l’intervento artistico. Rispetto a queste “installazioni artistiche”, leggiamo che:

ARTE E VINO. LE OPERE.

(...) Queste opere interagiscono con il paesaggio e con i visitatori. Costituiscono esempi di Landscape art, stimolano la riflessione e il rapporto fra chi guarda e lo splendido paesaggio della Val d’Orcia. Sono state realizzate fra il 1998 ed oggi da Marco Pignattai, Rossana Mulinari, Bruno Bruchi e Giovanni Senatore, Alessandro Grazi, Orlando Orlandini, Stefano Carlucci, Jeff Shapiro, Michael Austin Latka, Liberatori&Romualdi Architetti Associati, Carlotta, Giuditta e Annibale Parisi, Piero Sbarluzzi, Igor Vazzaz, Roberto Turchi (con la collaborazione di Giuseppe Sanfilippo, Tommaso Dironato e MCM Service), Alessia Bernardeschi. (Cinelli Colombini 2018a)

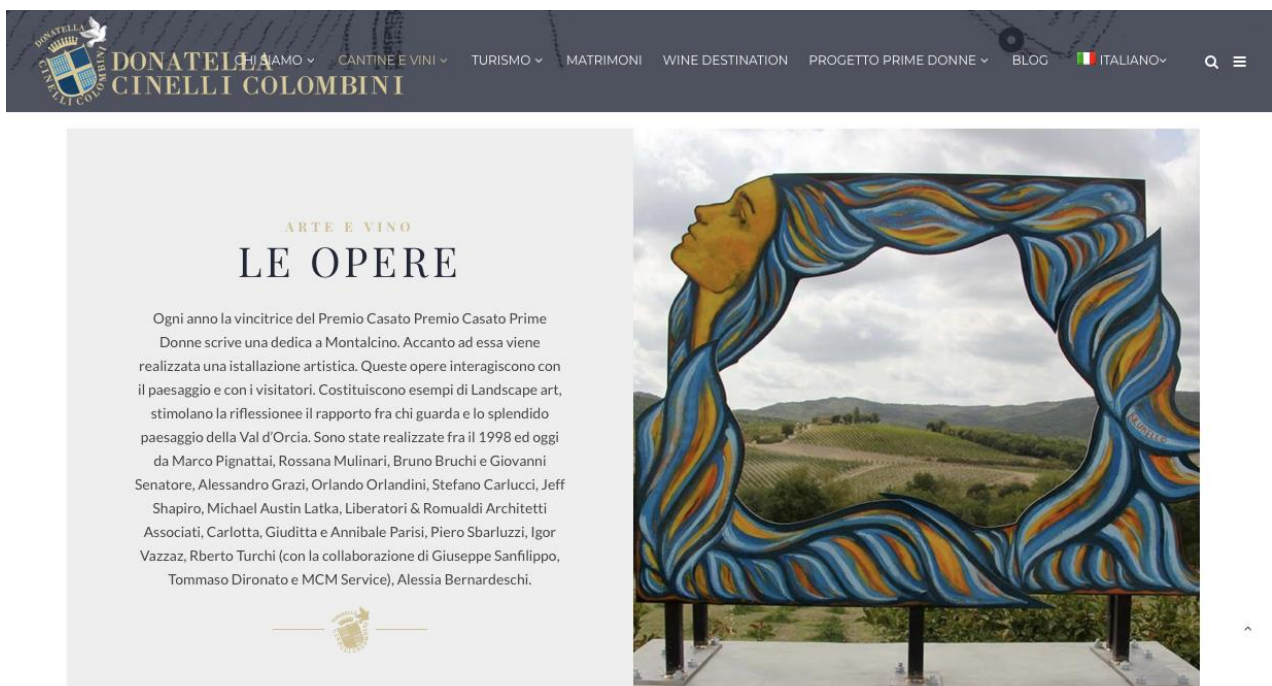


Fig. 66 – La pagina “Arte e vino” e la presentazione delle opere di Land art (Cinelli Colombini 2018a).

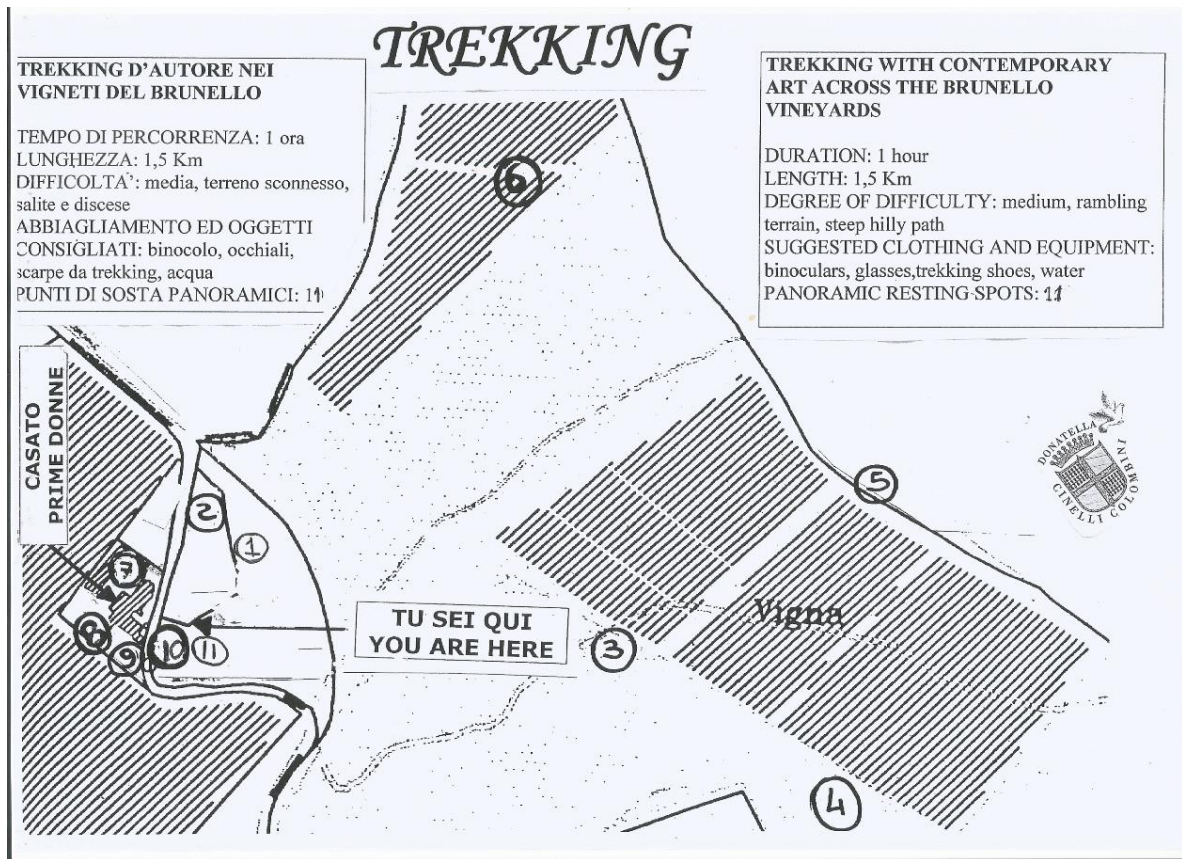


Fig. 67 – Il foglio A4 del trekking d'autore consegnato al punto di accoglienza del Casato (Cinelli Colombini 2018b).

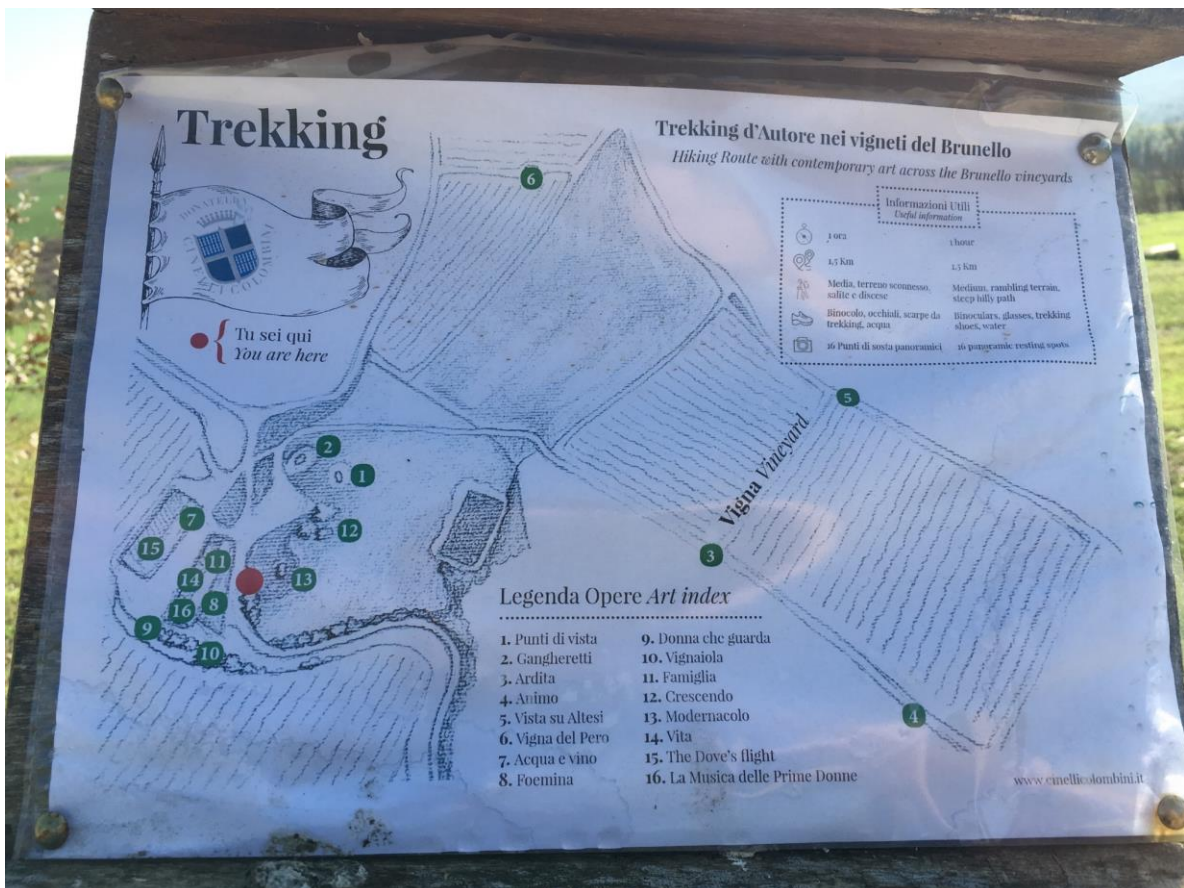


Fig. 68 – La mappa del "Trekking d'autore".



Fig. 69 – Cartello del “Trekking d’autore” con le opere del percorso in esterno.



Fig. 70 – Le opere del “Trekking d’autore” sugli edifici del Casato Prime Donne e all’interno di esso.

Come vediamo dalle immagini (Fig. 67, 68, 69, 70), le opere appartenenti all’iniziativa “Arte e vino” del “Trekking d’autore” sono presenti non solo sul bordo dei vigneti e sulle colline intorno al Casato Prime Donne, ma anche sui muri di esso e dentro i suoi ambienti. Tre le immagini utilizzate sul sito internet per presentare ogni opera, ve n’è una che non dà a vedere alcuna opera, ma solo due persone – che dai vestiti e dall’aspetto possiamo dire essere presumibilmente due turiste straniere – intente a degustare nella bottaia del Casato un vino rosso, mentre una guida mostra loro l’etichetta della

bottiglia assaggiata. Nella scheda che si apre al cliccare del *tag* rispettivo a quest'opera, otteniamo la seguente descrizione:

MUSICA DELLE PRIME DONNE

Opera d'arte enomusicale, un viaggio sensoriale sorprendente nei "quattro teatri" del Casato Prime Donne che ospitano gli assaggi. 4 vini in abbinamento a 4 brani musicali selezionati dall'eccellente cantautore, sommelier Igor Vazzaz.

- Ingresso, CHIANTI SUPERIORE 2012 con Claudio Monteverdi, Ouverture da L'Orfeo (1607).
- Tinaia del vento, esterno panorama sui vigneti. ROSSO DI MONTALCINO con Thelonious Monk, Cootie Williams, 'Round Midnight (1944)
- Bottaia ampio ambiente popolato da botti di rovere grandi e piccole. BRUNELLO DI MONTALCINO, sulle note di Zoltàn Kodàly nella Sonata for solo cello opus 8, Adagio con grand'espressione (1915).
- Sala da degustazione arredata con mobili ottocenteschi. PASSITO IGT TOSCANA da uve Traminer, accompagnato dai ritmi sincopati di Frank Zappa con Mother People (1968). (Cinelli Colombini 2018a)

Evidentemente, questa particolare opera, un'"opera d'arte enomusicale" che non è da vedere ma che consiste in una degustazione di quattro vini in abbinamento a "quattro teatri" del Casato e a quattro musiche scelte, ha comportato problemi al momento di un suo riassunto visivo. Segnale di una difficoltà o di un'incompetenza o meno dell'azienda sulla comunicazione di quest'opera, è comunque interessante la precisione con cui vengono comunicati gli abbinamenti tra vini, musiche e spazi e il fatto di elevare esplicitamente ad opera d'arte l'intera degustazione "enomusicale", termine utilizzato con coscienza. Anche in questo caso troviamo, come curatore e autore dell'opera, un soggetto competente rispetto alle due "lingue" della musica e del vino, esperto "traduttore" e "attivatore". Ulteriori informazioni sull'opera le troviamo nella sezione *blog* del sito internet, sezione curata dalla stessa Antonella Cinelli Colombini, autrice di differenti *post* in cui parla di volta in volta degli eventi e delle esperienze che scandiscono il lavoro delle sue aziende oltre a riflessioni e commenti sulle novità del mondo del vino. Nel *blog* troviamo infatti un *post* che porta il titolo dell'opera di Igor Vazzaz, "La Musica delle Prime Donne", scritto l'11 settembre 2015, due giorni prima della sua inaugurazione:

LA MUSICA DELLE PRIME DONNE

Casato Prime Donne, la prima cantina in Italia tutta al femminile diventa un laboratorio sonoro: **Igor Vazzaz** e la sua opera d'arte enomusicale 2015

INTRODUZIONE

DI **Donatella**

Cinelli

Colombini

Cinque mesi di prove e nasce un'esperienza sensoriale indimenticabile che verrà inaugurata il prossimo 13 settembre, in occasione del **Premio Casato Prime Donne 2015**, per poi rimanere attiva in modo

permanente. Unisce e modifica la percezione di luoghi, vini e musiche sotto la regia di un intellettuale eclettico e trasgressivo: Igor Vazzaz.

Da tempo cercavo un esperto di musica e vino che fosse in grado di scegliere i suoni per accompagnare gli assaggi delle mie bottiglie nella cantina dove nascono. Grazie all'amica **Marzia Morganti** ho conosciuto Igor Vazzaz; un intellettuale eclettico e capace di uscire dagli schemi. Mi è piaciuto subito e ha scelto per me "la musica delle Prime Donne" un itinerario in ambienti sonori capaci di imprimere nuove emozioni all'assaggio di 4 vini. Vi sorprenderà e vi entusiasmerà quando verrete nella mia cantina di Montalcino.

Intanto vi presento Igor Vazzaz. E' un toscano friulano classe 1974; cantautore, critico teatrale, saggista, sommelier, redattore culturale, cronista sportivo, autore semisatirico ...

Con i **Sommelier AIS** è, da anni, nel pannello di degustazione della rivista "Sommelier Toscana". Insegna teatro all'Università di Pisa, ma la sua grande passione è la musica: da quella tradizionale toscana e irlandese alla canzone d'autore fino alla composizione con il gruppo etnosurf **Tarantola 31** con cui, nel 2013 ha pubblicato l'album *Nonostante Maria* (va tutto bene).

IGOR VAZZAZ – NOTE PER UN VIAGGIO SENSORIALE

Vino e arte, vino e musica: l'idea di affiancare, accompagnare, abbinare, termine caro alla sommelierie, il prezioso nettare con la pratica del suono, della melodia, dell'armonia e del ritmo non è nuovo ai nostri giorni, tutt'altro: esperienze in tal senso abbondano, talvolta condotte in contesti ragguardevoli, come lo studio svolto da Adrian C. North dell'università scozzese di Heriot-Watt, a Edimburgo, i cui esiti, pubblicati dalla rivista «British Journal of Psychology», non hanno mancato di generare interesse e dibattito nel settore.

