

## PER UNA STORIA DELLA MENTALITÀ: IL LINGUAGGIO TRADIZIONALE NELLA DEGUSTAZIONE DEL VINO

### 1. Premessa e delimitazione del campo d'indagine

Lipotesi di partenza di questa ricerca tendeva ad accertare, in un'area circoscritta della campagna veronese, la presenza di una tassonomia vinicola diversa da quella scientifico-linneiana riscontrabile a livello di trattati o di contributi specializzati sull'argomento <sup>(1)</sup>.

Contrariamente a quanto ci si sarebbe potuti attendere, data la considerevole mole di contributi sui temi della viticoltura e della vinificazione, quasi nessun ausilio è pervenuto alla nostra indagine da questa direzione. Curiosamente la bibliografia consultata, lungi del resto, e comprensibilmente, dal presentare caratteri di esaustività, se da una parte tendeva a sistemarsi entro i non elastici schemi della ricerca dialettologica o storico-linguistica *tout court* <sup>(2)</sup>, dall'altra

---

<sup>(1)</sup> Questo contributo nasce da un lavoro condotto dagli autori, a cavallo tra il 1985 e il 1986, sotto la guida del Prof. Giorgio Raimondo Cardona, allora titolare della cattedra di Glottologia all'Università di Roma «La Sapienza» e prematuramente scomparso. La ricerca è stata condotta in piena collaborazione fra i due autori. A Marco Brogi si devono la prima (*Premessa e delimitazione dell'indagine*) e la seconda (*Formazione del questionario e analisi delle risposte*) parte di questo lavoro. A Valeria G. Carraroli, invece la terza (*Osservazioni conclusive*).

<sup>(2)</sup> I contributi più rilevanti in questa direzione ci sono parsi, oltre alla consultazione di «AIS», VII, 1310 e segg., i lavori di M.G. TIBILETTI-BRUNO, *Il lessico agricolo latino*, Amsterdam, A.M. Hakkert, 1969, e *Il lessico agricolo latino e le sue continuazioni romanze*, in «RIL» 9-92 (1957-58), pp. 381-1035, 195-268; le opere di E. SERENI, *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in «Atti e memorie dell'Accademia Toscana di scienze e lettere 'La Colombaria'», 19 (1965), pp. 92 e segg., e di L. MANZI, *La viticoltura e l'enologia presso i Romani*, Casale 1930. In chiave più direttamente glottologica gli apporti di L. HEILMANN, *La parlata di Portàlbera e la terminologia vinicola dell'Oltrepò pavese*, in «Saggi linguistici dell'Istituto di Glottologia», I, Bologna 1950, pp. 7-112, e, del medesimo, *Tradizione e innovazione nella terminologia vitivinicola dell'Oltrepò pavese*, in «Quaderni dell'Istituto di Glottologia», Università degli Studi di Bologna, Bologna, Ponte Nuovo ed., 1962, VI (1961), pp. 59-68. Cfr. anche E. GHIRLANDA, *La terminologia viticola nei dialetti della Svizzera italiana*, Berna, Francke ed., 1956, «Romanica-Helvetica», vol. 61; W. BELARDI-D. POLI, *Aspetti linguistici della viticoltura insubre*, Istituto di Glottologia dell'Università di Roma, Roma 1975; V. BERTOLDI, *Frammenti prelatini nella nomenclatura viticola padana*, in «Donum Schrijnen», Nijmegen-Utrecht 1929, pp. 295 segg.; ed infine G. MELILLO, *Vendemmia e vinificazione nell'Irpinia*, in «ID», 3 (1926).

indugiava su aspetti antropologico-folklorici <sup>(3)</sup> o decisamente tecnico-productivi <sup>(4)</sup>, che escludevano in ogni caso i termini della degustazione o dell'apprezzamento di gusto. Nei casi poi in cui questi termini fossero esplicitamente affrontati <sup>(5)</sup> si assisteva ad una disposizione della materia in chiave scientifico-descrittiva e fortemente normativa, tale da escludere cioè una eventuale presenza del medesimo prodotto sotto *taxa* diversi. E quanto più questo carattere di organica scientificità si manifestava nelle trattazioni che prendevamo in esame tanto meno, evidentemente, si verificavano le condizioni preliminari perché la nostra ricerca potesse acquisire elementi significativi.

Questo dato era del resto prevedibile ove si considerasse il carattere maggiormente formalizzato del registro linguistico scritto rispetto a quello parlato e pertanto non ha costituito ostacolo al prosieguo della nostra indagine.

L'area entro la quale abbiamo condotto la nostra ricerca è quella occupata dalla campagna a Nord Ovest di Verona, che prende il nome di Valpolicella ed è a sua volta articolata nelle tre vallate di Negrar, Marano e Fumane. Rispetto all'area vinicola D.O.C. del Valpolicella classico abbiamo ulteriormente ridotto il nostro ambito di ricerca alla sola fascia collinare che, meglio di quella montana, povera d'uva e con grappoli di sapore aspro e di basso contenuto zuccherino, e meglio di quella pedemontana, ormai investita da una industrializzazione capillare e generalizzata, si prestava ai nostri intenti.

