

L'ANALISI LINGUISTICA E LETTERARIA

FACOLTÀ DI LINGUE E LETTERATURE STRANIERE
UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

1

ANNO XV 2007

UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE - DIRITTO ALLO STUDIO

L'ANALISI
LINGUISTICA E LETTERARIA

FACOLTÀ DI SCIENZE LINGUISTICHE
E LETTERATURE STRANIERE

UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

1

ANNO XV 2007

PUBBLICAZIONE SEMESTRALE

L'ANALISI LINGUISTICA E LETTERARIA
Facoltà di Scienze linguistiche e Letterature straniere
Università Cattolica del Sacro Cuore
Anno XV - 1/2007
ISSN 1122-1917

Direzione

GIUSEPPE BERNARDELLI
LUISA CAMAIORA
SERGIO CIGADA
GIOVANNI GOBBER

Comitato scientifico

GIUSEPPE BERNARDELLI - LUISA CAMAIORA - BONA CAMBIAGHI - ARTURO CATTANEO
SERGIO CIGADA - MARIA FRANCA FROLA - ENRICA GALAZZI - GIOVANNI GOBBER
DANTE LIANO - MARGHERITA ULRYCH - MARISA VERNA - SERENA VITALE - MARIA TERESA
ZANOLA

Segreteria di redazione

LAURA BALBIANI - GIULIANA BENDELLI - ANNA BONOLA - GUIDO MILANESE
MARIACRISTINA PEDRAZZINI - VITTORIA PRENCIPE - MARISA VERNA

© 2008 Università Cattolica del Sacro Cuore - Diritto allo studio
Largo Gemelli 1, 20123 Milano - tel. 02.72342235 - fax 02.80.53.215
e-mail: editoriale.dsu@unicatt.it (*produzione*); librario.dsu@unicatt.it (*distribuzione*)
web: www.unicatt.it/librario

Questo volume è stato stampato nel mese di giugno 2008
presso la Litografia Solari - Peschiera Borromeo (Milano)

DESCRIVERE IL VINO: ANALISI SEMANTICO-LESSICALE DI UNA TERMINOLOGIA SPECIALISTICA

SILVIA GILARDONI

Gli usi terminologici legati a un determinato prodotto o servizio sono evidentemente connessi con le pratiche e le strategie di comunicazione che caratterizzano il settore professionale di appartenenza del bene commerciale stesso. Per il terminologo risulterà dunque particolarmente significativo indagare la variabilità delle scelte lessicali in relazione ai diversi tipi di testi prodotti nell'ambito di un dato settore e individuati in base alla diversità dei destinatari e degli scopi della comunicazione¹.

In tale prospettiva di ricerca ci proponiamo di analizzare il lessico enologico italiano relativo alla descrizione del vino e alle sue caratteristiche, nell'intento di individuare le variazioni lessicali e le modalità espressive ricorrenti in generi comunicativi specifici del settore vitivinicolo².

Dopo aver delineato una sorta di mappatura concettuale dei termini utilizzati per descrivere le caratteristiche organolettiche e sensoriali del vino, abbiamo considerato il ruolo dei soggetti implicati nei flussi di comunicazione interna ed esterna al settore vitivinicolo relativamente al segmento della degustazione (§§ 1-2). Abbiamo poi condotto un'analisi delle occorrenze e delle collocazioni lessicali in un *corpus* costituito da vari tipi di testi in italiano scritto, che potessero offrire un campione rappresentativo di differenti modalità espressive (§ 3-4).

1. *La descrizione del vino: una mappa dei descrittori*

Conoscere un vino per poter giungere a una descrizione delle sue caratteristiche implica un atteggiamento di "ascolto", come scrivono Paolo Massobrio e Marco Gatti: si tratta di ascoltare una "materia viva", il vino, che "fa i suoi racconti attraverso il colore, il

¹ Si tratta della prospettiva di ricerca degli studi terminologici applicati ai corpora che prevedono l'"analisi di un linguaggio di specialità all'interno del contesto in cui si manifesta" (M.T. Zanola, Terminologia e curricula universitari, in *La formazione in terminologia. Atti del Convegno, Portico di Romagna, 29-30 aprile 2005*, "MediAzioni. Rivista online di studi interdisciplinari su lingue e culture", I, 2005, on-line: <http://www.mediazionionline.it/monografici/index.htm>; ultima consultazione: settembre 2007). Tale approccio permette di considerare la cosiddetta "stratificazione verticale" delle lingue speciali, che "riguarda la variabilità socio-pragmatica all'interno di ogni settore" (A.A. Sobrero, *Lingue speciali*, in *Introduzione all'italiano contemporaneo. La variazione e gli usi*, A.A. Sobrero ed., Editori Laterza, Bari 2004/10, p. 240). Cfr. anche M. Cortelazzo, *Lingue speciali. La dimensione verticale*, Unipress, Padova 1990.

² La ricerca si colloca all'interno di un più ampia analisi linguistico-contrastiva della terminologia della degustazione vinicola, applicata in particolare al settore promozionale, per la quale rimandiamo a uno studio di prossima pubblicazione.

profumo, il gusto e il tatto”³.

Parlare di un vino, riportandone e valutandone le caratteristiche attraverso la percezione dei nostri sensi, è un’attività svolta da chi si occupa di degustazione e analisi sensoriale. Non possiamo dimenticare peraltro che è anche una pratica antica, che risale almeno agli *haustores* romani, che assaggiavano il vino durante le feste (le *Vinalia*) e che avevano il compito di degustare il vino consegnato al fisco dai contribuenti. Un’analisi in prospettiva diacronica dello sviluppo del vocabolario della degustazione, dalla terminologia utilizzata dai Latini alle diverse fasi di arricchimento del lessico nel corso dei secoli, meriterebbe un’ampia trattazione che non può essere svolta in questa sede⁴. Ci limitiamo qui a un punto di vista sincronico, considerando il lessico italiano per la descrizione dei vini registrato in diversi dizionari e glossari cartacei e on-line, presentato attraverso una classificazione dei termini per campi concettuali⁵.

L’Associazione Italiana Sommeliers (AIS) ha riunito in una tabella i termini necessari per una descrizione sensoriale del vino, ritenuti indispensabili per formare il “vocabolario di base del degustatore”⁶. Come risulta dalla tabella, di seguito riportata, la terminologia per la descrizione delle caratteristiche organolettiche e sensoriali dei vini si riferisce in primo luogo ai tre momenti fondamentali della degustazione del vino, l’analisi visiva, l’analisi olfattiva e l’analisi gusto-olfattiva, in cui emergono le proprietà del vino osservabili attraverso vista, olfatto, gusto e sensazioni tattili. Seguono le considerazioni finali della degustazione con i termini relativi alla valutazione dello stato evolutivo e dell’armonia del vino, che esprimono una sintesi complessiva del valore e della qualità del prodotto⁷.