LE NUMEROSE POSSIBILITÀ D'ACCOSTAMENTO FRA MUSICA E VINO

All'atto pratico, come accade in materia di connubio cibo-vino, vi sono numerose possibilità d'accostamento sinestetico tra il fermentato d'uva e la musica, una tale varietà di opzioni da scoraggiare chi vi si appropria con intenti "universali" o esaustivi. Ne abbiamo individuate cinque, ma non escludiamo che ve ne possano essere ulteriori:

1. la via etnica, privilegiando la "regionalità" anche in ambito musicale
2. la via emotiva, individuando il carattere del vino da far riverberare nella partitura
3. la via metaforica, proponendo aderenze "stilistiche" tra bevanda e genere di musica
4. la via filologica, declinando la matrice regionale (o etnica) anche in chiave storica
5. la via sonora, basata sulla fisicità della stimolazione acustica, al di là della tessitura musicale
6. Le cinque istanze di cui sopra possono, peraltro, generare innumerevoli ibridazioni, compromessi, sfumature, ampliando l'articolato spettro delle opzioni disponibili.
7. Inutile, quindi, prefiggersi una completezza impossibile: si tratterà, sempre e comunque, di un Gioco, ossia, si badi bene, di una delle cose più importanti cui l'uomo possa dedicarsi; e non è un caso che, in varie lingue, giocare sia sinonimo di suonare (talvolta pure di recitare), caso che sembra davvero venire in soccorso nell'illustrare la presente proposta di viaggio sensoriale.

VIAGGIO SENSORIALE

Unire degustazione e ascolto sonoro, peraltro, è pratica che non può prescindere dall'ambientazione in cui avviene tale connubio. E, dunque, un ruolo particolare è stato attribuito anche ai quattro teatri che ospitano le altrettante stazioni dell'esperienza che proponiamo, ambienti che, non meno del vino, hanno saputo trasmettere sensazioni e, soprattutto, una propria peculiare necessità.

PRECEDENZA AL VINO

Di certo, al centro di tutto, abbiamo voluto concedere precedenza al vino, alla sua percezione come elemento portante: chiave di volta e piano focale del viaggio, il vino necessita di spazio mentale per essere opportunamente ascoltato, una condizione libera, dunque, da ingombri di sorta. Così, nell'eseguire i test d'abbinamento, è prevalsa quasi sempre l'urgenza d'evitare l'invadenza dell'elemento uditivo, in senso sia ritmico sia verbale (con una sola eccezione). Il rischio sarebbe stato di sovraccaricare la stimolazione, finendo per fondere tutto in una sorta di rumore confuso, forse persino gradevole, ma poco o niente efficace in senso proprio, quello di un'esperienza da ricordare, ossia lo scopo che dovrebbe animare qualsiasi iniziativa da questo punto di vista.

Avendo a che fare con quattro vini espressione del medesimo territorio abbiamo inoltre preferito far slittare in secondo piano gli aspetti musicali strettamente localistici, per evitare ridondanze, concentrandoci, piuttosto, sugli aspetti emotivi, metaforici, caratteriali, tutti filtrati attraverso l'irrinunciabile dimensione sonora, alla luce delle più recenti ricerche circa l'influenza della stimolazione acustica nella percezione di sapori e profumi.

Un gioco, appunto, di fusione e fantasia che, questa la speranza più sincera, si possa tradurre in un viaggio che s'imprima nel cuore e nei ricordi di chi voglia dividerlo con noi.

Dopodomani Igor Vazzaz ci farà scoprire i brani musicali e le ambientazioni di ogni assaggio.

(Cinelli Colombini 2015)⁵⁶

L'articolo si compone di un'introduzione a firma di Antonella Cinelli Colombini (enunciatore in prima persona singolare che si rivolge a un voi, simulacro dei lettori, come enunciatari) che presenta la nuova opera, le sue motivazioni ed il suo autore, e delle "note" all'opera (enunciatore in prima persona plurale e senza interpellazione all'enunciatario), anche se in questa seconda parte l'autorialità delle note viene sottolineata graficamente in modo diverso e anche se l'ultima frase dell'articolo, seppur tornando all'istanza enunciatrice dell'attore Antonella Colombini, non è staccata dalle "note". Possiamo addebitare questa instabilità sul piano dell'enunciazione al genere testuale dei *blog*, spesso imprecisi e con vari errori grafici. Ad ogni modo, comprendiamo prima di tutto come quest'opera si inserisca in un'idea di enoturismo esperienziale che sia efficace sul visitatore: l'esperienza offerta deve "imprimersi nella memoria" del visitatore-degustatore tramite le emozioni che l'opera d'arte è in grado di suscitare come lo "stupore" e l'"entusiasmo"; inoltre, alla base del meccanismo patemico è posta la manipolazione estetica, l'esperienza della degustazione come "viaggio sensoriale" deve

⁵⁶ Maiuscoletti, grassetti e corsivi nel testo.

depositarsi nella memoria sensibile del soggetto fruitore. Per raggiungere l'obiettivo di creare una degustazione che abbinasse della musica ai propri vini, in termini narrativi l'attore Antonella viene aiutata da Igor Vazzaz, aiutante, ma allo stesso tempo soggetto della manipolazione di Antonella, suo destinante, che gli affida tale compito. Vazzaz viene scelto da Antonella in quanto sanzionato come soggetto competente: l'artista è "esperto" in quanto è sia sommelier che musicista. Inoltre è adatto perché per realizzare tale compito fuori dal comune è necessario un soggetto "eclettico" e "fuori dagli schemi": la descrizione del suo curriculum è una strategia veridittiva tesa a testimoniare tale particolarità. La competenza del "regista" di quest'opera che "unisce e modifica le percezioni di luoghi, vini e musiche" è esposta dalle "note" all'opera – che acquisiscono qui la stessa funzione del foglio di sala di uno spettacolo o di un concerto o il volantino-guida di una mostra – in cui vengono esposte le scelte curatoriali ed artistiche. Per prima cosa, Igor Vazzaz dimostra la propria competenza in quanto risulta aggiornato sugli studi del rapporto tra musica e vino – cita ad esempio gli studi di psicologia cognitiva di North (2012) che sembrano dimostrare come una musica di sottofondo possa influire sulla percezione del gusto del vino, in modo che il gusto del vino rifletta le connotazioni emozionali della musica di sottofondo riprodotta mentre il primo viene bevuto; studi che in fondo alle note dice di avere tenuto in considerazione – e del loro dibattito all'interno della comunità enologica. In secondo luogo, è un soggetto che sul piano cognitivo sa distinguere la teoria dalla pratica e sa risolvere gli eventuali problemi che possono derivare nel passaggio dalla prima alla seconda: in questo caso, rendendosi conto dell'apertura della traduzione intersemiotica tra vino e musica, ovvero delle innumerevoli possibilità di traduzione in base a differenti aspetti presi di volta in volta in considerazione, non riduce in maniera semplicista le cose ma prende atto della complessità del problema. Stila dunque delle proprie linee generali – le cinque "vie": etnica, emotiva, metaforica, filologica, sonora – e trova un modello per accettare tale apertura, quello del "Gioco". Infatti la figura del gioco, "qualsiasi attività liberamente scelta senza altri fini immediati che la ricreazione e lo svago" (Treccani 2018), qui allo stesso tempo rimanda: sia al "movimento che (...) un elemento (...) compie all'interno o a contatto con altri elementi", al "piccolo spazio compreso, in un accoppiamento di elementi, tra le due superfici affacciate" (*ivi*) e dunque metaforicamente allo "spazio di gioco" e al "movimento" che vi è tra gli elementi del vino e della musica; sia all'attività del "suonare" e del "recitare". Inoltre, il nostro soggetto sa ricondurre questo caso di apertura, di gioco tra due elementi, ad altri casi simili come quello tra vino e cibo. Anche qui, come già visto in precedenza, l'abbinamento vino-cibi sempre essere un modello o almeno un precedente a quello vino-musiche. In terzo luogo, rispetto al fatto musicale e degustativo Igor Vazzaz è a conoscenza dell'importanza dell'ambiente nel determinare i fenomeni percettivi e per questo decide di scegliere non solo le quattro musiche per i quattro vini, ma anche quattro luoghi del Casato che per l'occasione vengono

ribattezzati “teatri”: l’opera si compone quindi di un’esperienza di degustazione che prevede uno spostamento e che sfrutta quattro installazioni sonore *site-specific*, in cui musica e ambiente dialogano con il vino. L’integrare il camminare e lo spostamento tra le quattro tappe di degustazione permette di sdoppiare il senso del “viaggio sensoriale”: come già visto per le precedenti esperienze enoartistiche, il viaggio sensoriale inteso come esercizio della capacità di percezione verso ricchi oggetti estesici come il vino o la musica viene doppiato dal piccolo viaggio che qui si fa attraverso i locali del Casato Prime Donne. Infine, la competenza di Vazzaz come soggetto si esplica anche nel “saper dosare gli ingredienti” tra loro – ovvero nel saper valutare quando la componente musicale diviene troppo presente e dunque controproducente al dialogo con il vino e alla sua valorizzazione – e saperli dosare in base al contesto, ovvero nel non creare “ridondanze” etniche e localistiche che avrebbero semplificato il rimando tra vino e musica. Queste competenze sono state così messe in gioco durante i “cinque mesi di prove” che hanno trasformato la cantina delle Prime Donne in un “laboratorio sonoro”. È interessante notare che la figura dell’addestramento, dei test e delle prove l’abbiamo riscontrata anche nel caso delle *Dégustations sonores* dell’associazione Vin Voix Valais durante la collaborazione con l’enologo Samuel Panchard (cfr. *supra*, par. 4). Ciò porta alla luce la fase della competenza proprie alle pratiche trasduttive intraprese dai nostri soggetti enomusicali. Grazie a tale addestramento Vazzaz è riuscito così a creare degli abbinamenti pertinenti ed efficaci tra vini, musiche e luoghi, superando la prova. La sua opera è stata infine sanzionata euforicamente da Donatella Cinelli Colombini che l’ha accolta nel proprio “Trekking d’autore”.

Al momento della visita, tutto ciò viene riassunto dalla guida della degustazione enomusicale presso il Casato Prime Donne in questo modo: “Questa è stata l’ennesima opera d’arte però un’opera non visibile, ma vivibile... da sperimentare, sì, perché noi abbiamo anche un’altra degustazione che si assaggia in giro in cantina ma non c’è la musica!”. Vediamo dunque ora nel concreto lo svolgimento di tale esperienza di degustazione, passando a una descrizione dell’opera di Igor Vazzaz. Come accennato, il percorso della degustazione enomusicale prevede quattro tappe. Durante la nostra visita lo abbiamo svolto in circa un’ora di tempo. La guida ci ribadisce come Vazzaz abbia scelto non solo le musiche da sposare con i vini – scelta fatta anche in base alla specifica storia dei brani musicali in questione, storie interessanti di grandi capolavori – ma anche i luoghi della degustazione, le sue location, per “l’effetto che avrà sull’assaggiatore”. Si conferma dunque una concezione installativa e non soltanto musicale. Rispetto ai vini la degustazione prevede tre vini rossi e uno da dessert, di cui due vini prodotti presso il Casato Prime Donne e due presso la Fattoria del Colle, per donare l’idea al visitatore dei vini di entrambe le aziende di Antonella Colombini. Riassumiamo di seguito le quattro tappe de “La Musica delle Prime Donne”, integrando nella descrizione della degustazione con musica le informazioni dateci dalla guida durante la visita.

1) Prima tappa

Luogo. Hall di ingresso del Casato Prime Donne: scendendo alcuni gradini troviamo un bancone che fa sia da punto informazioni che da punto vendita.

Vino. Chianti superiore 2012, prodotto presso la Fattoria del Colle. “Vino fresco, giovane, piacevole, pronto, non pensato per l’invecchiamento, composto da un assemblaggio di 90% sangiovese e 10% cannaiole, come vuole la tradizione, piacevole da solo o con pietanze molto semplici”.

Musica. Ouverture dell’Orfeo di Monteverdi (1607). Non ci viene detto l’album da cui è tratto il brano. “Leggera, fresca, immediata... è stata scritta per la corte di Mantova, fa pensare ai balli di corte, alla vivacità, al divertimento, al piacere dell’esperienza immediata, non si pensa al futuro ma al presente, come fa questo vino”.

Informazioni aggiuntive date dalla guida. Breve introduzione al Casato Prime Donne, ai suoi vigneti e *terroir* nella zona del Chianti e alla sua filosofia di produzione.

Breve analisi. La prima tappa è marcata dalla presenza su un muro di due placche in ottone, la prima che presenta la dedica della “Prima Donna 2015”, la sindaca di Lampedusa Giuseppina Maria Nicolini, e la seconda che attesta la presenza dell’opera di Vazzaz, indicandone autore, anno, titolo e partner tecnico, l’azienda “MCM Service” che ha realizzato l’impianto audio (L’EspressoFood&Wine 2015). Mentre degustiamo il vino nel bicchiere e conversiamo con la guida, la musica ripete a *loop* i primi trenta secondi dell’*Ouverture*, sfruttando una pausa prevista in partitura per poter reiniziare. Mentre parliamo lo stesso brano torna circa otto volte, intanto si ha modo di degustare il vino e di prendere contatto con il luogo, ammirando le file di bottiglie esposte davanti a noi. Il ritmo vivace degli archi e gli squilli di tromba dell’*Ouverture* creano un effetto di energia e vitalità che mette in luce la caratteristica del Chianti come vino “giovane”, cioè da bersi giovane. Il collegamento sfrutta così i termini sinestetici della “freschezza” e della “leggerezza” che rientrano nel campo semantico della gioventù. Infine, la scelta di un celebre inizio, colora di fastosità e di brio sia l’inizio della degustazione e che l’ingresso al Casato Prime Donne.

2) Seconda tappa

Luogo. Tinaia del vento, detta così in quanto consiste in una serie di tini da fermentazione posti all’aperto sul lato della tinaia che si affaccia sulle vigne.

Vino. Rosso di Montalcino. Al guida riporta che “anche questo vino non è fatto per l’invecchiamento, ma è da bersi oggi, però in questa cantina rimane otto-dieci mesi, il procedimento produttivo per i Rossi delle Prime Donne è più complesso del solito, per fare un vino che si possa anche tenere, un vino quindi un po’ superiore al Chianti, tale procedimento porta quindi a produrre dei Rossi un po’ più complessi. Questo Rosso di Montalcino è così un vino per la domenica, da famiglia riunita con

più pietanze, dove c'è la carne e dove c'è tempo, è un piacevole vino da sorseggiare e va bene anche con gli antipasti e con una bella pasta fatta in casa come i picci, le tagliatelle, con sugo di carne, la grigliata, gli arrostiti tipici, e i tanti formaggi, ma non troppo stagionati”.

Musica. *'Round Midnight*, standard jazz creato da Thelonius Monk e Cootie Williams nel 1944, nell'interpretazione di Miles Davis. Non ci viene detto l'album da cui è tratto il brano, ma, per la celebrità dell'esecuzione, si tratta con tutta probabilità di *'Round About Midnight* (1957). Qui si vuole evocare la “morbidezza, l'equilibrio, la sensualità del jazz in generale e di questo brano in particolare”:

Guida: Qui la parola è “morbidezza”, “sensuale” come il brano musicale, e molti ci si ritrovano... io cerco di spiegare anche a chi viene che questa degustazione è una delle nostre opere d'arte: quando si ammira un'opera d'arte non necessariamente ci piace, no, che ne so, i colori, le forme, ora penso a un dipinto, delle volte ho visto delle cose che non mi danno niente, e anche in questa occasione l'assaggiatore non avrebbe scelto lo stesso brano musicale... ma comunque è un'opera d'arte ed è l'opinione di Mr. Igor Vazzaz... in linea di massima, però, con il rosso tutti sono d'accordo, si sposano bene...