Questa zona collinare, già da noi precedentemente considerata nell'ambito di ricerche dialettologiche e folkloriche svolte in anni passati, si distingue, oltre che per il particolare pregio del vino prodottovi, per l'alta conservatività linguistica dell'intera area e per la permanenza di tecniche di coltivazione della vite e, conseguentemente, di vinificazione, molto remote. Inoltre in questa zona il coltivatore diretto è quasi sempre anche produttore in proprio di vino, a differenza di quanto avviene per la maggior parte degli agricoltori della fascia pedemontana che riforniscono d'uva le cantine sociali o le grandi fabbriche di vino della zona.

Il nostro campione di indagini è di circa 1/5 dell'effettiva forza produttiva della fascia, avendo noi contattato ed intervistato venti produttori rispetto al centinaio circa segnalato dalla Camera di Commercio di Verona, nell'area compresa tra i paesi di Villa di Negrar e di S. Giorgio Inganapoltron <sup>(6)</sup>.

<sup>(3)</sup> Cfr. A. MARESCALCHI-G. DALMASSO, *Storia della vite e del vino in Italia*, Milano 1931-37. Cfr. anche A. MARESCALCHI, *Folklore viti-vinicolo*, Milano 1935.

<sup>(4)</sup> Cfr. G. DALMASSO, *Viticultura moderna*, Milano 1947, e A. MENARESI, *Trattato di viticoltura*, Bologna 1947.

<sup>(5)</sup> Cfr. a questo proposito, oltre ai recenti apporti di L. VERONELLI, A. MARESCALCHI, *La degustazione e l'apprezzamento dei vini*, Casale 1974, dove è perfettamente teorizzata la modalità di assaggio del vino.

<sup>(6)</sup> Disaggregando il dato risulta così composta la distribuzione degli intervistati: 5 Negrar, 2 Villa, 4 S. Floriano (che pur non essendo, a rigore ascrivibile entro la fascia collinare condivide con essa molti aspetti essenziali per la nostra ricerca), 5 Fumane, 4 S. Giorgio Inganapoltron.

A questi si devono aggiungere un'altra quindicina di persone che abbiamo incontrato nelle cantine dove ci recavamo ad effettuare le interviste e che hanno gentilmente fornito indicazioni e pareri utili alla ricerca: tra queste particolarmente utili alla composizione di un quadro generale sono risultate quelle di una signora astemia e di un degustatore dell'*équipe* di Veronelli.

## 2. Formazione del questionario e analisi delle risposte

Il primo problema affrontato, una volta acquisita la scelta di lavorare sul campo, è stato quello di come compilare il nostro questionario ideale che avrebbe dovuto guidare la nostra conversazione con gli intervistati (7). Permaneva intuitivo che, rivolgendoci soprattutto a produttori diretti di vino, avremmo dovuto per prima cosa interrogarli sul proprio prodotto. Abbiamo subito notato però il pericolo che la conversazione scadesse ad un livello di equivalenza tra sapore e genuinità, spostandosi il discorso, da parte dei nostri campioni, quasi insensibilmente dal piano dell'apprezzamento di gusto a quello delle modalità di fabbricazione e di confezionamento del prodotto, per ovvie ragioni di propaganda al proprio vino. Onde ovviare a questo inconveniente abbiamo iniziato a sottoporre agli intervistati anche assaggi di vino proposti da noi, per mezzo di apposite bottiglie, precedentemente coperte di stoffa allo scopo di evitare

---

(7) È qui il caso di denunciare subito i nostri debiti metodologici nei confronti delle modalità di lavoro proprie dell'ambito folklorico. Per la compilazione del questionario abbiamo infatti tenuto conto di tutta una serie di suggerimenti tratti da vari autori che qui menzioniamo di seguito, in una sorta di rapido *résumé* bibliografico. Non abbiamo in questa sede, per ovvi motivi di spazio, operato una discussione più approfondita dei singoli motivi che abbiamo accolto o rifiutato e per i quali, come per l'assunto preliminare che sottende a tutta la ricerca per questo aspetto, rimandiamo senz'altro *ad maiore*: in primo luogo appunto alla fondamentale opera di A. VAN GENNEP, *Manuel de folklore française contemporain*, Paris, A. Picard, 1937-58, in part. al tomo III (1937), *Questionnaires*; sempre di A. VAN GENNEP anche l'importante *Contribution à la méthodologie du folklore*, "Lares", XII (1934), V, 1, anche in estratto, Rocca S. Casciano, L. Cappelli, 1934. In secondo luogo al gruppo di opere di uno dei maestri italiani più significativi per lo studio del folklore: Paolo Toschi. Di P. TOSCHI si vedano il *Corso di tradizioni popolari. Drammatica popolare italiana*, Roma, P.U.S.A., 1939-40; *Il folklore*, Roma, Studium, 1969; *Tradizioni popolari italiane*, Torino, ERI, 1967; *Invito al folklore italiano. Le regioni e le feste*, Roma, Studium, 1963; ed infine il fondamentale *Guida allo studio delle tradizioni popolari*, Torino, Boringhieri, 1962, che ci è stato prezioso come ausilio e base di lavoro. Di utilissima consultazione l'opera di G. VRABIE, *Folclorul. Obiect, principii, metoda, categorii*, Bucuresti, Ed. Academici Republicii i Socialiste Romania «Informatia», 1970. Alcuni spunti problematici sono da ricondursi ad AA.VV., *La sémiotique formelle du folklore*, Paris-Bucuresti, ed. Klincksieck-Academici, 1978; G.L. BRAVO, *Cultura popolare e beni culturali. Problemi di ricerca e documentazione*, Torino, Tirrenia, 1979; A.M. CIRESE, *Aspetti della ricerca folklorica*, Rieti, Nobila, 1961; molto utile come modello di saggio di ricerca sul campo ci è parso il contributo di G. SANGA, *Dialetto e folklore. Ricerca a Cigole*, Milano, ed. Silvana, 1979. Nell'analisi delle risposte ci hanno fornito griglie interpretative utili i lavori di A.M. CIRESE, *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palermo, Palumbo, 1982; di G.B. BRONZINI, *Lineamenti di storia e analisi della cultura tradizionale*, Roma, ed. Ateneo, 1974; ed infine di L.M. LOMBARDI SATRIANI, *Folklore e profitto. Tecniche di distruzione di una cultura*, Rimini, Guaraldi, 1976 e *Menzogna e verità nella cultura contadina del Sud*, Napoli, Guida, 1975, che, con le dovute precauzioni e trasposizioni, ci ha illuminato sulle tecniche di 'falsificazione' e di 'reticenza' degli informatori.