³ P. Massobrio – M. Gatti, *L’ascolto del vino*, Comunica Edizioni, Alessandria 2006, p. 13.

⁴ Un quadro storico dell’enologia italiana è offerto da A. Marescalchi – G. Dalmasso ed., *Storia della vite e del vino in Italia*, Unione Italiana Vini editore, Milano 1979². Per una storia della degustazione vinicola rimandiamo in particolare a C. Fregoni – L. Odello, *Dell’analisi sensoriale e dei sensi, in Spunti di analisi sensoriale. Note di degustazione e semiologia del gusto*, C. Fregoni – L. Odello – G. Polloni ed., Centro Itard, Piacenza 2002, pp. 35-50. Per un compendio sintetico della storia della terminologia enologica, cfr. anche E. Peynaud, *Il gusto del vino*, ed. it. a cura di Lamberto Paronetto, Edizioni AEB, Brescia 1983 (*Le goût du vin*, Bordas, Paris 1980), pp. 165-167.

⁵ Abbiamo fatto riferimento in particolare alle seguenti fonti: *Dizionario Veronelli dei termini del vino*, a cura di A. Masnaghetti, con la collaborazione di M. Zanichelli, Veronelli, Bergamo 2001; R. Rabachino, *Il vocabolario del vino. Glossario completo dei termini enologici e descrittivi del vino*, Daniela Piazza editore, Torino 2004; E. Gnemmi – B. Romano, *Dizionario e prontuario dell’eno-gastronomia internazionale*, Editrice San Marco, Bergamo 2006; il glossario presente nel manuale dell’Associazione Italiana Sommeliers dedicato alla degustazione (*La degustazione*, Associazione Italiana Sommeliers Editore, Milano 2006); i glossari pubblicati in appendice al volume di Paolo Massobrio e Marco Gatti, *L’ascolto del vino e alla Guida Vini 2007 di Altroconsumo (Guida Vini 2007*, Altroconsumo Edizioni, Milano 2006); il *Glossario enologico* del CeRTeM, il Centro di Ricerca in Terminologia Multilingue dell’Università di Genova, disponibile on-line all’indirizzo web http://www.disclit.unige.it/glos_enol/ (ultima consultazione: settembre 2007); alcuni glossari presenti in rete in siti specifici del settore (www.bereilvino.it e www.vinoinrete.it; ultima consultazione: settembre 2007).

⁶ Associazione Italiana Sommeliers, *La degustazione*, p. 18.

⁷ Per una trattazione approfondita delle fasi della degustazione del vino cfr.: E. Peynaud, *Il gusto del vino*, pp. 26-191; P. Massobrio – M. Gatti, *L’ascolto del vino*, pp. 19-59; Associazione Italiana Sommeliers, *La degustazione*.

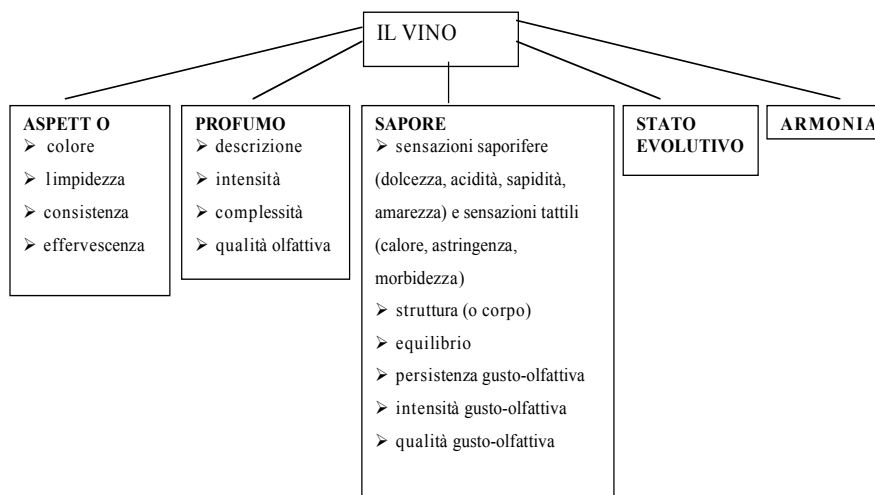
AIS - Associazione Italiana Sommelier
TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

ESAME VISIVO	Limpidezza	Colore	Consistenza	Effervescenza	
	<ul style="list-style-type: none"> Velati Assai velati Limpidi Crystalini Bianchi 	<ul style="list-style-type: none"> Giallo verdolino Giallo paglierino Giallo dorato Giallo ambrato Rosa tenero Rosa carminato Rosa chiaro Rosa intenso Rosa rubino Rosa granato Rosa antracite 	<ul style="list-style-type: none"> Più Più consistente Assai consistente Consistente Vinosa 	<ul style="list-style-type: none"> Glassa alcolica Grossolana Minerali del Ferri Nastro bollente Scorie Assai intensa Intensa Proiettata bollente Esauriente Assai intensa Pericolosa 	
	ESAME OLFATTIVO	Intensità	Complessità	Qualità	Descrizione
		<ul style="list-style-type: none"> Carine Poca intensa Relativamente intensa Intensa Molto intensa 	<ul style="list-style-type: none"> Carine Poca complessa Assai complessa Complessa Ampla 	<ul style="list-style-type: none"> Comune Poca fine Assai fine Fine Esce 	<ul style="list-style-type: none"> Aromatico Unario Vinoso Minerale Profumo Profumo Fragorante Finissimo
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	MORBIDEZZA	DUREZZA	Equilibrio		
	Zuccheri	Acidi	<ul style="list-style-type: none"> Più equilibrato Assai equilibrato Equilibrato 		
	Alcoli	Tannini	<ul style="list-style-type: none"> Carine Poca intense Assai intense Intense Molto intense 		
	Poliacoli	Sostanze minerali	<ul style="list-style-type: none"> Carin Poca persistente Assai persistente Persistente Molto persistente 		
Struttura o corpo					
Magra - Ottale - Di corpo - Robusto - Piante					
Stato evolutivo					
Immatura - Giuvene - Prento - Matur - Vecchio					
Armonia					
Poca armonica - Assai armonica - Armonica					

La tabella registra evidentemente solo in parte i termini utilizzabili per la descrizione del vino: dall'esame di dizionari e glossari sono emerse numerose altre occorrenze lessicali che ampliano la gamma dei descrittori relativi alle diverse caratteristiche. Il colore dei vini bianchi, per citare solo un esempio, oltre alle tonalità di giallo verdolino, paglierino, dorato e ambrato può presentare altre sfumature come il bianco carta, il giallo pallido, il giallo canarino, il giallo limone (o citrino), il caramello.