Informazioni aggiuntive date dalla guida. La fermentazione in tini all'aperto serve per evitare contaminazioni con i lieviti usati in passato e per selezionare i lieviti autoctoni. Il Casale Prime Donne lo fa dal 2016. Dentro la struttura, vi è la tinaia al chiuso, cioè la zona per la fermentazione in interno dove è presente, in un angolo del soffitto, l'impianto audio che la guida accende con un telecomando. La guida accende anche un'altra opera presente all'interno della tinaia, una videoproiezione che proietta dei disegni d'autore sui tini in cemento una video-documentario su un megaschermo issato sul lato alto della parete di fondo. Il video, creato con le immagini dipinte da un artista montalcinese montate insieme a delle riprese visive e sonore di Montalcino, racconta la storia della famiglia di Donatella e dei suoi antenati, insieme alle tradizioni di Montalcino, come il ballo del Trescone, fatto da tutto il paese dopo la vendemmia collettiva, la Sagra del Tordo e il Torneo di Tiro con l'arco, eventi spesso scanditi dal suono dei tamburi e delle chiarine, cioè le caratteristiche trombe. La guida ci confida che tutto ciò serve per trasmettere agli ospiti stranieri – il pubblico del Casale Prime Donne è principalmente straniero, ad esempio anglosassone – il senso di appartenenza che contraddistingue i montalcinesi, come tutti gli italiani. La colomba del video è Donatella Cinelli Colombini ed è anche il simbolo che contraddistingue attualmente il proprio stemma.

Breve analisi. Il tempo lento e il timbro vellutato della tromba di Davis creano un effetto di morbidezza e di sospensione temporale che si rinforza con il tema notturno del brano. La morbidezza appartiene anche al Rosso di Montalcino delle Prime Donne che, come spiegato dalla guida, è più complesso del normale Rosso perché viene tenuto a riposare per più tempo. Ciò lo fa essere adatto ai

lunghe pranzi tradizionali della domenica. Musica e vino condividono dunque anche una stessa aspettualità temporale durativa.

3) Terza tappa

Luogo. Bottaia, ampio ambiente popolato da botti di rovere grandi e piccole.

Vino. Brunello di Montalcino, 100% sangiovese, come il Rosso. “Uno dei re dei vini italiani, che rappresenta l’Italia in giro per il mondo, descritto spesso come austero ma che con l’invecchiamento si ammorbidisce e può presentarsi più piacevole. Questo che assaggiamo è appena pronto, forse è ancora troppo giovane, non al massimo delle sue possibilità”.

Musica. “Adagio con grand’espressione” dalla *Sonata in B minor for solo cello Op. 8* di Zoltàn Kodàly (1915). Non ci viene detta l’interpretazione. “Qui si vuole rimarcare la regalità e l’eleganza”.

Informazioni aggiuntive date dalla guida. A partire dal Rosso, per fare il Brunello il vino deve riposare almeno quattro anni fra botte e bottiglia. Antonella Colombini ha inserito inoltre una fase intermedia, un passaggio in vasche di cemento. Oltre al Brunello, si produce il Brunello Riserva, non tutti gli anni, ma quando c’è un clima favorevole e una quantità d’uva sufficiente. Alcune botti contengono un vino fatto con uve che provengono da una parcella precisa: queste botti hanno ognuna un effetto diverso sul vino, anche se è il vino è lo stesso. Alcune tra queste botti vengono selezionate e indicate con un cuore rosso, di solito sono otto su venti. Venti divengono Brunello Riserva, mentre le altre otto diventano una selezione della riserva. Non si usano però tutte otto le botti, ma solo una botte. Questa viene riversata dentro al tino di cemento a forma d’uovo riservato per i vini importanti – che è fatto con una sola colata di cemento e per la sua forma evita che il vino crei depositi – per solo 500 litri da cui si producono 600 bottiglie. Queste si vendono solo presso il Casato prime Donne: è per la gente del club e per gli appassionati del Casale Prime Donne che seguono una visita: se vivono in prima persona l’esperienza, ascoltano la storia, vedono i cuori e allora poi comprano la bottiglia. Questa si chiama “Io sono Donatella”, in quanto rappresenta il suo brunello preferito, e si presenta come una bottiglia di lusso in vetro pesante, con un sigillo medievale (Donatella ha studiato storia dell’arte sacra medievale) in oro zecchino e una serigrafia a mano. La bottiglia diventa vera opera d’arte, una bottiglia da tenere dopo che se ne ha bevuto il vino. Venduta a 195 euro, è una bottiglia per occasioni importanti.

Breve analisi. C’è un bel silenzio in cantina. La guida rimane in silenzio qualche secondo prima di parlare, poi all’inizio parla sussurrando e successivamente parla con tono di voce basso. Qui abbiamo un poco più di tempo per rimanere in silenzio a degustare il vino e ad ascoltare la musica. Ma poco dopo veniamo portati a vedere le botti con il cuore del Brunello Selezione nella stanza accanto. Peccato, perché il solo di violoncello di Kodàly, nel momento dell’*Adagio*, nella nudità e solitudine

dello strumento, trasmette tutta l'espressività di timbri, intensità, armonici dello strumento, creando un effetto di solennità. Il silenzio della cantina e il riverbero aiutano il diffondersi di questo suono registrato nell'ambiente. Da parte sua, il Brunello è il protagonista dei vini di Montalcino e del Casale Prime Donne, il solista di questi vini, sia per la sua importanza ma anche per il lungo periodo di invecchiamento che lo tiene a parte, da solo, per vari anni. Oltre all'aspettualizzazione attoriale di unità partitiva, attore singolo, e il tratto semantico di solennità data dall'importanza, musica e vino condividono qui anche una certa complessità di struttura (aromatica e gustativa per il vino, melodica e armonica per la musica).

4) Quarta tappa

Luogo. Sala di degustazione Ilda Bartoloni.

Vino. Passito IGT Toscana del 2007, prodotto presso la Fattoria del Colle da uve Traminer.

Musica. "Mother people" di Frank Zappa, brano tratto dall'album *We're Only in It for the Money* (1968). Zappa ha dovuto registrare il brano una seconda volta, cambiando alcune parole, per motivi di censura: conteneva due parolacce che, a quel tempo, non si potevano dire. La guida così commenta l'abbinamento:

E qui credo che Vazzaz abbia scelto il contrasto, finora abbiamo trovato sempre un certo equilibrio fra vino e musica, qui c'è lo shock, qui c'è da godere dell'espressione sorpresa perché comunque con questo vin santo amabile, non troppo dolce però comunque un vino da dessert, si c'è qualche nota di mandorla, qualcosa si può andare a vedere che ci stia bene con questo rock... però hai la sorpresa, c'è il fattore sorpresa... io avrei immaginato di tornare a qualcosa sul classico che so... una ninna nanna... non lo so... ma, io, non questo se qualcuno mi chiedesse... mentre gli altri tre sì, tutti... posso capire il contrasto, però magari questo dipende da soggetto a soggetto...

Breve analisi. Il Passito IGT Toscana, seppur non troppo dolce, rientra nel genere speciale dei vini da dessert. La musica di Frank Zappa è speciale anch'essa, con il suo tocco eclettico tra progressvie rock, musica sperimentale, ironia, ecc. Musica e vino sono qui entrambi ben caratterizzati ed il contrasto serve ad unirli per l'unica cosa che condividono: il fatto di non condividere proprio niente, di essere l'uno estremamente differente all'altro. Da questo commento della guida, come anche da quello riportato nella seconda tappa, l'esperienza enomusicale sembra "attivare" il soggetto, di interrogarlo cioè sui propri gusti personali a partire dall'abbinamento proposti, accettandolo o rifiutandolo (cfr. *supra*, par. 2). Nel caso di un eventuale sanzione disforica, resta comunque la consapevolezza del riconoscimento estetico dell'opera come scelta interpretativa personale dell'artista. L'ecletticità e lo spirito satirico di Frank Zappa richiamano l'ecletticità e lo spirito satirico di Igor Vazzaz, inoltre siamo a fine degustazione: potremmo interpretare tale scelta come una sorta

di autoritratto sonoro, che Vazzaz ha inserito dentro l'opera, tramite citazione. Inoltre è l'unico abbinamento che prevede musica cantata: è l'eccezione che conferma la regola imbastita nelle tre precedenti tappe.

Paragonando le scelte musicali delle varie tappe, vediamo come le quattro musiche scelte da Vazzaz siano tutte e quattro brani fondamentali della storia della musica, con l'unica eccezione, forse, di "Mother People", che però rientra comunque in uno dei principali dischi di Zappa. Inoltre, ad ognuno di questi brani si legano storie e aneddoti interessanti. Così l'assaggio del vino viene valorizzato dall'ascolto di un'importante opera musicale selezionata in maniera autoriale. Inoltre, come vediamo dai commenti aggiuntivi della guida a od ogni tappa, la degustazione-percorso serve anche per parlare della tenuta, della cantina, della sua filosofia di produzione, delle sue particolarità, degli aspetti non evidenti, degli aneddoti. La scelta artistica dell'abbinamento dei vini con musiche e ambienti si ripercuote sullo statuto di artisticità dei vini delle Prime Donne: i vini del Casale Prime Donne sono vini "fatti a regola d'arte" e con scelte, se non artistiche, almeno autoriali forti. Quello di Vazzaz si configura così intervento "cura-autoriale", cioè di curatore e autore insieme, potremmo dire di "attivatore" (Fabbri 2010). *La Musica delle Prime Donne* è infatti un'opera di attivazione: eseguirla vuol dire attivare il vino grazie alla musica, e di riflesso attivare la musica attraverso il vino, oltre al fatto che anche il particolare luogo con la sua architettura ed eventuali arredi, che siano tini di cemento o poltrone ottocentesche, ottiene al contempo il ruolo attanziale di *attivatore* e *attivato*. Rispetto al tipo di relazione polisensoriale in gioco in questa degustazione, la situazione è complessa e instabile e a ben vedere richiama potenzialmente tipologie polisensoriali differenti in base al momento della degustazione: si parte da un primo momento di degustazione classico, in cui si valutano le caratteristiche organolettiche, secondo una modalità di somma sensoriale o *multisensorialità* (1); successivamente l'attenzione va al luogo e alla particolare atmosfera creata dai differenti elementi che lo contraddistinguono (interno o esterno, dimensioni della sala, luce naturale o illuminazione, strumenti di lavoro o arredi, compagnia di altri visitatori o meno, musica, ecc.) e come questa incide sulla percezione del vino in maniera olistica, *transensoriale* (2); l'attenzione ritorna poi al vino sotto l'influsso della musica, e la loro relazione è più forte tanto è la possibilità di degustare ed ascoltare in silenzio, come avviene ad esempio nel cuore della bottaia: in questi momenti si crea una stretta relazione di scambio tra gusto e ascolto, di tipo *intersensoriale*, di vera interazione (3); il fatto però di essere distolti quasi subito da questo stato di profonda attenzione, quasi meditativo, per passare alla successiva tappa del "viaggio sensoriale", ricorda le modalità riscontrate nella *Dégustation polysensorielle* di Philippe Varone dove le stimolazioni sensoriali si succedono in maniera veloce e cadenzata. Inoltre, come Varone, Vazzaz sappiamo aver tenuto conto di studi di psicologia cognitiva

che tendono a sostenere un certo determinismo tra carattere della musica e carattere del vino se degustato insieme ad essa: il vino gustato con una musica di sottofondo “morbida” viene statisticamente percepito maggiormente come “morbido”. Una tale concezione, seppur lavorando su un piano semantico più generale che su quella di un singolo tratto, tende a instaurare comunque una corrispondenza che riduce quel gioco che vi può essere tra aspetti della musica e del vino, avvicinandosi a una tipologia sinestetica *crossensoriale* (4). L’arrivo alla tappa successiva fa ripartire infine tutto questo processo da una situazione *multisensoriale* e così via. Vediamo dunque come, l’analisi sintagmatica della “degustazione enomusicale” ideata da Igor Vazzaz per Donatella Cinelli Colombini crei, a livello semantico, un percorso all’interno del nostro modello strutturale della polisensorialità, permettendo di dinamizzarlo, passando da una posizione all’altra, in un ordine che qui indichiamo da (1) a (4):

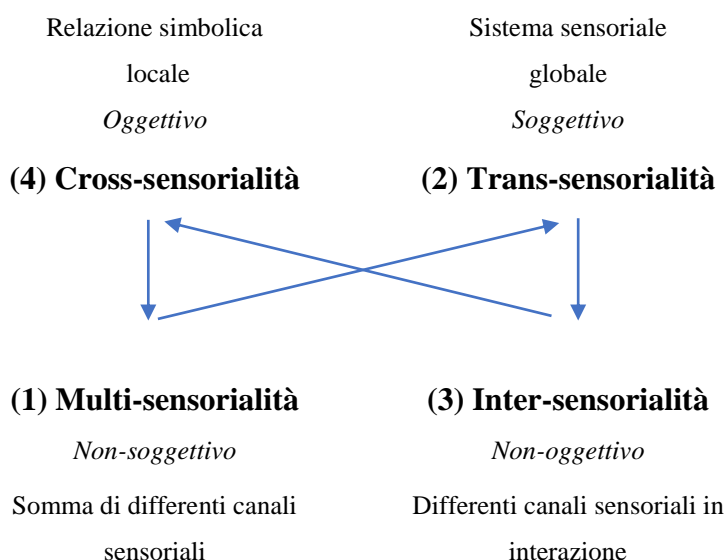


Fig. 71 – Il percorso sintagmatico della *Musica delle Prime Donne* all’interno del quadrato della polisensorialità.

Il modello strutturale della polisensorialità, sviluppato grazie all’analisi delle degustazioni enomusicali, è servito così anche per articolare le differenze tra le degustazioni enoartistiche e ha mostrato la suo possibile valore euristico nel rendere conto dei sistemi, a livello paradigmatico, che dei processi, a livello sintagmatico, di significazione, in questo caso polisensoriali. Un secondo modello, elaborato a partire dalla teoria dei “linguaggi dell’arte” di Nelson Goodman e dei suoi sviluppi (1968, 1978, 1992), ci ha invece permesso di descrivere un po’ più finemente l’interazione reciproca fra le arti e fra queste e i dispositivi di “attivazione” delle opere: il modello degli attanti *attovatore* (Aa) e *attivataro* (aa), che possono essere riscontrati al di sotto di differenti attori presenti

a livello discorsivo. Rispetto alle degustazioni enoartistiche, le figure attoriali di Catherine Dulhoste, di Sébastien Barrier, dell'associazione Vin Voix Valais e di Igor Vazzaz, rivestono il ruolo attanziale di *attivatori*, curatori esperti di opere d'arte basate su traduzioni enoartistiche ed enomusicali. Per concludere: reinserito all'interno del "girotondo delle muse" (Lotman 1998), il vino svela il proprio portato estetico, mentre la musica, facendosi *musicalità*, offrendo cioè un modello e un principio di composizione degli elementi, al di là della sostanza di espressione, si ritrova "hors d'elle-même" (Estay Stange 2018), ovvero "fuori da se stessa".

CONCLUSIONI

L'insieme dei testi e delle pratiche che ripropongono in maniera contemporanea l'abbinamento tra musica e vino è stato definito *semiosfera enomusicale*. Dopo aver presentato una serie di esempi che all'interno del discorso enologico si ispirano alla musica e la utilizzano per parlare del vino ("ascolto del gusto"), e una serie di casi appartenenti al discorso musicale che si ispirano al vino per elaborare nuovi spunti compositivi ("gusto dell'ascolto"), ci siamo concentrati sulle situazioni di vero sincretismo e traduzione intersemiotica tra vino e musica, oggi rappresentate principalmente dalle pratiche di "degustazione enomusicale" ed "enoartistiche".

L'analisi del livello estesico di tali testi ha permesso l'elaborazione di un *modello strutturale della polisensorialità* il cui valore euristico risiede nel mostrare l'articolazione, sia in senso paradigmatico che in senso sintagmatico, di quattro differenti tipologie della sensorialità che sono alla base dei diversi effetti di senso sinestetici: a) *multi-sensorialità*, addizione e somma di sensi; b) *inter-sensorialità*, sensi in stretta relazione di interazione; c) *trans-sensorialità*, sensi in relazione atmosferica globale; d) *cross-sensorialità*, sensi in relazione simbolica locale.