possibili condizionamenti ai nostri interlocutori. Per questa prova abbiamo impiegato tre tipi di vino di qualità diverse, reperiti tra i prodotti di media-alta qualità in vendita nei comuni supermercati cittadini: il bianco di Custoza e il Bardolino chiaretto e rosso, per ogni tipo di vino mantenendo ovviamente costante la marca e l'annata. Ci siamo sempre preoccupati di seguire le tracce, spesso fuorvianti, che, volontariamente o meno, i nostri interlocutori ci presentavano ad ogni incontro.

Passiamo ora in dettaglio ad analizzare la risposta che ci sono state fornite dai nostri intervistati <sup>(8)</sup>. Alla prima domanda «quante qualità di vino produce?» le risposte sono state sostanzialmente tre. In Valpolicella si produce soprattutto l'amarone, vino rosso, di alta gradazione, secco; il recioto rosso dolce, ed il vino da pasto, più leggero, per il consumo quotidiano, rosso. Non si producono vini bianchi da parte di produttori diretti, eccezion fatta in qualche caso per il recioto bianco, assai pregiato e non commercializzato (alcuni produttori, ne producono poche bottiglie per le grandi occasioni private); la ragione di questa specializzazione mi è stata indicata da parte di tutti e 20 gli intervistati nella legislazione D.O.C., che non contempla per la Valpolicella la produzione di vino bianco per ragioni di vitigno e, probabilmente, di distribuzione economica (rammentiamo l'alta concorrenzialità delle zone vinicole finitime del Soave a E. della città e del bianco di Custoza a SO.).

Implicitamente il taglio produttivo della zona, rinforzato da un orgoglio tradizionalista (N 1, N2 e V2 ci hanno detto «abbiamo sempre coltivato rosso», hanno condizionato evidentemente i gusti di questi produttori che hanno tradotto la loro realtà operativa in canone preferenziale. 17 su 20 infatti hanno manifestato il loro convincimento che il rosso sia «più buono» del bianco, convincimento condiviso anche dalla maggior parte degli acquirenti interpellati in margine alle interviste primarie.

Per alcuni la «bontà» risiederebbe nel maggior «grado» (gradazione) del rosso rispetto al bianco <sup>(9)</sup> (N1, N2, N4, F1, F2, SG4, SG5); per altri nella più o meno fondata persuasione che il rosso faccia anche «meglio» all'organismo (faciliti la digestione, aumenti la salivazione, ecc.) (N3, V1, SF1, SF2, SG1, SG3,

---

<sup>(8)</sup> Per ovvi motivi di riserbo individueremo le persone intervistate solo con la sigla abbreviata del paese seguita dal numero arabo progressivo (S. Foriano = SF; Negrar = N; Villa = V; Fumane = F; S. Giorgio Inganapoltron = SG). Non interessando in questa sede il quadro socio-economico dell'intervistato, che di regola si deve apporre in altri tipi di studio sul campo, ci limiteremo a dire che si trattava di *contadini*, produttori diretti o ex-produttori che abbracciavano età comprese tra i 26 e gli 84 anni, tutti di sesso maschile, con titoli di studio raramente oltre la terza media. Non abbiamo potuto evidentemente accertare invece l'età e la condizione socio-economica di coloro che casualmente abbiamo intervistato in margine alla ricerca (circa una quindicina di persone).

<sup>(9)</sup> Con questa definizione alcuni intendevano indicare la maggior longevità del vino rosso rispetto al vino bianco, conferita appunto dal «grado»; altri invece rimarcavano il «grado» come un pregio a sé, come una caratteristica di gusto propria.

F5); per altri infine nel sapore migliore («l'è pi' bon») del bianco rispetto al rosso (SF 3, SG2, F4). Quanto poi alla distinzione tra vini da pasto e da bottiglia la risposta è stata unanime: la differenza risiederebbe esclusivamente nella diversità di grado, più basso (fino ai 10-11 gradi) per il vino da pasto e più alto (dai 12 gradi in su) per il vino da bottiglia. Questa diversità di gradazione si traduce anche in una diversità di sapore: il vino da pasto è più «leggero», più «acidino» (acidino, acidulo), mentre il vino da bottiglia è più «pieno» e più «corposo».