La tabella dell'AIS è comunque molto utile perché offre una presentazione sintetica della terminologia attraverso le diverse fasi della degustazione. Se ne ricava una possibile classificazione dei descrittori per campi tematici riferiti alle diverse proprietà del vino⁸:

⁸ Ricordiamo che già nell'alto Medioevo la Scuola di medicina salernitana nel *Regimen Sanitatis Salernitanum* indicava con esattezza le principali proprietà da considerare nella valutazione di un vino: "Vina probantur odore, sapore, nitore, colore" (Si stima il vino per odore, sapore, limpidezza, colore).



La prima caratteristica da osservare relativamente all'aspetto del vino è naturalmente il colore, che permette di valutare la corrispondenza con il vitigno di origine, la conformità del vino con la sua tipologia e lo stato di maturazione. Del colore di un vino si esaminano la tonalità e l'intensità, così come la sua vivacità (colore 'vivo', 'luminoso', 'spento', 'piatto', ecc.). Le sfumature del colore sono rese in vario modo, con composti sintagmatici del tipo 'giallo limone', 'bianco carta', 'rosso rubino' che presentano un paragone ellittico, con aggettivi alterati o derivati ('verdolino', 'paglierino', 'cerasuolo', ecc.) o di tipo complementativo-relazionale ('aranciato', 'ambrato')⁹.

Altri parametri rilevanti durante l'esame visivo sono la limpidezza e la consistenza. La limpidezza, definita come l'assenza di particelle o residui in sospensione, presenta una scala di valori che va dal 'brillante' al 'velato'. La consistenza, ossia la fluidità o la viscosità del vino, è un fenomeno legato alla presenza di alcol e glicerina ed è osservabile grazie alla formazione di gocce, dette lacrime, e dei cosiddetti archetti (gli spazi tra le lacrime) durante la roteazione del bicchiere; in base all'osservazione di lacrime e archetti un vino è definito 'fluidò', più o meno 'consistente' o 'viscoso'. Nella degustazione di uno spumante l'esame della consistenza è sostituito da quello dell'effervescenza, ossia la formazione di bollicine di anidride carbonica, di cui si valutano quantità, qualità e persistenza. Per riferirsi al fenomeno è normalmente utilizzata la voce francese *perlage*, o più raramente l'italiano 'perlatura': i termini attestano la presenza di una metafora

⁹ Gli aggettivi complementativo-relazionali esprimono una relazione tra due argomenti che non è segnalata esplicitamente e che si specifica nell'uso testuale, caratterizzandosi così per una forte componente deittica e contestuale. Un aggettivo come 'aranciato' ad esempio indica in generale una relazione con l'arancia; in 'rosso aranciato' significa un rosso che ha il colore dell'arancio, mentre in 'profumo aranciato' indica un profumo che richiama quello dell'arancio. Per un'analisi della struttura semantica di questo tipo di aggettivi si veda E. Rigotti, *Per una rilettura della funzione semiotica*, "L'analisi linguistica e letteraria", II, 1994, 2, pp. 343-344. Cfr. anche L. Serianni, *Grammatica italiana. Italiano comune e lingua letteraria*, UTET, Torino 2005⁸, pp. 192-194 (Serianni li classifica come aggettivi 'di relazione' o 'relazionali').

soggiacente relativa all'immagine delle bollicine paragonate a un ornamento di perle¹⁰.

Per la descrizione del profumo del vino si valuta la sua intensità, data dall'insieme delle sensazioni che si percepiscono contemporaneamente, la sua complessità, legata alla varietà delle sfumature odorose presenti, e la sua qualità, che sintetizza il giudizio sulle caratteristiche olfattive del vino. Il profumo di un vino può essere perciò più o meno 'intenso', più o meno 'complesso', di qualità olfattiva 'fine', 'eccellente', ecc. Occorre poi descrivere il tipo di profumo del vino in base alle sensazioni odorose percepite. La serie di aggettivi per la descrizione del profumo, pur non rigida e vincolante, comprende gli aggettivi che individuano i dieci gruppi fondamentali di odori riconosciuti dagli studiosi e comunemente riscontrati nei vini: 'animali', 'balsamici', 'legnosi', 'chimici', 'piccanti', 'eteri', 'floreali', 'empireumatici', 'fruttati' e 'vegetali'¹¹. Si tratta di aggettivi derivati, ascrivibili per la maggior parte alla classe degli aggettivi relazionali (tranne 'piccante' e 'empireumatico').

Nei testi generalmente si procede all'attribuzione del profumo del vino a una tipologia, cui può seguire il dettaglio delle singole sfumature odorose individuate attraverso il richiamo a odori riscontrabili in natura in altri elementi, come fiori, frutti, spezie, verdure, o altri prodotti come tabacco, caffè, cioccolato, ecc. La descrizione inoltre deve mettere in evidenza prima i profumi più intensi e immediatamente riconoscibili, per far seguire poi i sentori che completano la percezione olfattiva. Il profumo di un Brunello di Montalcino, per esempio, viene così descritto in una rivista enogastronomica:

Al naso è di buona intensità, fresco e piuttosto concentrato nelle percezioni fruttate, seguite dalle spezie, in cui riconosciamo ciliegia, lampone, marasca, mora, prugna, visciola, mirtillo e ribes nero. Poi scopriamo nuance floreali di rosa e viola che si arricchiscono di speziature di noce moscata, cannella, anice, cacao, polvere di caffè, per chiudersi su sentori dolci di pasticceria alle mandorle ("Cucina & Vini").

Per indicare l'insieme dei profumi formati durante la fermentazione e l'invecchiamento viene utilizzato anche il prestito francese *bouquet*, che viene a sua volta caratterizzato dalle qualità e dai descrittori del profumo: il bouquet di un Cannonau di Sardegna, ad esempio, risulta "intenso, persistente e speziato con sentori di vaniglia, cannella e frutti di bosco" ("Il Sommelier Italiano").

La descrizione del sapore del vino appartiene alla terza fase della tecnica della degustazione, in cui occorre prendere in considerazione tutti i fattori relativi al gusto, ossia alle sensazioni percepibili sul palato, sia saporifere – come dolcezza, acidità, sapidità e amarezza –, sia tattili – come calore, astringenza e morbidezza –, derivate dai diversi elementi presenti nel vino (zuccheri, acidi, alcol, tannini, ecc.). Tutti i dati sensoriali raccolti vengono utilizzati poi per esprimere valutazioni riassuntive in merito a una serie di parametri: la struttura (o corpo del vino), data dalla ricchezza delle com-

¹⁰ *Perlage* è infatti un derivato di *perler*, 'ornare di perle', 'imperlare'.