A livello estetico, l'analisi comparata di vino e musica in tali pratiche sincretiche ha rivelato un nuovo statuto di entrambe queste arti. Vignaioli e musicisti vengono considerati degli interpreti, i primi dei *terroir* e dei vitigni, i secondi dell'ingegno dei compositori e delle opere musicali. Le arti della musica e del vino entrano in parallelismo per il fatto di essere entrambe delle "arti allografiche" (Goodman 1968, 1984), che si sviluppano secondo due tappe, quella della composizione e quella dell'interpretazione. In più, sempre nei casi studiati, il rapporto di traduzione intersemiotica si basa sul fatto che uno diviene spartito per l'altra: le qualità organolettiche di un vino ispirano la composizione di una musica, le qualità di una musica ispirano la composizione di un assemblaggio di vini. La *metafora enomusicale*, che porta a descrivere il vino come una musica e una musica come un vino, ci ha portati a considerare il vino come un'opera d'arte, supportati dalla recente estetica del gusto (Perullo 2012). Essendo opera, il vino, come la musica va *eseguito*: la degustazione è stata così intesa come una pratica interpretativa di esecuzione del vino, una performance che può essere solitaria come il suonare una musica per sé o, come avviene per un concerto, realizzata davanti a un pubblico di partecipanti degustatori. Da parte sua, la musica ha rivelato il suo essere presa da modello per la composizione di configurazioni di elementi e rapporti: attraverso il principio figurale della *musicalità* (Estay Stange 2014), ritroviamo la musica espressa sotto differenti sostanze espressive, prestandosi inoltre da eventuale piano di pertinenza per i rimandi sinestetici e traduttivi.

A livello pragmatico, le forme della degustazione del vino e dell'ascolto della musica si configurano entrambe come dei dispositivi di gestione dell'attenzione del soggetto (Hennion 2015)

che può così formulare un giudizio di valore. Nelle esperienze sincretiche, l'utilizzo di una musica durante la degustazione del vino serve ad "attivare" (Goodman 1984, 1992) il vino, sottolineandone ulteriori aspetti. Viceversa, la degustazione di un vino durante l'ascolto di una musica, attiva la musica, il cui sviluppo temporale è doppiato da quello della degustazione e ritmato dai sorsi al bicchiere. Per mettere meglio in luce tale meccanismo, abbiamo elaborato un secondo modello semiotico, il *modello attanziale per l'attivazione delle arti*: in sintesi, si propone l'integrazione all'interno delle strutture narrative greimasiane degli *attanti attivatore (aA)* e *attivatorio (aa)*, intesi come funtivi della relazione di attivazione e utili a delineare tale rapporto. La pratica di attivazione, nuova fonte di semiosi, produce non solo un effetto sulle opere, ma anche sui soggetti protagonisti dell'esperienza enomusicale: anch'essi si "attivano", incrementando le proprie competenze estetiche, patemiche e cognitive, riconsiderando i propri valori, mettendo in questione i propri gusti e quelli degli altri e rafforzando il proprio giudizio estetico. La pratica enomusicale (ed enoartistica) si fa appassionata e appassionante.

A livello sociale emerge così la figura dell'*appassionato*, che è centrale nella costituzione della semiosfera enomusicale. Infatti, le pratiche e gli oggetti analizzati sono qui messi in opera da degli enologi appassionati di musica, da dei musicisti appassionati di vino o da dagli "amatori" (Hennion 2013, 2018), allo stesso tempo appassionati di vino e di musica, che si divertono a cercare accordi e disaccordi tra i due ambiti. L'esercizio dell'abbinamento permette di rinnovare il gusto e di svilupparlo ulteriormente. Il piacere, corporeo e cognitivo, che dona la degustazione del vino e l'ascolto della musica, sembra essere il motore dell'esperienza enomusicale che permette di confrontarsi con gli altri e con i loro gusti, nel mentre si pratica il confronto tra le bottiglie di vino e gli album di musica. Questa pratica *appassionata* e *amatoriale* è attiva e passiva allo stesso tempo, è un mettersi a disposizione delle cose come queste si mettono a nostra disposizione:

Qu'il s'agisse de musique ou de vin, les curieuses pratiques des amateurs ne sont ni un simple apprentissage des propriétés de leur objet de passion, ni un folklore nécessaire pour réchauffer par le collectif des objets *a priori* froids, neutres arbitraires. Il faut le faire surgir, ces objets de notre plaisir, avec leurs différences, et nous rendre sensible à ces différences. Il s'agit de quelque chose comme l'art du « faire exister » : un art que manifestent d'abord les êtres et les choses mêmes.

Tout se passe *entre*, sans sujet ni objet clairement défini, mais ce ne pas pour cela que la performance qui s'accomplit ne tient pas entièrement à un trait imprévu, à la félicité d'un accent, au succès d'un détail qui change tout. Dans chaque cas, l'extrême précision de ce qui se joue est frappante. La petite différence compte plus que ce sur quoi elle se découpe, dans la sculpture d'une expérience toujours à refaire.

(...) Le goût, c'est se faire aimer, mais aussi se laisser faire (...): (...) faire ce qu'il faut pour se laisser prendre, se mettre activement en disposition de se laisser emporter, se couler passivement dans une action en cours, laisser faire son propre geste... Les techniques (...) des (...) chanteurs (...) ou des dégustateurs

font toutes écho à ce sentiment. Mise en disponibilité, relâchement, écoute, tous ces mots sont perpendiculaires à l'axe actif/passif, comme l'est le mot passion lui-même, que personne n'entend comme impliquant de la passivité. (Hennion 2018, pp. 6-7)⁵⁷

Per realizzare una traduzione intersemiotica la passione però non basta, a fianco della figura dell'appassionato emerge anche quella dell'*esperto*, colui che possiede le specifiche competenze traduttive, colui che sa “parlare entrambe le lingue” del vino e della musica. A questo proposito ci è sembrato proficuo paragonare in un primo momento la “traduzione intersemiotica o trasduzione” alla “traduzione interlinguistica” (Jakobson 1959), analizzando per ogni soggetto operatore e protagonista dell'esperienza enomusicale le competenze “linguistiche” e di traduzione dalla propria “lingua madre” (ad esempio il vino) alla particolare “lingua seconda” (ad esempio la musica) e viceversa. Tale operazione concettuale, è servita per approcciare la traduzione intersemiotica in senso pragmatico, come pratica interpretativa e traduttiva, “forma d'azione complessa” (Dusi 2000, p. 7) inserita in una rete di narrazioni, competenze, performance, passioni. Uscendo in seguito da questa metafora concettuale, e rimettendo a fuoco il meccanismo trasduttivo, si è evidenziato che la differenza tra la traduzione interlinguistica e quella intersemiotica è che la seconda presenta un grado di polisemia molto più alto. Il “gioco trasduttivo”, di tipo lasco, richiede dunque delle specifiche scelte autoriali sul livello di pertinenza da seguire per attuare la traduzione. È emerso infine come il più delle volte tale livello di pertinenza venga esplicitato dai soggetti trasduttori e attivatori tramite delle “parole chiave”, che *ritagliano all'interno dei campi semantici del vino e della musica una zona comune di tratti*, principalmente appartenenti al “livello figurale” (Dusi 2000, p. 5), che possono manifestarsi in espressioni differenti, come appunto una sostanza musicale e una vinosa, mettendole in “risonanza” (*ivi*, p. 43). Tutto ciò porta ulteriori elementi a conferma della presenza di una modalità polisensoriale primaria alla differenziazione dei diversi canali sensoriali (Fontanille 2004; Battistini, Mondino, 2017; Moutat 2018).

A livello culturale, il nostro studio ha permesso di mettere in luce tre principali logiche culturali (Eco 1975) in atto nella semiosfera enomusicale. La prima logica culturale risiede nella riscoperta, soprattutto in ambito francese, della poesia *Correspondances* di Baudelaire e della sua teoria delle corrispondenze come modello per l'attività sinestetica. Per imbastire le proprie attività polisensoriali, enomusicali ed enoartistiche, differenti soggetti appartenenti alla semiosfera enomusicale ripescano dall'enciclopedia culturale di riferimento (Eco 1975, 1979, 1984) quei

⁵⁷ Corsivi nel testo. La pratica degli “amatori”, così come analizzata dalla pragmatica del gusto sviluppata da Antoine Hennion, sembra essere molto vicina al “regime dell'unione” sviluppato da Eric Landowski per la descrizione delle pratiche estetiche (2004) o, forse e più in generale, alla descrizione che si fa in semiotica della presa estetica (Greimas 1987). Il confronto tra pragmatica del gusto e semiotica del gusto, in specifico tra la sociologia pragmatista sviluppata al Centre de Sociologie de l'Innovation e la semiotica strutturale italiana ci pare proficuo e lo rimandiamo ad altra sede.

riferimenti pertinenti che possono essere riattualizzati per i propri scopi, come appunto la teoria delle “corrispondenze orizzontali”. Una simile logica culturale, uguale per meccanismo ma differente nei contenuti, l’abbiamo ad esempio trovata all’opera, e descritto in altra sede (Battistini 2011, 2013b), riguardo alla “minoranza silenziosa” della società italiana, sensibile al problema della “scomparsa” del silenzio all’interno del paesaggio sonoro contemporaneo: in questo caso, i soggetti protagonisti riscoprono e ripescano *L’infinito* di Leopardi per la particolare estetica del silenzio in essa contenuta. Una seconda logica culturale emersa all’interno della semiosfera enomusicale è il fatto che gli attori della “rivoluzione naturale” del vino utilizzino, per comunicarsi e comunicare la propria ideologia, una serie di figure che provengono dal mondo della musica, mondo che ha già vissuto nel corso del Novecento differenti “rivoluzioni”, come quella del rock e del punk, e “battaglie”, come quella del free-jazz. Il corpus studiato presenta infatti differenti casi di abbinamento tra “vino naturale” e “musica libera” o “indipendente” e ciò avviene in maniera pertinente secondo un preciso utilizzo di tratti semantici: quando si vuole mettere in luce il carattere “diretto” e “immediato” del vino naturale viene convocato il genere rock; per il lato “irriverente” e “fuori dalle regole” viene convocato il “punk”; per comunicare l’aspetto “libero” si richiamano la “musica sperimentale” e “d’improvvisazione”; per mettere in luce la “naturalità” e la riscoperta del *terroir*, il vino naturale si comunica attraverso una valorizzazione delle sonorità dell’ambiente, percepite come “naturali”, in specifico il “paesaggio sonoro viti-vinicolo”. Se l’osmosi tra discorso enologico e discorso musicale avviene alla periferia della semiosfera enomusicale, coinvolgendo vini naturali e musiche indipendenti – entrambi posizionati alla periferia delle proprie rispettive semiosfere, enologica e musicale – il centro è sede dell’*establishment* enologico e musicale. Qui il vino *mainstream* si valorizza grazie al connubio con la musica delle *major*, le grandi case discografiche, che siano di ambito classico, jazz o *popular*. All’im-mediatezza e al disordine della periferia enomusicale (dei vini naturali come delle musiche indipendenti) si preferisce la mediazione e l’ordine: al centro della semiosfera l’intensità dell’esperienza sincretica enomusicale diminuisce notevolmente e rimane solo una metafora, quella dell’“armonia” (utilizzata in ambito enologico) e quella dell’“ebbrezza” (utilizzata in ambito musicologico). Qui sta la terza logica culturale emersa dallo studio: in particolare, l’attenta analisi del manuale dell’Associazione Italiana Sommelier (AIS) ha messo in luce come la degustazione di vino professionale, quella della *sommellerie*, e il linguaggio musicale tonale, alla base della musica classico-romantica, condividano una serie di tratti – la codificazione di uno specifico linguaggio che “tempera” una materia sensibile per dargli una forma il più possibile regolare e comunicabile; il calcolo dell’accordo e del disaccordo, della consonanza e della dissonanza, tra percezioni; il basarsi su un sistema di attese; il carattere prescrittivo – permettendoci di formulare l’ipotesi che essi siano retti da uno stesso principio strutturale. In effetti e a ben vedere, sia la

degustazione professionale che il linguaggio musicale tonale appartengono a una stessa cultura, che da metà Ottocento è giunta fino a noi, la stessa che ha istituzionalizzato l'insegnamento musicale nei Conservatori statali e la degustazione nei salotti, negli hotel e nei ristoranti. Ad esempio, se il discorso della degustazione professionale si regge sull'armonia musicale, quello della musica classico-romantica, ed *in primis* dell'Opera italiana, è inaffiata di vino. La "chiusura" estetica del vino e della musica divenuti *establishment*, rischia però di essere oggi superata dall'"apertura" dei vini naturali e delle musiche "attuali", che accettano il manifestarsi delle potenzialità espressive della materia enologica e musicale, senza costringerla a un *a priori* di significato. In questo senso, possiamo considerare i vini naturali come "opere aperte" (Eco 1962), allo stesso modo di molta musica sperimentale: opere d'arte che lasciano la propria condizione allografica per tendere all'autografia (Fabbri 2010): ogni bottiglia di vino naturale è unica come unica è un'esecuzione di musica d'improvvisazione radicale. Le pratiche enomusicali si configurano così come il riflesso del cambiamento che interessa il mondo del vino e il mondo della musica da qualche decade: se il mondo del vino vede la nascita della commercializzazione del vino cosiddetto "naturale", che sta sconvolgendo allo stesso tempo le tecniche di produzione, il mercato enologico e la degustazione, da parte sua il mondo della musica, dopo la rivoluzione dei formati e dei supporti digitali, vede la necessità di trovare delle nuove forme e dei nuovi luoghi di fruizione e valorizzazione. Tra questi il contesto enologico sembra essere sicuramente proficuo.

Infine, e a proposito della prospettiva disciplinare, questo lavoro ha voluto utilizzare e dialogare con almeno tre differenti ambiti di fonti bibliografiche: la letteratura semiotica; i *Food Studies* e la nuova estetica del gusto; i *Sound(scape) Studies* e la musicologia. A livello metodologico, gli strumenti concettuali della semiotica sono stati arricchiti da quelli della sociologia pragmatista applicata alla musica e al gusto (Hennion 1993, 2015), soprattutto per quello che riguarda lo studio sul campo, condotto attraverso un approccio etnometodologico.

Per la volontà di arricchire la semiotica attraverso il dialogo con le altre discipline e il fatto di focalizzarsi su degli oggetti ancora poco studiati dalla scienza del linguaggio, la nostra tesi si pone come tesi di ricerca che spera di contribuire allo sviluppo della disciplina, in specifico attraverso l'analisi dei testi sincretici e polisensoriali. Essendo il presente uno studio preliminare sul tema della traduzione intersemiotica fra musica e vino, molte questioni rimangono aperte: l'approfondimento del livello figurativo e plastico, sia del vino all'interno di una semiotica del gusto (Marrone 2016), sia della musica (Jacoviello 2012, Estay Stange 2014) all'interno di una semiotica del suono ancora da sviluppare (Battistini 2019), e il loro dialogo (Moutat 2018); l'eventuale approfondimento di una *semiotica della sinestesia* alla ricerca di forme di interazione polisensoriali; la costruzione di "stili" (Landowski 2012) o "forme di vita" (Fontanille 2015) il cui modo di essere si manifesta con principi

strutturali comuni attraverso forme espressive differenti, come musiche e vini; la costruzione delle identità sociali attraverso l'affermazione del gusto enogastronomico e musicale-sonoro; ecc. Per rispondere a queste domande sembra proficuo approfondire lo studio delle testualità (degli oggetti come delle pratiche) che appartengono alla semiosfera enomusicale e che non abbiamo potuto approfondire in questa sede, come ad esempio le pubblicazioni che consigliano come abbinare musica e vino (Don Pasta, Candide 2009; Pratelli 2014; Pratelli, Meattelli 2016; Auger 2016; Korbendau, Mariat 2017) ; i discorsi di marche enomusicali, come il *Sound Sommelier* (Scarpellini 2018), *Wine4Melomanes* (Beneix 2018) o *Vinomusic®* (Vinomusic 2018); i negozi specializzati in bottiglie di vino e dischi di musica come il *Mi-Fugue Mi-Raisin* (2018) e *La cuve à son* di Parigi (Lepreux 2018); o ancora il portato della dimensione sonora delle bollicine e del tappo nella fruizione e nella comunicazione dello Champagne, o lo studio dell'utilizzo della musica come sostanza benefica alle vigne e al vino in fermentazione o riposo, ecc. Questioni appassionanti che meritano la nostra futura attenzione e che oggi giorno rientrano pienamente all'interno delle "scène gourmandes" (Boutaud 2006) occupando la vita di sempre più persone alla ricerca del proprio gusto enologico e musicale...