Il momento dell'assaggio è stato quello che più ha interessato la ricerca. Innanzi tutto le coppie oppositive maggiormente individuate sono state quelle *rosso vs. bianco, secco vs. dolce* <sup>(10)</sup> e *vino da bottiglia vs. vino da pasto*. Molto interesse ha rivestito l'ordine delle operazioni da compiere per assaggiare il vino.

Secondo un primo gruppo di produttori <sup>(11)</sup> (coloro che più occhieggiavano a certe pose da «degustatori») si è considerato il vino dapprima visivamente (lo si è guardato e lo si è fatto svolgere nel bicchiere) indi olfattivamente (lo si è annusato più o meno a lungo, più o meno profondamente) ed infine gustativamente (lo si è assaggiato). È in effetti questo l'ordine di operazioni corretto messo in opera, ci è stato detto da un collaboratore di Veronelli incontrato casualmente in una cantina e che abbiamo gentilmente «costretto» a partecipare al lavoro, dagli assaggiatori di professione.

Parimenti, ad un secondo livello, rimanevano altri produttori, meno compromessi con atteggiamenti da «professionisti dell'assaggio» <sup>(12)</sup>, che hanno più volte affermato essere la prima operazione non già l'esame visivo quanto l'olfattivo. Questi intervistati hanno inoltre usato un linguaggio che rimandava costantemente ad una visione antropomorfa del vino, che *vive, parla, sente, si presenta*. Così spesso abbiamo sentito che il vino *se sente*, o addirittura *sel' bée* (lo si beve) con il naso (N1, N2, SG1).

La dimostrazione in negativo della alternatività di questo sistema tassonomico «popolare» di contro a quello «professionale» è emersa nettamente nell'assenza pressoché totale di termini concernenti il colore all'interno della nostra schedatura. Non si è andati infatti al di là di *roso, ciàro* e *carico* (di colore intenso). Il colore doveva essere *bèl* (bello) e sulle caratteristiche di questa «bellezza» non siamo riusciti a strappare ai nostri intervistati più di qualche perplesso indugio che rimarcava l'evidenza palmare della tassonomia presup-

<sup>(10)</sup> C'è da dire che mentre la categoria del «dólso» (dolce) era estremamente chiara, per definire il vino secco gli intervistati hanno impiegato vari termini: dalla trasposizione *séco* (secco), ad *amaro*, per finire ad alcuni casi (N1, N3, SG1, F5), nei quali gli intervistati non hanno fornito termini in positivo, limitandosi ad opporre al *dólso* il *mia dolso* (non dolce).

<sup>(11)</sup> SG2; SF3; V2.

<sup>(12)</sup> N1; N2; SG1; SF1; F1; F2; F3. In generale da questi soggetti abbiamo appreso anche i due gusti del vino «rovinato»: la *muffa* e l'*acido*. Comunque la povertà di lessico nel senso che ci interessava è rimasta anche durante gli assaggi del vino proposto da noi.

posta. Anzi, due contadini (N1 e N2) che avevano nell'assaggio in un primo momento trascurato l'aspetto visivo, da noi sollecitati a considerarlo, lo hanno fatto in modo contraddittorio ed assai significativo. Da una parte hanno infatti riproposto condizionamenti «professionali» affermando che il colore deve essere *ciàro*, non *biso* (bigio, opaco), mentre nel prosieguo dell'assaggio hanno catalogato questo stesso elemento, il color torbido, quale spia inconfondibile della *genuinità* e quindi della *bontà* del vino.

In negativo, a questo proposito, possiamo citare anche la singolare posizione di una signora astemia, intervistata in margine alla nostra ricerca, che individuava nel colore del vino un elemento piacevole, e quindi *separato*, decontestualizzato, nel quadro, estremamente diffuso, della sua profonda ripugnanza soprattutto per l'odore, ed in secondo piano per il gusto del vino, definito *allappante* e paragonato al sapore di certe bacche di bosco <sup>(13)</sup>.

Un altro importante riscontro è stato quello di non trovare, a livello, di gusto, negli intervistati più «conservativi» (N1, N2, SG1, SF1, F1, F2, F3) nessuna di quelle relazioni gustative così variegata nel mondo dell'assaggio professionale (si va, oltre che dalle categorie di *fruttato* e *speziato* a gusti definiti e nello stesso tempo indefinibili: la viola, il sambuco, la mandorla, ecc.). Gli intervistati citati, con in più la signora astemia, hanno ribadito che il sapore del vino è proprio, non confondibile o apparentabile con nessun altro, e quando venivano sforzati a definirlo meglio riproponevano il nesso causale, sentenziando: *el sa de ua* (sa di uva).

Quanto poi alle domande sul tappo e sui contenitori entro cui il vino sarebbe dovuto essere bevuto le risposte invariabilmente tendevano a preferire il tappo di sughero rispetto ad altri tipi di chiusura. Il già rimarcato atteggiamento antropomorfo riemergeva nell'affermazione secondo cui il vino «respirava», mentre alcuni intervistati hanno francamente ammesso di preferire il sughero per motivi estetico-culturali.