¹¹ Cfr. E. Peynaud, *Il gusto del vino*, p. 49.

ponenti fondamentali del vino che ne determinano l'impatto gustativo; l'equilibrio, ossia il giusto rapporto tra le sensazioni di acidità, morbidezza, astringenza e calore; la persistenza, l'insieme delle sensazioni gustative e gusto-olfattive che restano dopo la deglutizione del vino per una durata di tempo variabile e misurata in secondi; l'intensità e la qualità gusto-olfattiva.

A questo punto il degustatore è pronto per esprimere una sintesi complessiva del valore del vino attraverso alcune considerazioni finali in relazione allo stato evolutivo del vino, ossia alla sua qualità in funzione dell'evoluzione ('giovane', 'pronto', 'maturo', 'vecchio', ecc.), e in relazione all'armonia, riassumendo i giudizi espressi sulle caratteristiche visive, olfattive e gustative in una valutazione qualitativa del vino ('disarmonico', 'abbastanza armonico', 'armonico').

L'aggettivazione in questi ambiti concettuali è caratterizzata da un numero piuttosto ridotto di tecnicismi specifici; si tratta degli aggettivi 'abboccato', riferito a un vino dal gusto dolce, e 'tannico', detto del gusto di un vino ricco di tannini, che danno una sensazione di astringenza. La maggior parte dei descrittori sono aggettivi di uso comune, con un grado variabile di polisemia, come 'secco', 'dolce', 'leggero', 'morbido', 'fresco', 'equilibrato', ecc.; tali aggettivi subiscono nel lessico del settore una riduzione semantica che determina la culminazione semantica del tratto semico di tipo tecnico-specialistico incluso nel semema della parola¹².

Da notare sono i casi in cui la culminazione semantica è il risultato di trasferimenti sinestetici o metaforici, che portano alla costituzione di sinestesi e metafore lessicalizzate nell'ambito della terminologia specialistica.

Le combinazioni sintagmatiche di tipo sinestetico in cui occorrono gli aggettivi della sfera gustativa sono originate prevalentemente dal trasferimento dal campo sensoriale del tatto a quello del gusto e si basano su nessi associativi di tipo metaforico. Consideriamo ad esempio i sintagmi 'gusto (o 'vino') secco' e 'gusto (o 'vino') asciutto': gli aggettivi, che presentano un senso proprio legato alla percezione tattile, nella terminologia della degustazione sono utilizzati per riferirsi alla percezione gustativa determinata dal livello di dolcezza del vino; in essi si può individuare un tratto semantico che consente lo spostamento e che è riconducibile all'essenzialità, all'essere 'privo di' (di zuccheri, nel caso del vino naturalmente)¹³.

In questo caso si può osservare come il trasferimento di senso riguardi una caratteristica della percezione primaria e il significato assunto dall'aggettivo nell'aggregato sintagmatico ha una funzione qualificante rispetto alla percezione secondaria. Ciò si verifica anche nel caso degli aggettivi che esprimono consistenza, come 'pastoso' e 'corposo', negli aggettivi relativi alla sensazione termica, come 'caldo' e 'fresco', e negli

¹² Per il concetto di culminazione semantica si veda S. Cigada, *I meccanismi del senso: il culminatore semantico*, in *Ricerche di semantica testuale*, E. Rigotti – C. Cipolli ed., Editrice La Scuola, Brescia 1988, pp. 25-70.

¹³ Cfr. P. Paissa, *La sinestesia. Analisi contrastiva delle sinestesi lessicalizzate nel codice italiano e francese*, Editrice La Scuola, Brescia 1995 (Quaderni del Centro di Linguistica dell'Università Cattolica, 9), pp. 158-159.

aggettivi che realizzano il tratto semantico dell'acutezza percettiva come 'pungente'.

Negli aggettivi relativi al grado di morbidezza gustativa del vino, come 'duro', 'rigido', 'ruvido', 'morbido', 'vellutato', si riconosce anche una funzione modalizzante della sinestesia, in quanto nel trasferimento sinestetico l'aggettivo esprime la maggiore o minore gradevolezza della percezione, che va dal polo gradevole della morbidezza a quello sgradevole della durezza¹⁴. Notiamo che nel lessico della degustazione l'aggettivo 'molle' non si colloca, come nella lingua comune, al polo opposto di 'duro'; nell'aggregato 'gusto (o 'vino') molle' si pertinentizza piuttosto il tratto semantico della scarsa consistenza e non quello della piacevolezza della sensazione di morbidezza data da polialcoli, alcol e zuccheri; 'molle' definisce infatti un vino privo di corpo e consistenza.

Dal campo sensoriale uditivo proviene invece l'aggettivo 'armonico', riferito a un vino di alto livello qualitativo in cui le sensazioni gusto-olfattive si esprimono in modo equilibrato e ben proporzionato.

Tra le metafore lessicalizzate si riscontrano in primo luogo gli aggettivi relativi allo stato evolutivo del vino, che viene paragonato alle tappe della vita dell'uomo: un vino può essere 'giovane', 'maturo', 'vecchio', o anche 'decrepito'. Altre metafore di natura antropomorfa riguardano aggettivi dal significato morale-psichico attribuiti a qualità gustative: un vino dal gusto dolce è 'amabile'; un vino è 'aggressivo', quando è caratterizzato da un eccesso di tannini o di acidità; è 'severo' o 'austero', se presenta durezza gustativa e un contenuto eccessivo di tannini; è 'generoso', quando è ricco in alcol e ben strutturato; è 'sincero', 'franco' e 'onesto' se è senza difetti e caratterizzato dall'assenza di gusti poco pregiati o poco gradevoli.