*...Mangiare e amare, cantare e digerire: questi sono in verità
i quattro atti di questa opera buffa che si chiama vita,
e che svanisce come la schiuma di una bottiglia di champagne.
Chi la lascia fuggire senza averne goduto è un pazzo.*

G. Rossini

RIFERIMENTI

Bibliografia

- 3Doozen, 2017, “Tastez l’atelier ART & VIN en présence de l’artiste”, newsletter, *3Doozen*.
- 3Doozen, 2018, *3Doozen, l’art exploratoire du vin*, comunicazione online, www.3doozen.net.
- aa.vv., 2013a, Vino (al)naturale, *Slow I*, 2013.
- aa.vv., 2013b, Il vino ‘naturale’, *Servabo 1*.
- Agi, T., 2004, *Kami no shizuku (神の雫)* (“Gocce di Dio”), manga seinen, *Weekly Morning (週刊モ—ニング Shūkan Mōningu)*.
- Amiata Piano Festival, 2018, *Amiata Piano Festival*, comunicazione online, sito internet, www.amiatapianofestival.com/2018/.
- Ansa, 2016, “Vinitaly, Sting tra produttori italiani”, Ansa, 9 aprile 2016, www.ansa.it.
- Anvers, S., 2015, “Mots d’ivresse”, *Les inRockuptibles*, Hebdomadaire, 22 avril 2015, p. 95.
- Area Sismica, 2018a, *Otomo Yoshihide*, evento del 4 febbraio 2018, comunicazione online, www.areasismica.it/event/otomo-yoshihide-jap/#more-2538.
- Area Sismica, 2018b, *Otomo Yoshihide + degustazione vini naturali Rist. La Canonica*, evento Facebook del 4 febbraio 2018, comunicazione online, www.facebook.com/events/398028717286473/.
- Arnold, S., 2016, “Natale, ‘Luce & Music’ in limited edition per una degustazione sonora”, in *MFM-Music.Fashion.Must*, 27 novembre 2016, www.mfm.it/taste/natale-luce-music-limited-edition-degustazione-sonora/.
- Associazione Italiana Sommelier, 2010, *La degustazione*, Milano, AIS.
- Balestrini, N., Berardi, F. B., Bianchi, S., 2018, a cura di, *Alfabeto materiali. Il '68 sociale politico culturale.*, *Alfabeto 2*, Milano, DeriveApprodi, 2018.
- Barrier, S., 2016, *Savoir enfin qui nous buvons*, Arles, Acte Sud.
- Barrier, S., 2018, “Récit d’expérience”, in Vidy Théâtre-Lausanne, *Sébastien Barrier, Savons enfin qui nous Buvons*, materiali di comunicazione dello spettacolo (comunicazione online, comunicato stampa, foglio di sala), Théâtre Vidy-Lausanne, www.vidy.ch/savoir-enfin-qui-nous-buvons.
- Barthes, R., Havas, R., 1977, “Ascolto”, in *Enciclopedia Einaudi*, Volume Primo, Tomo 1, Einaudi,

- Torino, pp. 982-991, poi raccolto in Barthes, R., 1982, *L'obvie et l'obtus. Essais critiques III*, Paris, Seuil; trad.it. *L'ovvio e l'ottuso. Saggi critici III*, Torino, Einaudi, pp. 237-251.
- Barthes, R., 1978, *Leçon. Leçon inaugurale de la chaire de Sémiologie littéraire du Collège de France prononcée le 7 janvier 1977*, Paris, Seuil; trad.it. *Lezione*, Torino, Einaudi, 2001.
- Barthes, R., 1982, "Le grain de la voix", in *L'obvie et l'obtus. Essais critiques III*, Paris, Seuil; trad.it. "La grana della voce", in *L'ovvio e l'ottuso. Saggi critici III*, Torino, Einaudi, pp. 257-266.
- Bas, J., 2003, *Tratado sobre la resaca. Guía de la supervivencia para los que beben sin sed*, Barcelona, Temas de Hoy; trad.it. *Trattato sui postumi del doposbronza. Le ore dell'inutile pentimento*, Roma, Ultra – Lit Edizioni, 2015.
- Battistini, E., 2011, *L'invenzione del silenzio. Analisi semiotica su un corpus di quotidiani*, Tesi di Laurea Specialistica in Discipline Semiotiche, Università di Bologna, Facoltà di Lettere e Filosofia, a.a. 2010/2011, relatrice prof.ssa P. Violi, correlatrice prof.ssa A.M. Lorusso.
- Battistini, E., 2013a, "L'orecchio 'sensibile': sound design ed ecologia acustica come pratiche semiotiche", in *Per chi suona il paesaggio 2013*, Meeting FKL, 13 aprile 2013, Firenze, SUC – Le murate, www.paesaggiosonoro.it/incontro2013/abstract_materiali_Battistini.html.
- Battistini, E., 2013b, "L'invenzione del silenzio come logica culturale di costruzione identitaria", in D. Mangano, B. Terracciano, a cura di, *Il senso delle soggettività. Ricerche semiotiche*, E/C n.15-16, Nuova Cultura, www.ec-aiss.it/monografici/15_16_senso_soggettivita.php.
- Battistini, E., 2014, "Between Noise and Silence, between Meaning and Non-Meaning: Ambient Music in the Contemporary Italian Soundscape", in *Sign & Media*, n. 9, pp. 154-171.
- Battistini, E., 2019, "Tra Soundscape Studies e semiotica: dall'effetto sonoro agli effetti di senso dell'ambiente sonoro", in P. Violi, E. Battistini, a cura di, *Analisi degli spazi sonori*, E/C, in corso di pubblicazione.
- Battistini, E., Mondino, M., 2017, "For a semiotic multisensorial analysis of urban space. The case of Ballarò and Vucciria markets in Palermo", in G. Paschalidis, ed., *The Fugue of the Five Senses: Semiotics of the Shifting Sensorium, Punctum*, Volume 3, Issue 1(2017).
- Battistini, E., Mondino, M., Puca, D., 2018, "Le forme del fritto", in L. E. Prada, a cura di, *Sensory Hiatus, Roots&Routes*, Anno VIII, n. 27, gennaio-aprile 2018.
- Battistini, E., Belval, N., 2018, *Vin Voix Valais. A l'écoute de l'environnement viti-vinicole du Valais*, comunicazione online, www.vinvoixvalais.ch.
- Baudelaire, C., 1957, *Les fleurs du mal*, Paris, Auguste Poulet-Malassis; trad.it. *I fiori del male*, traduzione di L. Frezza, Milano, Rizzoli, 1980.
- Bellevilloise, 2018, *Sous les pavés la vigne! #6*, evento del 5-7 maggio 2018, www.labellevilloise.com/evenement/sous-les-paves-la-vigne-6-2/.

- Beneix, F., 2018, *Wine4melomanes*, comunicazione online, www.wine4melomanes.com.
- Berthet, H., 2008, *Vingt chansons du vin de Bourgogne*, Dijon, Le Château du Clos de Vougeot.
- Bertrand, D., Beyaert-Geslin, A., 2018, a cura di, *Présence de Versus / Presence of Versus, Versus. Quaderni di studi semiotici*, n. 126, 1/2018, gennaio-giugno.
- Bien Urbain, 2013, “Atelier de dégustation sonore”, comunicazione dell’evento online, www.bien-urbain.fr/fr/rendez-vous/atelier-de-degustation-sonore/.
- Boutaud, J.-J., 2005, *Le sens gourmand*, Paris, Jean-Paul Rocher; trad.it. *Il senso goloso. La commensabilità, il gusto, gli alimenti*, Pisa, ETS.
- Boutaud, J.-J., 2006, a cura di, *Scènes gourmandes*, Paris, Jean-Paul Rocher.
- Böhme, G., 2001, *Asthetik. Vorlesungen über Ästhetik als allgemeine Wahrnehmungslehre*, München, Wilhelm Fink Verlag; trad.it. *Atmosfera, estasi, messe in scena. L’estetica come teoria generale della percezione*, Milano, Christian Marinotti Edizioni, 2010.
- Brida, E., 2018, “Attila Faravelli”, in *Sentireascoltare*, www.sentireascoltare.com/artisti/attilafaravelli/.
- Brusati, G., 2016, “«Message in a bottle» A OperaWine Sting apre Vinitay”, *L’Arena*, 9 aprile 2016, www.larena.it.
- Cage, J., 1961, *Silence. Lectures and writings*, Middletown, Connecticut (USA), Wesleyan University Press; trad.it. *Silenzio*, Milano-Rimini, Shake edizioni, 2010.
- Campo, A., 2004, *Get Back! I giorni del rock*, Roma-Bari, Laterza.
- Cano, C., Battistini, E., 2015, *Musica e cinema nel dopoguerra americano. Minimalismo e post-minimalismo*, Roma, Gremese.
- Carlyle, A., Lane, C., 2013, eds., *On Listening*, Devon, Uniformbooks.
- Cignozzi, C., 2010, *L’uomo che sussurrava alle vigne*, Milano, Rizzoli.
- Cinelli Colombini, D., 2015, “La Musica delle Prime Donne”, in *Donatella Cinelli Colombini*, blog, www.cinellicolombini.it/?s=Igor+vazzaz.
- Cinelli Colombini, D., 2018a, *Donatella Cinelli Colombini*, comunicazione online, www.cinellicolombini.it.
- Cinelli Colombini, D., 2018b, *Trekking d’autore*, mappa cartacea, Montalcino, Casato Prime Donne.
- City Sonic, 2017, “09/09 Salon de dégustation sonore”, in *City Sonic, International Sound Art Festival*, comunicazione online, www.citysonic.be/festival2017/09-09-salon-degustation-sonore/.
- Chaperon, J. I., 2018a, *Domaine Les chemins de Carabote*, comunicazione online, www.carabote.com.

- Chaperon, J. I., 2018b, intervista, rilasciata venerdì 15 giugno 2018, Montmartre, Parigi.
- Colimberti, A., 2004, a cura di, *Ecologia della musica. Saggi sul paesaggio sonoro*, Roma, Donzelli.
- Colle Massari, 2018, *Colle Massari Wine Estates*, comunicazione online, sito internet, www.collemassariwines.it.
- Cometa, M., 2004, *Dizionario degli studi culturali*, a cura di R. Coglitore e F. Mazzara, Roma, Meltemi.
- Cometti, J.-P., 2000, “Activating Art”, in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, Vol. 58, No. 3 (Summer, 2000), Hoboken, Wiley, pp. 237-243.
- Consorzio Brunello, 2018, “Benvenuto Brunello 2018: Sting canta ‘Message in a Bottle’”, www.youtube.com, 17 febbraio 2018.
- Corrain, L., 2004, “Realismo o artificio? Un’analisi di *La fuga in Egitto* di Adam Elsheimer”, in L. Corrain, a cura di, *Semiotiche della pittura. I classici. Le ricerche*, Roma, Meltemi.
- Cronache di gusto 2018, “Da Zuccherò a Sting, da Pirlo a Jerry Scotti: curiosità al Vinaly per i vini dei vip”, www.cronachedigusto.it, 17 aprile 2018.
- La Cucina Italiana 2016, “Sting a Vinaly: «un bicchiere di vino aiuta a conversare»”, lacucinaitaliana.it, 11 aprile 2016.
- De la Grange, I., 2017, “Plombières-les-Dijon : un salon pour découvrir le vin naturel”, in *Le Bien Public*, 31 octobre 2017, www.bienpublic.com/edition-dijon-agglo/2017/10/31/un-salon-pour-decouvrir-le-vin-naturel.
- Deleuze, G., Guattari, F., 1980, *Mille Plateaux. Capitalisme et Schizophrénie 2*, Paris, Minuit; trad. it. *Mille Piani. Capitalismo e schizofrenia*, Roma, Castelvecchi.
- Demey, É., 2016, “Sébastien Barrier, couleur naturelle”, *Mouvement*, Bimestrel Mars/Avril 2016, pp. 88-90.
- Dandy, 2014, “La dégustation sonore © s’invite à la Semaine du Son”, in *City Sonic*, International Sound Art Festival, comunicazione online, www.citysonic.be/festival2017/09-09-salon-degustation-sonore/.
- Descola, P., 2005, *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard; trad.it. *Oltre natura e cultura*, Firenze, Seid, 2014.
- Di Croce, N., 2018, *Suoni a margine. La territorialità delle politiche nella pratica dell’ascolto*, Milano, Meltemi.
- Don Pasta, Candide, 2009, *Wine Sound System. 30 vini accompagnati da buon cibo e buona musica*, Milano, Kowalski.
- Donà, M., 2003, *Filosofia del vino*, Milano, Bompiani.
- Donà, M., 2006, *Filosofia della musica*, Milano, Bompiani.

- Dulhoste, C., 2018a, “ART et VIN, qu’est-ce qu’en pensez vous BAUDELAIRE?”, in *3Doozen*, www.3doozen.net/blog/art-et-vin-qu-en-pensez-vous-baudelaire.
- Dulhoste, C., 2018b, *Programma dell’atelier Art et Vin del 14 giugno 2018, lato A e B.*, 3Doozen.
- Dusi, N., 2002, *Il cinema come traduzione*, Torino, Utet.
- Dusi, N., 2015, “Intersemiotic translation: Theories, problems, analysis”, in C. Bianchi, C. Vassallo, eds., *Special Issue: Umberto Eco’s interpretative semiotics: Interpretation, encyclopedia, translation*, *Semiotica* 206, Berlin, De Gruyter Mouton, pp. 181-205.
- Dusi, N., Nergaard, S., 2000, a cura di, *La traduzione intersemiotica*, VS 85/86/87.
- Dusi, N., Spaziante, L., 2006, a cura di, *Remix-Remake. Pratiche di replicabilità*, Roma, Meltemi.
- Eco, U., 1962, *Opera aperta. Forma e indeterminazione nelle poetiche contemporanee*, Milano, Bompiani.
- Eco, U., 1975, *Trattato di semiotica generale*, Milano, Bompiani.
- Eco, U., 1979, *Lector in Fabula. La cooperazione interpretativa nei testi narrativi*, Milano, Bompiani.
- Eco, U., 1984, *Semiotica e filosofia del linguaggio*, Torino, Einaudi.
- Eco, U., 1997, *Kant e l’ornitorinco*, Milano Bompiani.
- Eco, U., 2003, *Dire quasi la stessa cosa*, Milano, Bompiani.
- Eco, U., 2011, *Costruire il nemico*, Milano, Bompiani.
- Estay Stange, V., 2014, *Sens et musicalité. Les voix secrètes du Symbolisme*, Paris, Classiques Garnier.
- Estay Stange, V., 2018, *La Musique hors d’elle-même. Le paradigme musical et l’art contemporain*, Paris, Classiques Garnier.
- Eventa, 2018, “Degustazione sonora di mieli stagionali”, in *Eventa*, comunicazione online, www.eventa.it/eventi/tricesimo/de gustazione-sonora-di-mieli-stagionali.
- Fabbri, P., 1998 [2003], *La svolta semiotica*, Roma-Bari, Laterza.
- Fabbri, P., 2000, *Elogio di Babele*, Roma, Meltemi.
- Fabbri, P. 2005, “L’improvvisazione jazz: conversazione e racconto”, in AA.VV., *Jazz in Emilia Romagna. L’arte, la storia, il pubblico*, Europe Jazz Network Ed.; titolo originale: “Lo imprevisto do improvviso” in J. Lozano, a cura di, *Revista de Occidente*, Madrid, julio-agosto 2005.
- Fabbri, P., 2010, “La riconcezione semiotica”, prefazione a N. Goodman, *Arte in Teoria Arte in Azione*, Milano, etal. edizioni.
- Fabbri, P., 2015, Dall’arte all’artificazione (intervista), in International Communication Summit, gennaio 2015, <http://www.internationalcommunicationsummit.com/it/ics-newszone/ics->