Per motivi analoghi tutti gli intervistati hanno escluso che il gusto del vino si mantenga intatto in contenitori diversi dal vetro oppure hanno risposto (10 su 20) che pensavano che il gusto si sarebbe modificato ma senza essere in grado di spiegare il perché. In ogni caso non sono emersi termini che potessero in qualche modo chiarire questa modificazione del gusto.

---

<sup>(13)</sup> Lei stessa ci ha chiesto di essere intervistata, dopo aver assistito ad uno dei nostri colloqui, asserendo di poter essere molto più soddisfacente nelle risposte di quanto non lo fosse stato il signore con cui avevamo appena avuto modo di parlare. E non è stato poco lo stupore quando ci siamo resi conto che effettivamente usava con precisione la possibilità selettiva data dalla sovrapposizione analogica di due campi concettuali in un discorso di forma metaforica. Dunque basti qui rilevare che una situazione di «patologia» ci apriva porte insospettite: forse era di lì che avremmo dovuto incominciare la ricerca, proprio come si fa in linguistica con le varie forme di afasia?



*Un vecchio torchio da uva esposto ad una mostra di attrezzi agricoli in Valgatara.*

### 3. Osservazioni conclusive

Abbiamo provato ad estrapolare alcune caratteristiche costanti e palesemente marcate dalle risposte degli intervistati e l'analisi descrittiva ha mostrato che:

- nei vari assaggi non sono mai state rilevate somiglianze tra i vini, ma solo differenze.

- le operazioni pratiche svolte dall'intervistato si sono rivelate più numerose rispetto alle parole che questi pronunciava.

- le parole erano sempre avvertite e denunciate dal soggetto come non adeguate al proprio pensiero e le risposte come insoddisfacenti nel loro complesso.

- le risposte risultavano legate in modo imprescindibile non solo alla situazione contestuale, ma anche persino alla stessa bottiglia di vino in questione, più volte indicata, toccata, e manipolata.

- più che spiegare le proprie sensazioni, l'intervistato tendeva a raccontare come il vino fosse stato fatto e in quali situazioni andasse bevuto, spostando quindi il proprio discorso da una tematica soggettiva ad una linea descrittiva e di «istruzione d'uso»

- anche quando cercava di descrivere ciò che provava tendeva in realtà ad oggettivare le proprie sensazioni e a farne delle caratteristiche del vino stesso: nessuno ha mai detto «mi piace», bensì «è buono» ecc.

- il lessico usato è stato estremamente povero, riconducibile a pochi aggettivi del tipo *buono, genuino, di forte gradazione, profumato, limpido, di colore carico*, e ai loro contrari.

- il vocabolario non ha mai rivelato la tendenza a spostarsi in campi semantici diversi che si prestassero a descrizioni analogiche; insomma non è stato mai fatto uso di metafore linguistiche.

Emerge evidente che si ha qui a che fare con un linguaggio per nulla astratto, referenziale e ostensivo, poco «simbolico», poco articolato sintatticamente, con rilevanti condensazioni semantiche e ricco di interpolazioni meta-linguistiche tese a sottolineare la difficoltà di spiegare concettualmente la sensazione provata.

Con tutti i limiti, *in primis* quantitativi sulla ricerca riteniamo tuttavia di avere individuato nel modello di linguaggio egocentrico ed interiore elaborato da Vygotsky<sup>(14)</sup> un adeguato strumento euristico ai fini dell'analisi dei dati da noi raccolti. Proveremo quindi ad analizzare gli otto momenti evidenziati sopra, alla luce di alcuni assunti teorici-vitgotskyani.

Innanzitutto il problema della rilevazione da parte dei soggetti intervi-

---

<sup>(14)</sup> Cfr. L.S. VYGOTSKY, *Pensiero e linguaggio*, Firenze, Giunti Barbera, 1984. Cfr. anche la replica di Piaget, *Ivi*, pp. 235-250.



stati delle differenze, ma non delle rassomiglianze, tra i vini ci ha ricondotti all'idea del Claparède secondo cui la consapevolezza della somiglianza segue cronologicamente quella della diversità perché quest'ultima provoca una situazione di disadattamento, come una sensazione di stonatura nella relazione tra due cose, che induce il pensiero a soffermarsi e a riflettere sulla relazione stessa.

E va qui allora rammentata senz'altro la ben diversa consapevolezza delle proprie sensazioni rispetto al vino, non a caso negative e disturbanti, dimostrata dalla signora astemia; consapevolezza assai rilevante ai fini del nostro discorso, anche se non bisogna dimenticare che questa è la sola donna intervistata, fatto che meriterebbe un ulteriore approfondimento e di cui va senz'altro tenuto conto in un eventuale futuro lavoro o in una prosecuzione del presente.

«La consapevolezza della rassomiglianza» – osserva del resto Vygotsky – «richiede una struttura di generalizzazione e concettualizzazione più avanzata di quella che richiede invece la consapevolezza della differenza. Analizzando lo sviluppo dei concetti di differenza e di somiglianza, troviamo che la consapevolezza della somiglianza presuppone la formazione di una generalizzazione o di un concetto che abbraccia gli oggetti che sono simili; la consapevolezza della differenza non richiede tale generalizzazione, essa può avvenire in altri modi» <sup>(15)</sup>.