Vi sono poi metafore lessicalizzate che rimandano ad altri ambiti semantici così classificabili:

- aggettivi relativi a caratteristiche fisiche di un corpo: un vino è 'debole', 'fiacco', 'esile' o 'magro' quando ha poco corpo, scarsa alcolicità e acidità, ed è invece 'robusto' se ha un'ottima struttura; è 'leggero' quando è un po' debole di struttura e ha una bassa gradazione alcolica, oppure è 'pesante' se ha un'elevata gradazione alcolica e notevole struttura, ma scarsa gradevolezza; è 'pieno' quando è ricco, corposo e ben equilibrato, ed è invece 'vuoto' quando si dimostra senza qualità;
- aggettivi relativi a comportamenti o aspetti attribuibili a varie entità: un vino è 'vivace' quando è caratterizzato da acidità o quando è ricco di anidride carbonica, oppure è 'tranquillo' se è in stato di assenza di fermentazione; 'elegante' è detto di un vino caratterizzato da finezza ed equilibrio delle componenti;
- aggettivi che si riferiscono a proprietà dimensionali: 'corto' e 'lungo' descrivono un gusto di persistenza scarsa o elevata; 'piatto' è riferibile a un gusto caratterizzato da scarsa acidità e freschezza; 'rotondo' è detto di un gusto morbido, vellutato, proprio di un vino strutturato; 'spigoloso' si riferisce a una sensazione gustativa di acidità e ruvidezza; 'sottile' indica un vino di scarsa struttura e alcolicità, mentre 'spes-

¹⁴ Sulla funzione qualificante o modalizzante della sinestesia lessicalizzata, cfr. Ibid., pp. 167-169.

so' è detto di un vino strutturato e di gradazione alcolica elevata; 'fine' si riferisce a un vino di qualità gusto-olfattiva particolarmente gradevole.

- Possiamo notare inoltre come la terminologia relativa all'esame gustativo sia caratterizzata da una discreta presenza di termini sinonimici; pensiamo ad esempio alla serie di aggettivi che descrivono la morbidezza gustativa, come 'morbido', 'vellutato', 'rotondo' opposti a 'duro', 'rigido', 'severo', 'austero', o ancora alla serie di aggettivi che definiscono vini ricchi in alcol e ben strutturati, come 'corposo', 'robusto', 'pieno', 'generoso'.

Dalla consultazione dei glossari è emerso anche un caso di polisemia, fenomeno generalmente poco o per nulla presente nei lessici settoriali; si tratta dell'aggettivo 'acerbo', che può indicare un vino giovane e acido, non pronto, oppure un vino maturo ma con un eccesso di acidità e di tannini.

La terminologia della degustazione vinicola risulta caratterizzata dunque da un lessico ampiamente basato sulla rideterminazione semantica di aggettivi di uso comune, da una discreta variabilità sinonimica e dalla presenza di altri fenomeni tipici della lingua comune come la polisemia. Si tratta in effetti di una terminologia dinamica e aperta alla variazione, in ragione della varietà di utenti cui la comunicazione si rivolge e della necessità di registrare l'esperienza del degustatore, in particolare quando essa si fa più complessa e diversificata come nel caso dell'ascolto del gusto.

2. Parlare di vino: contesti di interazione e generi testuali

La pratica della degustazione riguarda in primo luogo i diversi professionisti che si occupano del vino, come produttori e viticoltori, enologi, esperti di enogastronomia nel campo della ricerca scientifica o del giornalismo, ristoratori, commercianti e venditori, ma coinvolge anche amatori, appassionati del vino e semplici consumatori. In relazione ai diversi soggetti interessati la degustazione può svolgere funzioni in parte differenziate: per produttori, viticoltori e tecnici enologici è principalmente un mezzo di controllo della qualità e di miglioramento del prodotto; per enologi ed esperti enogastronomici diventa un mezzo di conoscenza e controllo della qualità con uno scopo eminentemente valutativo, come ad esempio in occasione dei concorsi enologici; per coloro che commerciano il vino svolge la funzione di promozione del prodotto, mentre per appassionati e consumatori è semplicemente un modo per conoscere e apprezzare il vino.

Si delinea quindi una figura professionale, quella del degustatore o assaggiatore, con ruoli diversificati e competenze che trovano applicazioni in svariati ambiti, come le cantine, i concorsi enologici o le Commissioni di degustazione operanti presso le Camere di Commercio e incaricate di svolgere l'esame organolettico necessario per l'utilizzazione dei marchi DOC (Denominazione di origine controllata) e DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). La degustazione funzionale al corretto abbinamento del vino al cibo è invece compito del *sommelier*, un professioni-

sta incaricato della selezione e del servizio del vino nel contesto di realtà aziendali come strutture alberghiere, ristoranti, enoteche, *wine*-bar o anche nella GDO¹⁵.

Ma per mettere a fuoco in modo più completo i contesti operativi dell'assaggio del vino e le pratiche di interazione nel settore dobbiamo precisare il rapporto che intercorre tra la degustazione e la cosiddetta analisi sensoriale, due discipline che vengono spesso accostate e identificate.

L'analisi sensoriale è definita come "l'insieme delle tecniche e dei metodi che permettono di misurare, attraverso gli organi di senso, quanto viene percepito di qualsiasi prodotto o servizio"¹⁶. La degustazione del vino potrebbe essere intesa dunque anche come una forma di analisi sensoriale e il degustatore, come scrive Emile Peynaud, farebbe "in pratica l'analisi sensoriale senza saperlo"¹⁷. In realtà nella sua concezione attuale l'analisi sensoriale implica, come sottolineano Costanza Fregoni e Luigi Odello, "l'adozione di piani sperimentali e metodi di elaborazione dei dati tali da poter valutare la ripetibilità di un giudizio e, ultimamente, anche l'attendibilità di chi lo emette, vale a dire dell'assaggiatore"¹⁸. La degustazione è da intendersi allora come un processo di analisi sensoriale meno formalizzato o addirittura non formalizzato, basato sul contatto tra soggetto e oggetto, ossia tra il degustatore e il vino degustato, mentre l'analisi sensoriale in senso stretto prevede l'impiego di tecniche e metodi formali, al fine di ottenere risultati affidabili e oggettivi, paragonabili alle rilevazioni di tipo strumentale (come quelle chimiche, fisiche, microbiologiche, ecc.)¹⁹. Ciò è reso possibile grazie a una serie di condizioni che l'analisi sensoriale deve soddisfare: la costituzione di un *panel*, cioè un gruppo di giudici che svolgono il test sul prodotto; la presenza di un *panel leader*, una persona in grado di preparare e condurre le sedute di analisi sensoriale, elaborare e interpretare i risultati; locali idonei che consentano di standardizzare le operazioni; metodi di elaborazione dei dati di tipo statistico, che permettano di sintetizzare le informazioni ottenute dai test, validare i risultati e controllare i giudici; un sistema di organizzazione e di qualità che garantisca l'efficacia dei test. Esistono poi diversi tipi di test, che possono essere suddivisi in due tipologie: i test sul consumatore, che servono a valutare l'accettabilità di un prodotto o il livello di preferenza, e i test di laboratorio, finalizzati a ottenere una descrizione oggettiva del prodotto o a verificare le differenze tra più prodotti²⁰. L'analisi sensoriale così concepita viene applicata in diverse aree strategiche del settore, dall'innovazione tecnologica alla caratterizzazione dei vini, dalla certificazione e gestione della qualità alla promozione del prodotto.