- interview/paolo-fabbri-dall'arte-all'artificazione.
- Fabbri, P., 2017, *L'efficacia semiotica*, Milano, Mimesis.
- Fabbri, P., 2018a, "Fare un Sessantotto: diffidenze e guerriglia" in N. Balestrini, F. B. Berardi, S. Bianchi, a cura di, *Alfabeta materiali. Il '68 sociale politico culturale.*, *Alfabeta 2*, Milano, DeriveApprodi, 2018, pp. 62-67.
- Fabbri, P., 2018b, "Un gioco esemplare di vincoli e di libertà", nota di lettura a G. Perec, *La chose*, IndivisionRichardson-Saluden, 1967.
- Fabbri, P., Migliore, T., 2007, a cura di, *Trasduzioni: lettera/immagine*, *Il Verri* 33.
- Fabbri, P., Pezzini, I., 2002, a cura di, *Le avventure di Pinocchio. Tra un linguaggio e l'altro*, Roma, Meltemi.
- Farina, A., Gage, S. H., 2017, eds., *Ecoacoustics. The ecological role of sound*, Hoboken, Wiley.
- Feiring, A., 2011, *Vino (al) naturale*, Bra, Slow Food.
- Ferraro, L., 2016a, "Bere con Sting e volare, 7 stranezze del Vinitaly", *Corriere della Sera*, 8 aprile 2016, divini.corriere.it.
- Ferraro, L., 2016b, "Sting apre Vinitaly cantando «Message in a bottle»", *CorriereTV/Cultura*, www.corriere.it, 9 aprile 2016.
- Flagey, 2018a, "Sonic tasting, Dégustation sonore 2018/2019", in Flagey, comunicazione online, www.flagey.be/fr/group/5124-degustations-sonores-18-19.
- Flagey, 2018b, "Parfum & Musique. Dégustation sonore avec Marie-Anouch Sarkissian", in Flagey, comunicazione online, www.flagey.be/fr/activity/5169-parfum-musique-degustation-sonore-avec-marie-anouch-sarkissian.
- Floch, J. M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, Presses Universitaires de France; trad.it. *Identità visive*, Milano, Franco Angeli, 2016.
- Fondazione Bertarelli, 2018, *Fondazione Bertarelli*, comunicazione online, sito internet, www.fondazionebertarelli.it.
- Fontanafredda, 2018, *Bosco dei Pensieri*, comunicazione online, www.fontanafredda.it/site/villaggio/ <http://www.fontanafredda.it/site/villaggio/>.
- Fontanille, J., 1993, a cura di, *Les formes de vie / Forms of Life, Recherches Sémiotiques - Semiotic Inquiry (RSSI)*, vol. 13, n° 1-2, 1993.
- Fontanille, J., 2004, *Soma et séma. Figures du corps*, Paris, Maisonneuve et Larose; trad.it *Figure del corpo. Per una semiotica dell'impronta*, Roma, Meltemi 2004.
- Fontanille, J., 2015, *Formes de vie*, Liège, Presses Universitaire de Liège.
- Fontanille, J., Zilberberg, C., 1998, *Tension et signification*, Bruxelles, Mardaga.
- Galofaro, F., 2005, "Degustare il vino: il bicchiere come macchina sinestesica", in *E/C*.

- Géné, J. P., 2015, “La verve grisante de Sébastien Barrier, conteur œnologique”, *Le Monde*, 12 février 2015, fruibile all’indirizzo: www.cppc.fr/wp/spectacle/savoir-enfin-qui-nous-buvons/.
- GEX, 2018, *Générale d’Expérimentation*, <https://cargocollective.com/generaledexperimentation>
- Giannitrapani, A., 2013, *Introduzione alla semiotica dello spazio*, Roma, Carocci.
- Goodman, N., 1968, *Languages of Art. An Approach to a Theory of Symbols*, Indianapolis, Bobbs-Merrill; trad.it. *I linguaggi dell’arte. L’esperienza estetica: rappresentazione e simboli*, Milano, Il Saggiatore, 2008 (1976).
- Goodman, N., 1978, “When is art?”, in *Ways of Worldmaking*, Indianapolis-Cambridge, Hackett Publishing Company; trad.it. *When is art?*, Bologna, Luca Sossella editore, 2018.
- Goodman, N., 1984, “Art in Theory”, “Art in Action”, in *On Mind and Other Matters*, Cambridge, Harvard University Press; trad.it. *Arte in Teoria Arte in Azione*, Milano, et al. edizioni, 2010.
- Goodman, N., 1992, “L’art en action”, in *Cahiers du Musée National d’Art Moderne*, n. 41, 1992.
- Greimas, A.J., 1966, *Sémantique structurale. Recherche de méthode*, Paris, Larousse; trad.it. *Semantica strutturale*, Roma, Meltemi, 2000.
- Greimas, A.J., 1983, *Du sens II. Essais sémiotiques*, Paris, Seuil; trad.it. *Del senso 2. Narrativa, modalità, passioni*, Milano, Bompiani, 1984.
- Greimas, A.J., 1984, “Sémiotique figurative et sémiotique plastique” in *Actes Sémiotiques*, n. 60; trad.it. “Semiotica figurativa e semiotica plastica” in P. Fabbri, G. Marrone, a cura di, *Semiotica in nuce. Volume II. Teoria del discorso*, Roma, Meltemi, pp. 196-210.
- Greimas, A.J., 1987, *De l’imperfection*, Paris, Pierre Fanlac; trad.it. *Dell’imperfezione*, Palermo, Sellerio, 1988.
- Greimas, A.J., Courtès, J., 1979, *Sémiotiques. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette; trad.it. *Semiotica. Dizionario ragionato della teoria del linguaggio*, Milano, Bruno Mondadori, 2007.
- Greimas, A.J., Fontanille, J., 1991, *Sémiotique des passions. Des états des choses aux états d’âme*, Paris, Seuil; trad.it. *Semiotica delle passioni. Dagli stati di cose agli stati d’animo*, Milano, Bompiani, 1996.
- Greimas, A.J., Landowski, E., 1976, “Analyse sémiotique d’un discours juridique”, in A.J. Greimas, *Sémiotique et sciences sociales*, Paris, Seuil; trad.it., *Semiotica e scienze sociali*, Torino, Centro Scientifico Editore, 1991.
- Grignaffini, G., 1997, “Sapori di parole”, in *Nuove Effemeridi*, n. 37 Anno X 1997/I, “Il vino in Sicilia”, Palermo, Edizioni Guida, pp. 93-99.
- Grignaffini, G., 1998, “Pour une sémiotique du gout: de l’esthésie au jugement”, in *Nouveaux Actes*

- Sémiotiques*, n. 55-56 “Sémiotique gourmande. Du gout, entre esthésie et sociabilité”, Limoges, Pulim, pp. 29-39.
- Gusto Nudo, 2018a, *Gusto Nudo – Vignaioli Eretici*, pagina Facebook, www.facebook.com/gustonudo.vignaioli.indipendenti/.
- Gusto Nudo, 2018b, *Gustonudo, vini di vignaioli eretici*, sito internet, www.gustonudo.net.
- Hafez, 2008, *Ottanta canzoni*, a cura di S. Pellò, Torino, Einaudi.
- Hebdige, D., 1979, *Subculture. The Meaning of Style*, London, Methuen&Co.; trad.it. *Sottocultura. Il fascino di uno stile innaturale*, Ancona-Milano, Editori Associati.
- Hennion, A., 1993, *La passion musicale. Une sociologie de la médiation*, Paris, Editions Métailié.
- Hennion, A., 2013, “D’une sociologie de la médiation à une pragmatique des attachements”, in *SociologieS, Théories et recherches*, mis en ligne le 25 juin 2013, www.journals.openedition.org/sociologies/4353.
- Hennion, A., 2015, “Qu’est-ce qu’un bon vin? Ou comment intéresser la sociologie à la valeur des choses...”, in *i3 Working Papers Series*, 15-CSI-01.
- Hennion, A., 2018, “L’objet, la croyance et le sociologue”, in *Transposition*, Hors-série n.1 2018, mis en ligne le 30 janvier 2018, www.journals.openedition.org/transposition/1673.
- Henshaw, V., 2014, *Urban Smellscapes: Understanding and Designing City Smell Environments*, New York, Routledge.
- Hjelmslev, L., 1943/1961, *Prolegomena to a Theory of Language*, University of Wisconsin; trad.it. *I fondamenti della teoria del linguaggio*, Torino, Einaudi, 1968.
- Isacoff, S., 2001, *Temperament. How Music Became a Battleground for the Great Minds of Western Civilization*, New York, Alfred A. Knopf.; trad.it. *Temperamento. Storia di un enigma musicale*, Torino, EDT, 2005.
- Jacoviello, S., 2012, *La rivincita di Orfeo. Esperienza estetica e semiotica del discorso musicale*, Milano, Mimesis.
- Jakobson, R., 1959, “On linguistic aspects of translation”, in R. Brower, ed., *On translation*, Cambridge, MA, Harvard University Press, pp. 232-239; trad.it. “Aspetti linguistici della traduzione”, in *Saggi di linguistica generale*, Milano, Feltrinelli, 1966 [2005].
- Kilian, B., 2018a, *Benoit Kilian*, sito internet, www.benoit-kilian.fr.
- Kilian, B., 2018b, intervista, rilasciata il 27 agosto 2018, presso Trugny, Francia.
- Kilowatt, 2018, “Resilienze Festival. Passioni che cambiano il mondo”, programma online, Bologna, Kilowatt, Le Serre, www.leserre.kilowatt.bo.it/evento/resilienze-festival-passioni-che-cambiano-il-mondo/.
- Korbendau, F., Mariat, C., 2017, *De la vigne aux platines, histoires d’accords rock & vin*, Paris,

- Les éditions de l'épure.
- Kostelanetz, R., 1987, *Conversing with Cage*, Milwaukee (Wisconsin, USA), Limelight Edition; trad.it. *Lettere a uno sconosciuto*, Roma, Socrates 1996.
- Krause, B., 2012, *The Great Animal Orchestra. Finding the Origins of Music in the World's Wild Places*, London, Profile Books.
- La Cité du Vin, 2018a, *Le vin et la musique. Accords et désaccords*, Bordeaux – Paris, La Cité du Vin – Gallimard.
- La Cité du Vin, 2018b, *La Cité du Vin*, comunicazione online, www.laciteduvin.com/fr.
- Landowski, E., 2004, *Passions sans nom. Essais de socio-sémiotique III*, Paris, PUF.
- Landowski, E., 2012, “Régimes de sens et styles de vie”, in *Actes Sémiotiques 2012*, n° 115, <http://epublications.unilim.fr/revues/as/2647>.
- Landowski, E., Fiorin, J. L., 1997, a cura di, *O gosto da gente, o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, São Paulo, EDUC; trad.it *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Torino, Testo&Immagine.
- Lane, C., Carlyle, A., 2013, eds., *In the field. The Art of Field Recording*, Devon, Uniformbooks.
- Latour, B., 1999, *Politiques de la nature*, Paris, La Decouverte; trad.it. *Politiche della natura*, Milano, Raffaello Cortina, 2000.
- Lavoisier, A.-L. de, 1789, *Traité élémentaire de chimie*, Paris, Cuchet.
- Le goût du son, 2018a, *Le goût du son*, comunicazione online, sito internet, www.legoutduson.fr.
- Le goût du son, 2018b, *Le goût du son*, comunicazione online, pagina Facebook, www.facebook.com/LeGoutDuSon/.
- Lepreux, C., 2018, *La cuve à son. Vinyl and Wine Shop*, Paris, www.lacuveason.com.
- L'EspressoFood&Wine, 2015, “In cantina tra vino e note, la degustazione è enomusicale”, *L'EspressoFood&Wine*, 11 agosto 2015, www.espresso.repubblica.it/food/dettaglio/in-cantina-tra-vino-e-note-la-degustazione-e-enomusicale/2228673.html.
- Les Climats du Vignoble de Bourgogne, 2018, *La Maison des Climats*, comunicazione online, www.climats-bourgogne.com/fr/maison-des-climats_647.html.
- Les Saisons Musicales, 2018, *Festival de Cauberotte*, www.les-saisons-musicales.fr.
- Lévi-Strauss, C., 1962, *La Pensée Sauvage*, Paris, Plon; trad.it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il Saggiatore, 2015.
- Lévi-Strauss, C., 1993, *Regarder, écouter, lire*, Paris, Plon; trad.it. *Guardare, ascoltare, leggere*, Milano, Il Saggiatore, 1994.
- Lorusso, A. M., Violi, P., 2004, *Semiotica del testo giornalistico*, Roma-Bari, Laterza.
- Lotman, J., 1985, *La semiosfera. L'asimmetria e il dialogo nelle strutture pensanti*, Venezia,

Marsilio.

Lotman, J., *Il girotondo delle muse. Saggi sulla semiotica delle arti e della rappresentazione*, Bergamo, Moretti&Vitali.

Luce, 2018, “La storia di Tenuta Luce”, in *Tenuta Luce*, comunicazione online, www.lucedellavite.com/storia-tenuta-luce/.

Magaudda, P., 2012, *Oggetti da ascoltare. Hi-fi, iPod e consumo delle tecnologie musicali*, Bologna, il Mulino.

Makrides, C., 2016, “Ils veulent vous faire découvrir le vin naturel”, in *Le Bien Public*, jeudi 3 novembre 2016, www.bienpublic.com.

Manchia, V., 2005, a cura di, *Immagini che fanno segno. Modi e pratiche di rappresentazione diagrammatica nelle informational images, Carte Semiotiche, Annali 2, Dicembre 2014*, Lucca, La casa Usher.

Mangano, D., 2007, “Azioni e distensioni. Appunti sul corpo e il tempo nel jazz”, in P. Calefato, G. Marrone, R. Rutelli, a cura, *Mutazioni sonore. Sociosemiotica delle pratiche musicali, E/C, Anno I, n.1*, pp. 122-132.

Mangano, D., 2014, *Che cos'è il food design*, Roma, Carocci.

Mangiapane, F., 2018, *Retoriche social. Nuove politiche della vita quotidiana*, Palermo, Museo Internazionale delle marionette Antonio Pasqualino.

Mantovani, B., 2018, *Quelques effervescences*, presentazione dell'opera e note d'autore online, www.brunomantovani.com/fr/oeuvres-fiche.php?cotage=28461.

Mariétan, P., 1997, *Ecrit de musique III. La musique du lieu. Musique, Architecture, Paysage, Environnement, Textes, Projets/Réalisations, Événements*, Berne, Commission nationale Suisse pour l'Unesco.

Mariétan, P., 2005, *L'Environnement sonore. Approche sensible, concepts, modes de representation*, Nîmes, Champ Social Editions.

Marrone, G., 2001, *Corpi sociali. Processi comunicativi e semiotica del testo*, Torino, Einaudi.

Marrone, G., 2007, *Il discorso di marca. Modelli semiotici per il branding*, Roma-Bari, Laterza.

Marrone, G., 2010, *L'invenzione del testo. Una nuova critica della cultura*, Roma-Bari, Laterza.

Marrone, G., 2011, *Addio alla natura*, Torino, Einaudi.

Marrone, G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.

Marrone, G., 2016, *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milano, Mimesis.

Marrone, G., 2017, *Sémiotique et critique de la culture. Espace, nourriture, nature, objets*, Limoges, Pulim.