Saremmo cioè in presenza di una tipologia linguistica non troppo lontana da quella infantile. Se così fosse, l'accentuata attività motoria del momento dell'assaggio, a prescindere anche da azioni quali il pulire la bottiglia, stapparla, ripulirne il collo, versarne il contenuto, e limitandoci all'atto degustativo vero e proprio, con il passare il bicchiere da una mano all'altra, lo svolgere il vino all'interno del bicchiere, e tutta quell'enorme quantità di movimenti dei muscoli facciali e gamma di espressioni, potrebbe allora essere interpretata nel senso di un linguaggio minimamente astratto, fortemente legato all'azione, quasi parte di essa, come un accompagnamento accessorio, forse ritmicomusicale.

Tanto più che, osservando in disparte il colloquio tra un coltivatore diretto ed alcuni suoi clienti, anch'essi buoni intenditori di vino, abbiamo avuto modo di notare come lo scambio di opinioni sul prodotto in questione si limitasse ad una interazione basata su gesti, cenni e occhiate, come una sorta di complicità espressiva.

Forse la verbalizzazione era un di più eterogeneo rispetto all'«evento-assaggio», e veniva indotta esclusivamente dietro nostra esplicita richiesta. «Diventare consapevoli di un'operazione mentale significa trasferirla dal piano dell'azione a quella del linguaggio, cioè ricrearla nell'immaginazione così che possa essere espressa in parole» <sup>(16)</sup>.

---

<sup>(15)</sup> *Ivi*, p. 114.

<sup>(16)</sup> *Ivi*, p. 113.

Potrebbe dunque essere attribuita a ciò la sensazione dell'inadeguatezza e nello stesso tempo della ridondanza delle parole che richiedevamo, rispetto al pensiero che l'intervistato avrebbe voluto esprimere da un lato, ma che dall'altro sentiva, come inutile, dato che, in fondo, il vino era lì e, come più volte ci hanno detto, «parlava da sé».

Forte quindi il legame cosa-parola, molto rarefatto, ci sembra, quello simbolo-significato. È forse lecito ritornare nuovamente al linguaggio infantile, in cui, all'inizio, la parola è parte dell'oggetto cui si riferisce, ne è una sorta di attributo, un elemento della sua struttura, non un suo segno sostitutivo.

D'altra parte anche la tendenza a dire a che cosa serva un oggetto e come si faccia a costruirlo anziché produrne definizioni linguistiche può essere letta in questa direzione di non equivalenza e sostituibilità tra termini e designata, in cui la parola non sta *pro aliquo*.

Per quanto riguarda invece l'aggettivazione delle percezioni soggettive in qualità reali del vino, crediamo di potervi vedere da un lato la volontà, da parte dei produttori, di reclamizzare il loro prodotto; dall'altro invece si potrebbe trattare di una forte attribuzione di consistenza antologica al linguaggio, per cui se una cosa naturale e genuina piace, ciò accade perché ha, possiede del buono (*g'à del bòn*).

La questione della povertà lessicale e nello stesso tempo però la correlata pienezza semantica che vi si indovina ci suggerisce un accostamento con quello che per Vygotsky è lo stadio evolutivo finale del linguaggio egocentrico infantile: il linguaggio interiore. In quest'ultimo, secondo lo studioso sovietico, si può riscontrare una predominanza del senso sul significato, inteso quest'ultimo come il nucleo semantico della parola, depositato ed istituzionalizzato socialmente, relativamente stabile; ciò insomma che ci dà buone speranze di comprensione reciproca.

Ci pare che nel corso dell'indagine sia emerso qualche cosa di molto simile a questa predominanza del momento connotativo su quello denotativo, tanto da dar luogo ad un frequente scoraggiamento negli intervistati, quasi che avvertissero l'insormontabile lontananza e differenza dei campi semantici attribuiti ai termini da loro usati, rispetto alla attribuzione di significato da noi operata relativamente alle medesime parole. E qui possiamo introdurre due osservazioni:

Innanzitutto avanziamo l'ipotesi che tale difficoltà comunicativa sia da imputarsi al fatto che noi chiedevamo una sorta di regressione al soggetto, cioè di ritornare dal linguaggio interiore, o comunque da qualcosa di abbastanza simile ad esso, ad una forma che richiamava il monologo ad alta voce del linguaggio egocentrico con la sua «illusione di essere compresi», ma con la differenza che probabilmente, nel nostro caso, tale illusione era già scomparsa, dato che ormai l'età evolutiva era cronologicamente superata da un pezzo.

In secondo luogo, e questo più ancora che un'ipotesi è un vero e proprio interrogativo, parlando di non corrispondenza delle parole al pensiero, disagio, come già visto, spesso manifestato dagli intervistati, non sapremmo se sia qui realmente opportuno parlare di «pensiero».

Questa perplessità ci è suscitata da due fatti. In primo luogo, la strana impossibilità ad esprimere il processo intellettuale verbalmente, che ci fa dubitare della natura dello stesso processo: non ci è del tutto chiaro insomma se un pensiero non articolato analiticamente sia proprio pensiero o non magari una sorta di immagine sintetica concernente più una sfera percettiva o affettivo-volitiva, che la sfera logica.