Dopo aver messo a fuoco i soggetti coinvolti, le funzioni e gli obiettivi dell'assag-

¹⁵ Cfr. C. Fregoni – L. Odello, *Dell'analisi sensoriale e dei sensi*, p. 42.

¹⁶ L. Odello, *Analisi sensoriale. L'approccio facile*, Centro Studi e Formazione Assaggiatori, Brescia 2004 (*L'Assaggio*, 10), p. 10.

¹⁷ E. Peynaud, *Il gusto del vino*, p. 3.

¹⁸ C. Fregoni – L. Odello, *Dell'analisi sensoriale e dei sensi*, p. 45.

¹⁹ Cfr. A. Ugolini – L. Odello, *Analisi sensoriale e degustazione: basta confusione!*, "VQ. Mensile di Viticoltura e enologia", I, 2005, pp. 85-89.

²⁰ Cfr. L. Odello, *Analisi sensoriale. L'approccio facile*, pp. 9-80 e C. Fregoni – L. Odello, *Dell'analisi sensoriale e dei sensi*, pp. 51-73.

gio del vino – sia esso svolto secondo le regole della degustazione più tradizionale o secondo i metodi dell'analisi sensoriale in senso stretto –, possiamo ora cercare di precisare i diversi contesti di interazione e i flussi comunicativi del settore, unitamente ai generi testuali più rappresentativi della comunicazione scritta del vino²¹. Abbiamo individuato in particolare tre tipi di comunicazione:

- una comunicazione tra esperti, che si realizza in generi testuali come i disciplinari di produzione dei vini o le riviste scientifiche;
- una comunicazione divulgativa a diversi livelli, che trova espressione in particolare nelle riviste del settore e nelle guide ai vini;
- una comunicazione più specificamente promozionale che si realizza nelle descrizioni dei prodotti di aziende, cantine o enoteche.

La comunicazione tra esperti è evidentemente un genere di discorso scientifico e tecnico, in cui la lingua settoriale è una forma di sapere condiviso; a livello divulgativo e promozionale è invece opportuno chiedersi quale sia il ruolo della terminologia in rapporto agli scopi della comunicazione.

Sono in realtà i professionisti stessi del settore che mettono a tema l'importanza della terminologia nella comunicazione; nel manuale dell'Associazione Italiana Sommeliers sulla degustazione si legge infatti:

Il degustatore deve [...] essere in grado di 'comunicare' le sue valutazioni in modo chiaro e comprensibile, attraverso una 'terminologia codificata' che gli permetta di tradurre in vocaboli semplici il variegato linguaggio del vino. L'utilizzo di parole e aggettivi comuni e facili da memorizzare da parte di tutti coloro che si interessano di degustazione, renderà possibile trasmettere agli altri, in ogni situazione, le sensazioni percepite assaggiando un vino²².

Si tratta comunque di un lessico settoriale aperto alla variabilità degli usi e che deve essere in grado di manifestare l'esperienza del degustatore e coinvolgere il destinatario; ancora nel manuale si osserva infatti²³:

È chiaro che quando il degustatore avrà acquisito esperienza e abilità, le sue descrizioni potranno essere più ricche di aggettivi, confronti ricercati, espressioni di maggior impatto emotivo.

²¹ Per un approfondimento sul concetto di flusso comunicativo e sulla più ampia nozione di contesto della comunicazione rimandiamo a E. Rigotti – A. Rocci, *Towards a definition of communication context. Foundations of an interdisciplinary approach to communication*, "Studies in Communication Sciences", VI, 2006, 2, pp. 155-180.

²² Associazione Italiana Sommeliers, *La degustazione*, p. 13. Le parole tra apici corrispondono a parole evidenziate nel testo originale.

²³ *Ibid.*, p. 18. Anche Roberto Rabachino nell'introduzione al suo vocabolario del vino afferma: "Ogni vino presenta delle caratteristiche di colore, profumo e gusto che richiedono termini o espressioni non presenti fra quelli citati; in questo caso interviene l'esperienza e la fantasia del degustatore, che può utilizzare parole più appropriate ed esaustive per descrivere quelle particolari caratteristiche" (R. Rabachino, *Il vocabolario del vino. Glossario completo dei termini enologici e descrittivi del vino*, p. 2).

Gli esperti di analisi sensoriale non sono però esattamente della stessa opinione. In un recente convegno sulla comunicazione del vino Manuela Violoni, responsabile Ricerca e sviluppo del Centro Studi Assaggiatori di Brescia, ha esposto una ricerca sperimentale condotta sui consumatori attraverso test e questionari, che ha permesso di rilevare come molte descrizioni di vini in *brochure* aziendali o nelle guide siano caratterizzate da un gergo tecnico e da metafore codificate, che sono spesso comprese in modo molto approssimativo dai consumatori o suscitano addirittura associazioni negative. L'analisi sensoriale sarebbe un valido supporto per una buona comunicazione, secondo la Violoni, in quanto offrirebbe la possibilità di raggiungere efficacemente il consumatore attraverso il suo linguaggio: il metodo dell'analisi sensoriale consiste infatti nel raccogliere le descrizioni che i giudici danno delle proprie percezioni, per arrivare alla redazione di una descrizione comprensibile dal gruppo²⁴.

Tra gli esperti del settore si possono riconoscere dunque diversi approcci alla terminologia descrittiva del vino; ciò determina, come vedremo, il configurarsi di differenti modalità comunicative ed espressive.

3. *Analisi di un corpus di testi: le parole del vino nei diversi stili di descrizione*

Al fine di individuare variazioni lessicali e modalità espressive ricorrenti in generi testuali specifici del settore enologico e rappresentativi dei diversi contesti di interazione, abbiamo analizzato un *corpus* di testi in italiano scritto tratto dalle seguenti fonti²⁵:

- *il Codice delle denominazioni di origine dei vini*: si tratta di un disciplinare di produzione, che riporta le norme di produzione e le caratteristiche dei vini italiani, secondo quanto stabilito dai decreti del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali²⁶;
- alcune riviste del settore: “De Vinis” e “Il Sommelier Italiano”, pubblicazioni bimestrali dell'Associazione Italiana Sommeliers; “Go Wine”, bimestrale dell'Associazione Go Wine di Alba (Cuneo); “Cucina & Vini”, mensile dell'omonima casa editrice (Roma) specializzata in pubblicazioni enogastronomiche. Sono riviste che si rivolgono ad un pubblico di esperti e di amatori o appassionati del vino e che presentano vari contenuti, dai problemi della viticoltura e della vinificazione alla descrizione

²⁴ L'intervento è riportato in L. Odello, *La comunicazione del vino, quella nuova*, “L'Assaggio”, XVI, 2006, pp. 21-23 e M. Violoni, *Parla come bevi: le descrizioni del vino tra cataloghi e pubblicità*, Centro Studi Assaggiatori Newsletter, <http://www.assaggiatori.com/news/> (ultima consultazione: settembre 2007).