- Marrone, G., Mazzucchelli, F., 2019, a cura di, *Forme di vita e forme del corpo: studi di caso, Versus–Quaderni di studi semiotici*, n. 128 (01/2019).
- Marx, K., Engels, F., 1848, *Manifest der kommunistischen*, London, Communistischer Arbeiterbildungsverein; trad.it. *Manifesto del Partito Comunista*, Milano, Rizzoli, 2009(1947).
- Mayr, A., 2004, “Il paesaggio sonoro tra musica sperimentale e Time Geography”, in A. Colimberti, a cura di, *Ecologia della musica. Saggi sul paesaggio sonoro*, Roma, Donzelli.
- Mercier, Fondation, 2018, *Villa Ruffieux. Résidence d’artistes*, Château Mercier, Sierre, Valais, Suisse, comunicazione online, www.chateaumercier-residence.ch/artistes/homepage.html.
- Merleau-Ponty, M., 1945, *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard; trad.it. *Fenomenologia della percezione*, Milano, Bompiani, 2003.
- Mi-Fugue Mi-Raisin, 2018, *Le blog de Mi-Fugue Mi-Raisin*, comunicazione online, www.mifuguemiraisin.com.
- Moio, L., 2016, *Il respiro del vino. Conoscere il profumo del vino per bere con maggior piacere*, Milano, Mondadori.
- Moutat, A., 2018, “Les commentaires sonores des vins ou la degustation par l’écoute”, in M. Colas-Blaise e V. Estay Stange, eds., *Synesthésies sonores. Du son au(x) sens*, Paris, Classiques Garnier.
- Mu, 2018, “Attila Faravelli”, www.mmmu.it/attila-faravelli-i/.
- Mulas, P., 2015, “Vino e Arte. La *Difesa della Natura* di Joseph Beuys presso la cantina Zaccagnini a Bolognano in Abruzzo”, in S. Stano, a cura di, *Cibo e identità culturale, Lexia. Rivista di semiotica*, n. 19-20, pp. 481-490.
- Musée du Vin Valais, 2016, *Le vin au goût du jour* (catalogo della mostra), Sierre, Musée du Vin
- Musée du Vin Valais, 2018, *Musée du vin*, comunicazione online, www.museeduvin-valais.ch/fr/.
- Musique & Vin au Clos Vougeot, 2018, *Musique & Vin au Clos Vougeot*, comunicazione online, sito internet, www.musiqueetvin-closvougeot.com.
- Natoli, S., 2000, “Piacere”, voce dell’*Enciclopedia Treccani*, sezione Universo del Corpo, www.treccani.it/enciclopedia/piacere_%28Universo-del-Corpo%29/.
- Negri, T., 2018, “Così cominciò l’autunno caldo operaio”, in N. Balestrini, F. B. Berardi, S. Bianchi, a cura di, *Alfabeta materiali. Il ’68 sociale politico culturale.*, *Alfabeta 2*, Milano, DeriveApprodi, 2018, pp. 25-34.
- North, A.C., 2012, “Wine & Song: The Effect of Background Music on the Taste of Wine”, in *British Journal of Psychology*, Aug. 103(3), pp. 293-301.
- Nouritorfu, 2016, comunicazione online, www.nouriturfu.com.

- Nuit des Musées Valais, 2018, “Musée du Vin, Sierre et Salquenen”, *Nuits des Musées Valais*, comunicazione online, www.ndmvs.ch/musees-valais/musee-sierre-salquenen-454.html.
- Occhipinti, A., 2013, *Natural woman*, Roma, Fandango.
- Oliveira, A. C. de, 2009, “A plástica sensível da expressão sincrética e a enunciação global”, in A. C. de Oliveira e L. Teixeira (eds.), *Linguagens na comunicação: desenvolvimentos de semiótica sincrética*, São Paulo, Estação das Letras e Cores, 2009, pp. 79-140.
- Ottaviano, C., 2016, “L’acuto di Sting: «i mei vini al top», il musicista inglese è tar 101 produttori ammessi a OperaWine”, *Il Messaggero*, 9 aprile 2016, www.ilmessaggero.it.
- Paradiso di Frassina, 2018, *Al Paradiso di Frassina*, comunicazione online, pagine “Degustazioni” e “Progetto Musica e Vigne”, www.alparadisodifrassina.it/it/sito.
- Paschalidis, G., 2017, ed., *The Fugue of the Five Sense: Semiotics of the Shifting Sensorium, Punctum*, Volume 3, Issue 1(2017).
- Pedrazzi, M., 2007, *La pratica dell'improvvisatore. Sapere a disposizione e disposizione del sapere*, Tesi di Dottorato, Università degli Studi di Bologna, Dottorato di Ricerca in Semiotica, M-FIL05, XIX ciclo, a.a. 2006/2007.
- Peirce, C.S., 2003, *Opere*, a cura di M. Bonfantini, Milano, Bompiani.
- Perec, G., 1967, *La chose*, Indivision Richardson-Saluden; trad.it. *La cosa*, Bologna, EDB, 2018.
- Perullo, N., 2012, a cura di, *Wineworld: new essays on wine, taste, philosophy and aesthetics*, *Rivista di estetica* 51.
- Perullo, N., 2013, *La cucine è arte? Filosofia della passione culinaria*, Roma, Carocci.
- Perullo, N., 2016, *Epistenologia. Il vino e la creatività del tatto*, Milano, Mimesis.
- Perullo, N., 2018, *Epistenologia 2. Il gusto non è un senso ma un compito*, Milano, Mimesis.
- Petrini, C., 2001, *Slow Food. Le ragioni del gusto*, Roma-Bari, Laterza.
- Petrini, C., 2016(2005), *Buono, pulito e giusto*, Bra-Firenze, Slow Food Editore-Giunti Editore.
- Petrini, C., Padovani, G., 2005, *Slow Food Revolution. Da Arcigola a Terra Madre. Una nuova cultura del cibo e della vita*, Milano, Rizzoli.
- Pezzini, I., 2002, a cura di, *Trailer, spot, clip, siti, banner. Le forme brevi della comunicazione audiovisiva*, Roma, Meltemi.
- Pezzini, I., 2011, *Semiotica dei nuovi musei*, Roma-Bari, Laterza.
- Pfeiffer, B., 2013, “Foudres de jazz au Chateau Palmer”, in *Libération. Ça va jazzer. Blues, swing, cool*, 4 maggio 2013, www.jazz.blogs.liberation.fr/2013/05/04/chateau-palmer-foudres-de-jazz/.
- Pisano, L., 2017, *Nuove geografie del suono. Spazi e territori nell'epoca postdigitale*, Milano, Meltemi.

- Porteous, J. D., 1990, *Landscapes of the Mind: Worlds of Sense and Metaphore*, Toronto, University of Toronto Press.
- Pozzato, M.P., 2001, *Semiotica del testo. Metodi, autori, esempi*, Roma, Carocci.
- Pratelli, M., 2004, *Vini e vinili. 33 giri di rosso*, Roma, Arcana.
- Pratelli, M., Meattelli, C., 2016, *Vini e vinili. 45 giri di bianco*, Roma, Arcana.
- Propp, V., 1928, *Morfologija skazki*, Pietroburgo, Academia; trad.it. *Morfologia della fiaba*, Torino, Einaudi, 1966.
- Reboul, S., 2008, *Le Vin et la Musique. Révélation sur des accords divins*, Bordeaux, Féret.
- Renault, G., 2014, “Sébastien Barrier, grand cru”, *Libération*, 15 décembre 2014, pp. 24-25.
- Rigaux, J., Sangiorgi, S., 2017, *Il vino capovolto. La degustazione geosensoriale e altri scritti*, Roma, Porthos edizioni.
- Rohmert, G., 2011, *Il cantante in cammino verso il suono. Leggi e processi di autoregolazione nella voce del cantante*, Treviso, Diatema.
- Rosen, C., 1997, *The Classical Style. Haydn, Mozart, Beethoven*, Norton; trad.it. *Lo stile classico. Haydn, Mozart, Beethoven*, Milano, Adelphi, 2013.
- Réunions TuPeuxR’Boire, 2018, *Réunions TuPeuxR’Boire*, comunicazione online, www.reunionstupeuxrboire.fr.
- RTL-Radio Télé Luxembourg, 2018, *L’Heure du Jazz*, pagina online della trasmissione radio, www.rtl.fr/emission/l-heure-du-jazz.
- Ruinart, 2018, *Ruinart, la plus ancienne Maison de Champagne, depuis 1729*, comunicazione online, www.ruinart.com.
- Sabatini, Coletti, 2018, “Simpatia”, voce del Dizionario di Italiano, *Corriere della Sera / Dizionari*, www.dizionario.corriere.it.
- Sangiorgi, S., 2011, *L’invenzione della gioia. Educarsi al vino, sogno, civiltà, linguaggio*, Roma, Porthos edizioni.
- Scarci, E., “Vinitaly apre le danze con i 101 migliori vini Italiani (compreso quello di Sting)”, ilsole24ore.com, *Food 24*, 9 aprile 2016.
- Scarpellini, P., 2018, *Sound Sommelier. Vino da ascoltare, musica da bere*, comunicazione online, www.psmusicdesign.it/sound-sommelier/.
- Schafer, R. M., 1977, *The Tuning of the World*, Toronto, McClelland and Stewart Limited – New York, Alfred A. Knopf Inc.; trad.it. *Il paesaggio sonoro*, Milano, Ricordi LIM, 1985.
- Scruton, R., 2009, *I Drink Therefore I Am. A Philosopher’s Guide to Wine*, UK, Continuum International Publishing Group; trad. it. *Bevo dunque sono. Guida filosofica al vino*, Milano, Raffaello Cortina, 2010.

- Sedda, F., 2002, *Tradurre la tradizione*, Roma, Meltemi.
- Semaine du Goût, 2017, “Dégustations sonores, écoutez ce que vous goûtez !”, in *Semaine du Goût*, edizione 2017, comunicazione online, www.gout.ch/programme/799/degustations-sonores-ecoutez-ce-que-vous-goutez/.
- Semaine du Goût, 2018, “Programme”, in *Semaine du Goût*, edizione 2018, mappa online, www.gout.ch/programme.
- Semaine du Son, 2014, “La dégustation sonore par Neodio”, in *La Semaine du Son*, comunicazione online, <http://www.lasemaineduson.org/la-degustation-sonore-par-neodio-689?lang=fr>.
- Séralini, G.-E., Douzelet, J., 2018, *Le goût des pesticides dans le vin*, Arles, Actes Sud.
- Siniscalchi, V., 2015, “‘Food activism’ en Europe: changer de pratiques, changer de paradigmes”, in *Anthropology of food*, S11 | 2015, Online since 05 November 2015, www.journals.openedition.org/aof/7920.
- Siniscalchi, V., 2018, “Il gusto politico: inclusione ed esclusione nel movimento Slow Food”, conferenza tenuta il 2 dicembre 2018, per il convegno *Politiche del gusto. Mondi comuni fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari*, XLVI Congresso dell’Associazione Italiana Studi Semiotici, Palermo, Museo Internazionale delle Marionette, 30 novembre – 2 dicembre 2018.
- Siniscalchi, V., 2019, *Slow Food: The Economy and Politics of a Global Movement*, London, Bloomsbury.
- Slow Food en France, 2018, “Slow Food Paris au Salon des Vins naturels du 5 au 7 mai 2018!”, in *Slow Food en France*, 4 maggio 2018, www.slowfood.fr/actualites-slow-food-france-salon-vins-naturels-paris-2018/.
- Soldati, M., 2017 (1971), *Vino al vino. Alla ricerca dei vini genuini*, Milano, Bompiani.
- Songfacts, 2018, “Fields of Gold by Sting”, *Songfacts*, www.songfacts.com, 27 ottobre 2018.
- Sous les pavés la vigne, 2018, *Sous les pavés la vigne*, comunicazione online, www.facebook.com/souslespaveslavigne/?fref=pb&hc_location=profile_browser.
- Soyard, M., 2018, *Domaine de la Cras*, comunicazione online, www.domainedelacras.marcsoyard.fr.
- Spaziente, L., 2005, “Vedere suoni. Musica e psichedelia”, in G. Marrone, a cura di, *Sensi alterati. Droghe, musica, immagini*, Roma, Meltemi.
- Spaziente, L., 2006, “Replicabilità sonora”, in N. Dusi e L. Spaziente, a cura di, *Remix-Remake. Pratiche di replicabilità*, Roma, Meltemi, 2006.
- Spaziente, L., 2010, *Dai beat alla generazione dell’Ipod. Le culture musicali giovanili*, Roma, Carocci.
- Spaziente, L., 2013, “Immagini sonore: sound design, convenzioni audiovisive e costruzione della realtà”, in Magaudda, Santoro, a cura di, *I sound studies e lo studio delle culture sonore*, *Studi*

- Culturali*, Anno X, n.1, aprile 2013, 1/2013, Bologna, Il Mulino.
- Spaziante, L., 2016, *Icone pop. Identità e apparenze tra semiotica e musica*, Milano, Bruno Mondadori.
- Teil, G., Barrey, S., Floux, P., Hennion, A., 2011, *Le vin et l'environnement*, Paris, Presses des Mines.
- Thoreau, H. D., 1854, *Walden or Life in the Woods*, Boston, Ticknor and Fields; trad. it. *Walden ovvero Vita nei Boschi*, Milano, Rizzoli 1964[2010].
- Tomasi, G., 2012, "On wines as works of art", in N. Perullo, ed., *Wineworld. new essays on wine, taste, philosophy and aesthetics*, *Rivista di Estetica*, n.s., 51 (3/2012), anno LII, pp. 155-174.
- Trabucco, M., 2009, "A piedi nelle Langhe: è il Bosco del silenzio", in *LaRepubblica.it*, 21 maggio 2009, www.repubblica.it/2009/05/sezioni/ambiente/bosco-silenzio/bosco-silenzio/bosco-silenzio.html.
- Treccani, 2018a, "Attuale", voce del *Dizionario Online, Sinonimi e Contrari*, [www.treccani.it/vocabolario/attuale_\(Sinonimi-e-Contrari\)](http://www.treccani.it/vocabolario/attuale_(Sinonimi-e-Contrari)).
- Treccani, 2018b, "Eretico", voce del *Vocabolario Online*, www.treccani.it/vocabolario/eretico/.
- Treccani, 2018c, "Inebriare", voce del *Vocabolario Online*, www.treccani.it/vocabolario/inebriare/.
- Tribu Festival, 2018, *La musique et le monde*, XIX Edizione, 28 settembre - 7 ottobre 2018, Digione, comunicazione online, www.tribufestival.com.
- Valle, A., 2002, *La notazione musicale contemporanea. Aspetti estetici e semiotici*, Torino, EDT.
- Varone, P., 2016, *Voir, sentir, entendre, toucher, goûter* (campagna di comunicazione d'impresa), Sion, Varone Vins.
- Vautrin, E., 2018, "Présentation", in Vidy Théâtre-Lausanne, *Sébastien Barrier, Savons enfin qui nous Buvons*, materiali di comunicazione dello spettacolo (comunicazione online, comunicato stampa, foglio di sala), Théâtre Vidy-Lausanne, www.vidy.ch/savoir-enfin-qui-nous-buvons.
- Veranda, 2018, "Dégustation sonore", in *La Veranda*, comunicazione online, www.vercoranda.ch/conferences/86-degustation-sonore.
- Vicenza Today, 2017, "140 cantine al 1° Bassano Wine Festival: degustazioni sonore e sensoriali", in *Vicenza Today*, 5 dicembre 2017, www.vicenzatoday.it/eventi/fiere/140-cantine-al-1-bassano-wine-festival-degustazioni-sonore-e-sensoriali.html.
- Vidy Théâtre Lausanne, 2018, *Sébastien Barrier, Savons enfin qui nous Buvons*, materiali di comunicazione dello spettacolo (comunicazione online, comunicato stampa, foglio di sala), Théâtre Vidy-Lausanne, www.vidy.ch/savoir-enfin-qui-nous-buvons.
- Vigo, C., 2006, "Les étiquettes du vin créées par des artistes et l'image du goût", in J. J. Boutaud, a cura di, *Scènes gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, pp. 143-148.
- Vigo, C., 2007, *Arte e vino. L'etichetta d'autore come immagine del gusto*, Venezia, Cicero.

- Ville de Dijon, 2018, *Les Nuits d'Orient*, 19ème édition, 23 novembre – 9 décembre 2018, Dijon, www.dijon.fr/Actualites/Les-Nuits-d-Orient2.
- Vini Circus, 2018, *Festival des vins nature*, comunicazione online, www.vinircus.com.
- Vinality, 2016, “Il ‘Sister Moon’ prodotto in Toscana da Sting è il vino delle star n.1 al mondo. A dirlo una speciale classifica della celebre app ‘Vivino’. E alla schiera dei vip-produttori, ora si aggiunge l'icona sexy degli anni Novanta Pamela Anderson, in Canada”, www.vinality.com, 6 luglio 2016.
- Vinality, 2018, “Brunello 2017, nonostante difficoltà, a 4 stelle. A firmare la piastrella-rating del Consorzio, la rockstar e vignaiolo Sting (e la moglie Trudy), a Montalcino il 17 febbraio. Ma il 10 febbraio a Firenze Sting testimonial delle Antepreme di Toscana”, www.vinality.com, 5 febbraio 2018.
- Vinomusic, 2018, *Vinomusic: accords vin et musique*, comunicazione online, www.vinomusic.net.
- Wessell, A., 2010, “We are what we grow: reading a tastescape as a text of cultural history”, in *Text*, n. 9, <http://www.textjournal.com.au/speciss/issue9/Wessell.pdf>.
- Whynote, 2018, *Ici l'Onde. Saison de concerts, rencontres et expériences sonores. Septembre-Décembre 2018, Dijon*, dépliant e comunicazione online, www.whynote.com.
- Xing, 2018, “Attila Faravelli”, www.xing.it/person/597/attila_faravelli.