La degustazione del vino infatti, come le altre percezioni derivanti dall'uso dei sensi, è evento fortemente legato all'*hic et nunc*, a mille piccoli particolari concreti, e, non ultima cosa, alla stessa condizione psico-fisica del soggetto. Perciò si tratta verisimilmente di fatti irripetibili, particolarissimi. È per questo che ci chiediamo, senza per altro volere reintrodurre la filosofica coppia oppositiva empirico ed esistente vs. logico e formale, se tutto ciò sia traducibile oralmente, ovvero in quel «pensiero verbale» che ha come sua caratteristica specifica una natura generalizzante e concettualizzante, tendente alla costruzione di gerarchie di classi, alla formazione di *taxa* generalissimi.

Proprio alla ricerca di questi *taxa* del gusto avevamo intrapreso il nostro studio, ma ora, in base agli spunti di riflessione incontrati, ci domandiamo se tale ricerca sia opportuna in questi termini. L'altra eventualità che ci si prefigura è invece che nei produttori diretti di vino non troviamo le griglie classificatorie cercate semplicemente perché essi non ne hanno bisogno, dato che non si presenta loro mai la necessità di parlare del vino astraendo dall'immediato referente, come invece accade ad esempio agli assaggiatori di professione, i quali hanno trovato soluzioni linguistiche di tipo analogico-figurato nell'universo semantico dei fiori, della frutta e delle spezie. Anche qui indubbiamente la comprensione linguistica non avviene per il tramite diretto del simbolo, ma si serve dell'archivio della memoria per richiamare ricordi che si suppongono comuni a tutti, come delle specie di figure archetipiche del gusto; ma infine la comunicazione avviene e la forma linguistica adottata si rivela pienamente cooperativa ed efficace, in grazia dello sforzo di «decentrazione» del punto di vista compiuto, per usare una terminologia cara al Piaget.

Per affrontare poi infine il problema della mancanza di metafore tra i dati che abbiamo raccolto, la Ludovico presenta una sintesi assai consona e utile alla nostra ricerca. «Insomma possiamo dire che la sineddoche avviene *in praesentia* dell'oggetto e la metafora *in absentia* dell'oggetto: è quest'ultima operazione che rende possibile la costituzione di un 'sistema' linguistico, che non è più basato sui rapporti tra le cose, bensì sui rapporti tra i 'nomi' delle cose, cioè, appunto,

tra i 'modelli mentali' della realtà (17). Ma se è fondata l'ipotesi sopra avanzata che qui le parole siano ancora parte della struttura dell'oggetto, allora saremmo veramente di fronte ad un linguaggio a tipologia sineddochica. Caratteristica che, se diventa l'unico modulo linguistico, si tramuta in quel «disturbo della similarità» di cui parla Jakobson (18). «Il contesto costituisce il fattore indispensabile e decisivo ... il discorso è un fatto essenzialmente reattivo ... il principale agente subordinante della frase, cioè il soggetto, tende ad essere omesso ... le frasi sono concepite come sequenze ellittiche che si completano da frasi precedentemente dette, oppure immaginate ... Le operazioni che implicano similarità cederanno di fronte a quelle fondate sulla contiguità ... ogni raggruppamento semantico sarà guidato dalla contiguità spaziale o temporale piuttosto che dalla similarità (19).

Certo, per quanto riguarda la degustazione del vino, siamo ben lontani dal suddetto disturbo afasico, non foss'altro perché, come abbiamo visto, i nostri intervistati fanno volentieri uso della funzione metalinguistica, cosa che non accade in coloro che sono affetti da questo disturbo. «La carenza afasica della 'capacità di denominare' è precisamente una perdita del metalinguaggio» (20).

Chiarito questo però si notano pur sempre nel nostro caso interessanti analogie con l'utilizzo spinto della sineddoche, o comunque della metonimia: il legame con il contesto, il carattere stimolo-risposta dei nostri colloqui, l'assenza di osservazioni sulla somiglianza tra i vini, sono dati di cui abbiamo detto. Ma c'è un elemento ancora degno di nota: l'ellissi del soggetto grammaticale della frase. Anche nel linguaggio interiore di Vygotsky una delle caratteristiche più evidenti è la totale eliminazione della sintassi delle parole per una sintassi dei significati, riassumibile in una «predicazione assoluta». Il soggetto non esplicita mai a se stesso di cosa sta parlando, ma solo ciò che ne vuole dire, predicare. Questo accade nel linguaggio parlato solo in due casi: nella risposta ad una domanda e nel caso in cui gli interlocutori siano a conoscenza dell'argomento. Nel linguaggio della degustazione di vini noi abbiamo potuto registrare una sintassi quasi esclusivamente predicativa.