²⁵ Ringraziamo Eleonora Erriu che ha contribuito alla costituzione di parte del *corpus* durante l'elaborazione della sua tesi di laurea (E. Erriu, *Le parole del vino. Per un'analisi delle terminologie della degustazione in diverse tipologie testuali*, tesi di laurea, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano, a.a. 2006/2007, S. Gilardoni dir.).

²⁶ G. Caldano – A. Rossi, *Codice delle denominazioni di origine dei vini. Le norme, le circolari, i disciplinari di produzione aggiornati*, Unione Italiana Vini editore, Milano 2006. Il codice contiene i disciplinari di produzione dei vini Docg (Denominazione d'origine controllata e garantita), Doc (Denominazione d'origine controllata), Igt (Indicazione geografica tipica) e Vqprd (Vino di qualità prodotto in regioni determinate dalla disciplina comunitaria).

di aziende vinicole, di enoteche e di prodotti enologici. I testi del corpus sono stati tratti da sezioni dedicate alla degustazione, sempre presenti nelle riviste, in cui sono descritti vini di una stessa tipologia, di determinate cantine o di particolari annate²⁷;

- alcune tra le principali guide ai vini italiani: Vini d'Italia 2007, la guida realizzata da Gambero Rosso e Slow Food, Duemilavini 2007, una pubblicazione dell'Associazione Italiana Sommeliers, e Guida Vini 2007 realizzata dall'Associazione Altroconsumo²⁸;
- materiale promozionale, di tipo cartaceo e on-line, tratto da opuscoli, siti web di determinate cantine o siti di vendita on-line²⁹.

Dai diversi generi testuali considerati è stato estratto un *corpus*, costituito da sequenze testuali che hanno per oggetto la descrizione delle caratteristiche organolettiche di un vino. Le sequenze selezionate presentano dunque una tipologia testuale descrittiva, caratterizzata da una procedura di aspettualizzazione dell'oggetto descritto, il vino, con la messa a fuoco delle sue proprietà, ossia il colore, il profumo, il gusto, insieme alle considerazioni generali e valutative³⁰. Le proprietà vengono descritte sempre seguendo l'ordine cronologico delle fasi della degustazione; lo stesso Peynaud ha osservato che lo schema di un "commento gustativo" si basa sull'ordine cronologico delle sensazioni che sono "una buona guida mnemotecnica" per l'assaggiatore³¹.

La diversità dei generi testuali, dei contesti di comunicazione e dello stile della descrizione determinano la variazione delle tecniche espressive e alcune differenze nel trattamento della terminologia.

Il Codice delle denominazioni di origine dei vini è un testo normativo, che presenta le caratteristiche organolettiche del vino seguite dall'indicazione del valore delle componenti acide, alcoliche e estrattive in un articolo appositamente dedicato, l'articolo 6, di cui riportiamo il seguente esempio:

²⁷ Sono stati presi in considerazione alcuni numeri compresi in un periodo di tempo tra ottobre 2005 e aprile 2007.

²⁸ I riferimenti bibliografici sono i seguenti: *Vini d'Italia 2007*, Gambero Rosso/Slow Food Editore, Bra 2006; *Duemilavini 2007. Il libro guida ai vini d'Italia, ristoranti e cantine d'attrazione*, Associazione Italiana Sommeliers, Bibenda Editore, Roma 2006; *Guida Vini 2007*, Altroconsumo Edizioni, Milano 2006.

²⁹ Sono stati consultati, nel periodo compreso tra maggio e settembre 2007, un sito dedicato alla vendita online di vini (www.vinopoint.com) e alcuni siti di cantine di varie zone d'Italia (www.solaria-cencioni.com, www.viniaquileia.it, www.lesentivini.it, www.terredavino.it, www.gagliole.com, www.la-sabbiona.it, www.zeriolivini.com, www.cantinasoave.it, www.vinitomassini.it, www.antinori.it, www.sanvito.com).

³⁰ Sulla nozione di aspettualizzazione come procedura alla base della descrizione rimandiamo a J.M. Adam, *Les textes: types et prototypes. Récit, description, argumentation, explication et dialogue*, Nathan, Paris 1997³, pp. 89-91.

³¹ E. Peynaud, *Il gusto del vino*, p. 192.

Articolo 6.

I vini di cui all'articolo 1 [n.d.A.: i vini a denominazione di origine controllata «Colli Piacentini»] all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«*Colli Piacentini*» *Gutturnio e Gutturnio classico*:

- colore: rosso rubino brillante di varia intensità;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, fresco, giovane, tranquillo o vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20 g/l;

è prevista la tipologia frizzante limitatamente alla tipologia Gutturnio.

[...]

«*Colli Piacentini*» Chardonnay:

- colore: giallo paglierino con sfumature verdognole;
- odore: gradevole, fine, fruttato;
- sapore: secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo o vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 15 g/l;

sono previste le tipologie frizzante e spumante.

Si tratta di una descrizione oggettiva e tecnica, in cui le proprietà del vino sono elencate e definite con un numero ridotto di descrittori. Tra i termini utilizzati nei testi tratti dal Codice è stata riscontrata un'alta frequenza dell'aggettivo 'caratteristico', in riferimento all'odore del vino, come nell'esempio riportato, e più raramente al sapore. L'aggettivo sta ad indicare un odore (o sapore) che costituisce un carattere peculiare, tipico e distintivo di quel tipo di vino e di vitigno, di cui non si danno ulteriori descrizioni perché evidentemente conosciuto dagli esperti.

Non si riscontra invece un uso particolare di tecnicismi collaterali, ossia di quei termini che, secondo la definizione di Luca Serianni, sono caratteristici di un certo settore, ma "sono legati non a effettive necessità comunicative bensì all'opportunità di adoperare un registro elevato, distinto dal linguaggio comune"³². Possiamo menzionare solo l'occorrenza delle espressioni 'note di' + nome e 'sentore di' + nome, ormai familiari anche ai non intenditori, utilizzate per descrivere caratteristiche dell'odore o del

³² L. Serianni, *Italiani scritti*, Il Mulino, Bologna 2003, p. 82. Cfr. anche M.T. Zanola ed., *Terminologie specialistiche e tipologie testuali. Prospettive interlinguistiche*, Atti del Convegno 26-27 maggio 2006, ISU, Milano 2007.

sapore del vino: un Soave Superiore Riserva, per esempio, ha un odore “ampio, profondo, con note di vaniglia”; un vino Nobile di Montepulciano ha invece un sapore “asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno”.