Sitografia

<i>3Doozen</i>	www.3doozen.net
<i>Amiata Piano Festival</i>	www.amiatapianofestival.com
<i>Ansa</i>	www.ansa.it
<i>Area Sismica</i>	www.areasismica.it
<i>Attila Faravelli</i>	www.attilafaravelli.tumblr.com
<i>Auspicio</i>	www.maxxi.art/events/auspicio-di-interferenze
<i>Benoît Kilian</i>	www.benoit-kilian.fr
<i>Bien Urbain</i>	www.bien-urbain.fr
<i>BK Vins</i> (pagina Facebook)	www.facebook.com/BK-VINS-109888489082189/
<i>Bruno Mantovani</i>	www.brunomantovani.fr
<i>Cave Chappaz</i>	www.chappaz.ch
<i>Cave du Chavalard</i>	www.caveduchavalard.ch
<i>Cave Gérald Besse</i>	www.besse.ch

<i>Cave Gérard Raymond</i>	www.gerardraymond.ch
<i>Cave Les Fils de Charles Favre</i>	www.favre-vins.ch
<i>Cave Zufferey</i>	www.mauricezufferey.ch
<i>Centre Production Paroles Contemporaines</i>	www.cppc.fr/wp/
<i>Colle Massari</i>	www.collemassariwines.it
<i>Cronache di gusto</i>	www.cronachedigusto.it
<i>Dandy</i>	www.dandy-magazine.com
<i>Diroso Wineatelier</i>	www.diroso.ch
<i>Domaine de la Cras</i>	www.domainedelacras.marcsoyard.fr
<i>Domaine Les chemins de Carabote</i>	www.carabote.com
<i>Domaine Mont d'Or</i>	www.montdor.ch
<i>Donatella Cinelli Colombini</i>	www.cinellicolombini.it
<i>Eventa</i>	www.eventa.it
<i>Fondazione Bertarelli</i>	www.fondazionebertarelli.it
<i>Fontanafredda</i>	www.fontanafredda.it
<i>GEX-Générale d'Expérimentation</i>	www.cargocollective.com/generaledexperimentation
<i>Gusto Nudo – Vignaioli Eretici</i>	www.gustonudo.net
<i>Il Corriere della Sera, sezione vini</i>	www.divini.corriere.it
<i>Il Messaggero</i>	www.ilmessaggero.it
<i>Il Palagio</i>	www.palagioproducts.com
<i>Il Sole 24 Ore, Food 24</i>	www.ilsole24ore.com
<i>Kilowatt</i>	www.kilowatt.bo.it
<i>La Bellevilloise</i>	www.labellevilloise.com
<i>La Cité du Vin</i>	www.laciteduvin.com
<i>La cucina italiana</i>	www.lacucinaitaliana.it
<i>La cuve à son</i>	www.lacuveason.com
<i>L'Arena</i>	www.larena.it
<i>La Repubblica</i>	www.repubblica.it
<i>La Semaine du Goût</i>	www.goût.ch
<i>La Semaine du Son</i>	www.semaineduson.org
<i>La Veranda</i>	www.vercoranda.ch
<i>Le Bien Public</i>	www.bienpublic.com
<i>Le goût du son</i>	www.legoutduson.fr
<i>Les Climats du Vignoble de Bourgogne</i>	www.climats-bourgogne.com

<i>Les Nuits d'Orient (Festival)</i>	www.dijon.fr/Actualites/Les-Nuits-d-Orient2
<i>Les Réunions TuPeuxR'Boire</i>	www.reunionstupeuxrboire.fr
<i>Les Saisons Musicales</i>	www.les-saisons-musicales.fr
<i>L'Heure du Jazz</i>	www.rtl.fr/emission/l-heure-du-jazz
<i>Luce (Tenuta)</i>	www.lucedellavite.com
<i>Mezzacorona</i>	www.mezzacorona.it
<i>Mi-Fugue Mi-Raisin</i>	www.mifuguemiraisin.com
<i>Mu</i>	www.mmmu.it
<i>Music.Fashion.Must</i>	www.mfm.it
<i>Musique et Vin au Clos Vougeot</i>	www.musiqueetvin-closvougeot.com
<i>Nouritorfu</i>	www.nouriturfu.com
<i>Nuit des Musées Valais</i>	www.ndmv.ch
<i>Paradiso di Frassina</i>	www.alparadisodifrassina.it
<i>Radio Papesse</i>	www.radiopapesse.org
<i>Ruinart</i>	www.ruinart.com
<i>Sentireascoltare</i>	www.sentireascoltare.com
<i>Slow Food en France</i>	www.slowfood.fr
<i>Songfacts</i>	www.songfacts.com
<i>Sound Sommelier</i>	www.psmusicdesign.it/sound-sommelier
<i>Sous les pavés la vigne</i>	www.facebook.com/souslespaveslavigne
<i>St. Jodern Kellerei</i>	www.jodernkellerei.ch
<i>Treccani</i>	www.treccani.it
<i>Tribu Festival</i>	www.tribufestival.com
<i>Varone Vins</i>	www.varone.ch
<i>Vicenza Today</i>	www.vicenzatoday.it
<i>Vidy Théâtre-Lausanne</i>	www.vidy.ch
<i>Villa Ruffieux (Fondation Mercier)</i>	www.chateaumercier-residence.ch
<i>Vini Circus</i>	www.vinircus.com
<i>Vinitaly</i>	www.vinitaly.com
<i>Vinomusic</i>	www.vinomusic.net
<i>Vin Voix Valais</i>	www.vinvoixvalais.ch
<i>Xing</i>	www.xing.it
<i>Whynote</i>	www.whynote.com
<i>Wine4melomanes</i>	www.wine4melomanes.com

Filmografia

- 3Doozen, 2016, *Accorder ART et VIN*, video promo, *YouTube*, 14 maggio 2016,
www.youtube.com/watch?v=58v5yQCLJaM.
- Capossela, V., 2012, *Il vino*, Livorno, The Cage Theatre, 11 novembre 2012,
www.youtube.com/watch?v=97Bu9MCUhXQ.
- Mezzacorona, 2014, *Dove soffia forte il vino*, www.youtube.com/watch?v=KRJpVPfmPAw,
www.mezzacorona.it.
- Nossiter, J., 2004, *Mondovino*, documentario, Argentina – Francia – Italia – USA, 135 min.
- Nossiter, J., 2014, *Resistenza Naturale*, documentario, Italia – Francia, 83 min.
- Ronco, 1985/1986, *Ronco Vino da Tavola*, spot TV, www.youtube.com/watch?v=Basbidzw8ak.
- Rondelli, B., 2012, *Bobo Rondelli canta Ciampi*, Roma, ExCinema Palazzo Occupato, 3 marzo 2012,
www.youtube.com/watch?v=Rhs3lmN5eSQ.
- Sauvard, B., 2018, *Wine Calling / Le Vin se Lève!*, documentario, Francia, 95 min.
- Tasca d'Almerita, 2012, *The Sound of Wine*, www.youtube.com/watch?v=gcI5Y3a4p3I.
- Tavernello, 1990, *Tavernello Vino da Tavola*, spot TV, www.youtube.com/watch?v=fCyfpMiae-I.
- Tavernello, 2010, *Tavernello a Londra*, spot TV, www.youtube.com/watch?v=_IwnhyWjSs.
- Vanni, D., 2016, *Vitæ*, documentario, Italia, 90 min.

Discografia

Per le pubblicazioni discografiche si è scelto di mantenere i criteri editoriali stabiliti per la bibliografia. Si presentano, in ordine: cognome dell'autore, anno di pubblicazione, titolo dell'album, sede della casa discografica e nome della casa discografica di pubblicazione.

- Ascoli, E., Isola, H., 2015, *Auspicio*, Roma, Museo MAXXI.
- Auferman, K, Washington, S., 2009[2013], *Mobile Radio*, autoprodotta.
- Auferman, K, Washington, S., 2010, *Vinosonic*, autoprodotta.
- Battisti, L., 1972, *Umanamente uomo: il sogno*, Milano, Numero Uno – RCA.
- Bearzatti, F., Casagrande, F., 2018, *Lost Songs. Live at Abbazia di Rosazzo Winery*, Roma, CAM Jazz.
- Belmondo, L., 2012, *Lionel Belmondo Trio plays European Standards*, Ile-de-France, Discograph.
- Buckley, J., 1994, *Grace*, New York, Columbia.

Campanella, M., Girotto, J., 2018, *Vers la Grande Porte de Kiev. Live at Jermann Winery*, Roma, CAM Jazz.

Ciampi, P., 197, *Piero Ciampi*, Milano, Amico.

Cohen, L., 1974, *New Skin for the Old Ceremony*, New York, Columbia.

Davis, M., 1957, *'Round About Midnight*, New York, Columbia Records.

Filippini, C., Lombardini, A., Gandhi, U.T, 2018, *Two Grounds. Live at Le Due Terre Winery*, Roma, CAM Jazz.

Fink, 2014, *Hard Believer*, London, Ninja Tune.

Fresu, P., Sosa, O., 2016, *Eros*, Bologna, Tuc Music.

Gaber, G., 1972, *Barbera e Champagne*, Milano, Quadrifoglio International – Vedette records.

Gainsbourg, S., Birkin, J., 1971, *Histoire de Melody Nelson*, Amsterdam, Philips Records.

Garbarek, J., Ali Khan, U. F., 1992, *Ragas and Sagas*, Munich, ECM.

Gilmour, D., 2007, *Remember that night*, London, EMI.

Huby, R., Chevillon, B., Rabbia, M., 2018, *Reminiscence. Live at Livio Felluga Winery*, Roma, CAM Jazz.

La Crus, 1995, *La Crus*, Milano, Wea.

Le Cadets de Bourgogne, 2017, *En passant par la Bourgogne*, La Confrérie des Chevaliers du Tastevin, Nuits Saint Georges

Mantovani, B., 2006, *Quelques effervescences*, Paris, Henry Lemoine.

Mirabassi, G., Taufic, R., 2018, *Nitido e Oscuro. Live at Venica & Venica Winery*, Roma, CAM Jazz.

Pieranunzi, E., 2018, *Wine and Waltzes. Live at Bastianich Winery*, Roma, CAM Jazz.

Powell, B., De Moraes, V., 1966, *Os Afro-sambas*, Forma.

Sting, 1987, *...Nothing like the sun*, Santa Monica, CA (U.S.A.), A&M.

Sting, 1993, *Ten Summoner's tales*, Santa Monica, CA (U.S.A.), A&M.

Sting, 1994, *Fields of Gold: The Best of Sting 1984-1994*, Santa Monica, CA (U.S.A.), A&M.

The Clash, 1979, *London Calling*, New York, Epic.

The Police, 1979, *Regatta de Blanc*, Santa Monica, CA (U.S.A.), A&M.

Thomas, P., 2014, *Installazione*, Saillon, Congrès Mondial d'Ecologie Sonore – R'AME 2014.

Weiss, H. S., 2011, *Carmignano*, Firenze, Radio Papesse.

Zappa, F., (Mother of Invention), 1967, *We're Only in It for the Money*, Santa Monica, Verve.

APPENDICE

Durante il periodo di ricerca all'estero, una parte di questo studio ha avuto occasione di prendere forma concreta, in specifico la forma di una mostra sui “suoni del vino”, realizzata grazie all'interesse del *Musée du Vin du Valais* di Sierre (CH). La mostra temporanea *La Voix du Vin*, aperta dal 9 marzo al 30 novembre 2018, ha permesso di rivolgere in senso pratico e progettuale i risultati ottenuti dall'analisi semiotica ed etnometodologica dell'ambiente sonoro viti-vinicolo vallesano. La stessa mostra si può intendere come un intervento attivo di ricerca “impegnata”, o “ricerca-azione”, seguendo la tradizione propria agli studi culturali (Cometa 2004), in questo caso nell'ambito dei *Sound(scape) Studies* e dei *Food Studies*. Riportiamo qui due documenti: la locandina della mostra (Fig. 72) e il comunicato stampa (Fig. 73). Il Dottorato in Studi Culturali Europei dell'Università di Palermo e il relativo Dipartimento Culture e Società sono stati partner dell'evento. Ulteriori informazioni si possono trovare sul sito dell'associazione Vin Voix Valais (Battistini, Belval 2018), struttura formale con la quale è stato possibile realizzare tale iniziativa.



Fig. 72 – La locandina della mostra *La Voix du Vin*, Sierre, Musée du Vin, marzo-ottobre 2018 (Battistini, Belval 2018).

COMMUNIQUÉ DE PRESSE, février 2018

Nouvelle exposition du 10 mars au 30 novembre 2018 au Musée du Vin, Sierre (VS)

«La voix du vin», une autre façon de voir le Valais

La vie des vignes et des caves s'exprime à travers une multitude de sons. Mais à quoi ressemble la voix du vin? Que nous dit-elle de notre patrimoine? La nouvelle exposition du Musée du Vin invite les visiteurs à fermer les yeux et à tendre l'oreille, au fil d'un parcours ludique et instructif.

Timbres de voix, mélodie de la fermentation, ronflement des machines, tintements, gargouillis, chuintements, clapotis... Des travaux viticoles à la mise en bouteille, le vin s'exprime à travers une multitude de sons! Du 10 mars au 30 novembre, le Musée du Vin présente une véritable partition sonore autour des ceps et des tonneaux. Un parcours sensoriel sur trois étages, qui surprend nos perceptions et bouscule les repères habituels.

Cette exposition est le fruit d'une étude menée par deux spécialistes du son, le sociologue français Nathan Belval et le sémiologue italien Emiliano Battistini. En deux ans, ils ont parcouru, micros en main, une dizaine de domaines viticoles valaisans, situés entre Martigny et Visperterminen. Ils en ont ramené quelque 1200 enregistrements. «Le Valais est fortement marqué par la présence du vignoble. Mais est-ce que la vigne et le vin participent aussi à son identité sonore? C'est ce que nous voulions explorer», explique Emiliano Battistini.

Pas de vin sans oreilles

Les chercheurs ont capté les moments importants des travaux vitivinicoles, guidés par les voix et les souvenirs des vigneronnes. Ils ont découvert que l'ouïe est fondamentale dans le processus de vinification. «La transformation du raisin en vin est sonore! Comme l'œnologue ne peut pas voir son vin à travers la cuve, il situe le stade de fermentation à l'oreille», explique Nathan Belval. Cette mélodie de la fermentation, le visiteur pourra l'écouter à l'intérieur d'un fût. D'autres surprises l'attendent. Par exemple, cette installation interactive qui permet de composer le paysage sonore d'une vigne valaisanne. Cerise sur le gâteau, la diffusion d'une œuvre musicale unique, créée à partir des bruits quotidiens enregistrés dans la vallée du Rhône.

Le Musée du Vin est le cadre idéal pour faire dialoguer sons d'aujourd'hui et objets d'hier. «C'est une magnifique occasion de présenter un patrimoine immatériel de grande qualité, à côté de collections d'objets qui constituent le patrimoine traditionnel d'un musée», relève Mélanie Hugon Duc, anthropologue et commissaire d'exposition. Les spécialistes désirent également éveiller notre attention à une dimension oubliée de notre environnement. «Comme un vin, un son se déguste. Il véhicule un sens, une musique, une émotion. Nous espérons donner aux gens l'envie de retrouver le goût du son», résume Nathan Belval.

Exposition «La voix du vin», du 10 mars au 30 novembre 2018, Musée du Vin à Sierre.

Horaires: du mercredi au vendredi de 14h à 18h, samedi et dimanche de 11h à 18h.

A noter : le 11 mars à 11h, conférence «Des sons de la vigne à l'écoute du monde: à la découverte de l'écologie sonore». Par Emiliano Battistini et Nathan Belval.

Contact: Anne-Dominique Zufferey, directrice du Musée du Vin, 078 770 04 66, annedo.zufferey@museeduvin-valais.ch



Fig. 73 – Comunicato stampa della mostra *La Voix du Vin*, Sierre, Musée du Vin (Battistini, Belval 2018).