Concludiamo perciò queste osservazioni avanzando l'ipotesi che l'universo espressivo indagato costituisca un fenomeno caratterizzato da modalità non dissimili; da alcune proprie del «gergo interiore» con funzione di linguaggio «per sé» di Vygotsky, ricco di idiomatismi del tutto personali (21). Per questo motivo ci sembra che il tipo di approccio consentito dalla intervista non si sia

---

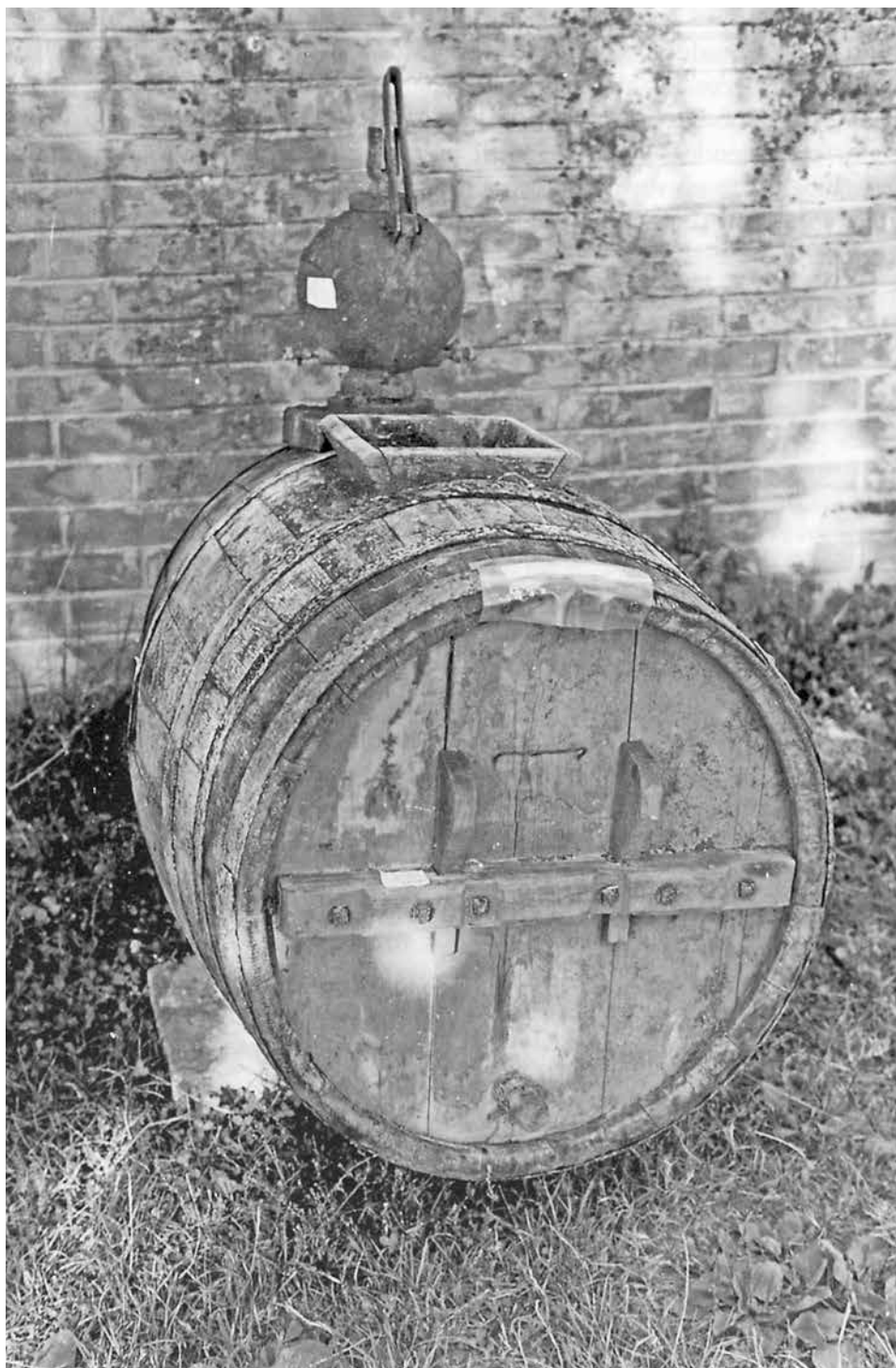
(17) A. LUDOVICO, *La scimmia vestita*, Roma, Armando, 1979, p. 90. Cfr. anche, a questo proposito, R. JAKOBSON, *Saggi di linguistica generale*, Milano, Feltrinelli, 1982, pp. 22-40.

(18) *Ivi*, pp. 28-35.

(19) *Ivi*, pp. 29 e 34.

(20) *Ivi*, pp. 33.

(21) L.S. VYGOTSKY, *Pensiero e linguaggio*, op. cit., p. 219.



*Una botte da vino esposta ad una mostra di attrezzi agricoli in Valgatarà.*

palesato come il più idoneo alla nostra analisi, mentre potrebbero magari rivelarsi più fecondi metodi di inchiesta basati su esperimenti che non inducano risposte verbali, ma rispettino e si adeguino al carattere concreto «cosale», latamente «simpatico»<sup>(22)</sup>, questo modulo di comunicazione, provocando reazioni di tipo operativo più che verbalizzazioni, e quindi prefiggendosi come scopo di individuare non tanto la strutturazione gerarchica di un universo concettuale, bensì, con una meno vincolante aspettativa aprioristica, la grammatica di un gioco, intesa, con Wittgenstein, come le condizioni sociali dell'uso sensato delle sue regole.

MARCO BROGI - VALERIA G. CARRAROLI

---

<sup>(22)</sup> Cfr. K. BUHLER, *Teoria del linguaggio*, Roma, Armando, 1983.