Possiamo osservare che negli altri testi del corpus i sintagmi ‘note di’ e ‘sentore di’ presentano variazioni nella loro struttura sintattica, oltre a coesistere in concorrenza con altre espressioni sinonimiche: ‘note’ (o anche ‘nota’) e ‘sentore’ (o anche ‘sentori’) possono essere accompagnati da aggettivo oppure da aggettivo con un’ulteriore specificazione (es. “note tostate e speziate”, “note floreali di geranio e petali di rosa”, “con spiccati sentori di frutta gialla matura”, “caratterizzato da una bella nota floreale di viola”); come sinonimi compaiono i termini ‘sfumature’ e ‘nuance’/-s (es. “con fresche sfumature minerali e di erbe aromatiche”, “nuances floreali di rosa e viola”)³³.

Descrizioni di tipo oggettivo e referenziale caratterizzano anche altri due generi testuali che sono stati oggetto di analisi: la *Guida Vini* di Altroconsumo e un tipo di materiale promozionale costituito da schede tecniche di prodotti.

La *Guida Vini 2007* di Altroconsumo è una guida che si differenzia dalle altre presenti nel panorama editoriale in quanto è stata realizzata con l’ausilio dell’analisi sensoriale, seguendo le regole scientifiche del metodo dei test comparativi: i vini sono stati sottoposti dapprima ad analisi di laboratorio per determinare gradazione alcolica, acidità, contenuto di zuccheri e di anidride solforosa; sono stati poi effettuati i test di degustazione con assaggi anonimi condotti da tre *panel* di giudici, di cui sono state controllate le prestazioni per ogni test. L’intenzione dei curatori è di offrire ai consumatori uno strumento pratico, basato su informazioni chiare e precise e su criteri scientifici e affidabili. In ragione di tali intenzioni comunicative, le descrizioni sono molto concise e strutturate sulla semplice enumerazione delle proprietà del vino, come nel seguente esempio:

Rosso di Montalcino DOC 2004

Castello Banfi, Toscana

ANALISI

Titolo alcolometrico dich./ver. (% vol.)	13,00/13,03
Zuccheri riduttori (g/L)	3,0 secco
Acidità totale (g/L acido tartarico)	5,51
Acidità volatile (g/L ac. acetico-SO ₂)	0,52
SO ₂ libera/SO ₂ totale	0,30
SO ₂ totale (mg/L)	91

³³ ‘Sfumatura’/-e è utilizzato anche in relazione al colore del vino (es. “rosso rubino profondo con sfumature granate”).

DEGUSTAZIONE

Vista: colore molto intenso con riflessi violacei abbastanza evidenti. Olfatto: intensità olfattiva piuttosto elevata con profumo fruttato. Gusto/tatto: corposo, equilibrato, di media astringenza. Percezioni retroolfattive: ricchezza aromatica piuttosto elevata, persistente.

Consideriamo ora un esempio di scheda tecnica di un vino tratta da un sito web di una cantina; all'indicazione dell'uvaggio, della resa media dell'uva e del tipo di affinamento seguono le caratteristiche organolettiche del vino presentate attraverso un'elencazione dei relativi descrittori³⁴:

VASAI TOMASSINI

BIANCO IGT UMBRIA 2003

Da uve: Grechetto, Chardonnay, Procamico, Drupeggio

Resa per Ha: 90 ql

Affinamento: Acciaio 4 mesi – Bottiglia 2 mesi

Colore: giallo paglierino leggermente carico

Aroma: note floreali di buona intensità, fine, delicato

Gusto: morbido, aromatico e piacevolmente fruttato

Va servito a 12°

(www.vinotommasini.it)

³⁴ In altri testi vengono fornite anche ulteriori informazioni tecniche come la gradazione alcolica, gli zuccheri, l'acidità totale, la collocazione e le caratteristiche dei vigneti, le procedure di vinificazione; a queste informazioni seguono le caratteristiche organolettiche del vino, come nel seguente esempio:

BARBARESCO DOCG "LA CASA IN COLLINA"

Vitigni utilizzati: Nebbiolo 100 %

Resa media: 50 hl/ettaro

Gradazione alcolica: 13.50 % vol.

Zuccheri: < 2 gr/l

Acidità totale: 5.50 gr/l ± 0,5

Temperatura di degustazione: 18 – 20° C.

Collocazione e caratteristiche dei vigneti: Come per il Barolo, la tecnica di produzione è quella storica dell'assemblaggio di aree con caratteristiche diverse. Per questo vino si parte da vigneti in splendide posizioni siti nei comuni di Barbaresco e Treiso (CN) che con basse produzioni per ettaro consentono di ottenere elevati livelli qualitativi.

Vinificazione e affinamento: La fermentazione alcolica avviene a una temperatura di 28-30° C. ed ha una durata di circa 20 giorni. Segue la fermentazione malolattica che avviene in grandi botti di legno di rovere dove il vino prosegue l'affinamento per oltre un anno. Altri dodici mesi in bottiglia sono necessari per favorire e completare l'equilibrio e lo sviluppo dei profumi terziari.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati

Profumo: pronunciato, intenso con sentori di viola, ribes, fragola e vaniglia

Sapore: pieno e vellutato, delicatamente tannico con fondo di viola e finale persistente. (www.terredavino.it)

Lo stile essenziale, oggettivo e referenziale della descrizione rientra in questo caso in una strategia di marketing che vuole attirare il consumatore con informazioni chiare, semplici e tecniche. La presenza di una terminologia tecnica e codificata contribuisce allora ad esaltare le qualità del prodotto, funzionando come motivazione all'acquisto e come giustificazione dell'acquisto stesso³⁵.

Andamenti descrittivi di natura soggettiva, che oscillano tra una componente comunicativa di tipo emotivo e una di tipo conativo, caratterizzano invece i testi tratti dalle riviste specializzate, dalle guide enologiche, con l'eccezione della già citata *Guida Vini* di Altroconsumo, e dal restante materiale promozionale, costituito da testi illustrativi di prodotti di aziende o cantine.

In questi tipi di testi si rilevano numerosi tecnicismi collaterali ed elaborazioni retoriche.

I tecnicismi collaterali abbondano nella descrizione dei caratteri del vino che emergono nei diversi momenti dell'analisi olfattiva e dell'analisi gustativa: il momento iniziale della percezione del profumo, l'individuazione delle similitudini olfattive e dell'evoluzione dei profumi dopo la consueta roteazione del bicchiere, il momento dell'assaggio vero e proprio con tutte le sensazioni gusto-olfattive percepite e il retrogusto che permane dopo la deglutizione.

Tra le espressioni più ricorrenti menzioniamo l'uso di verbi come 'aprirsi' o 'aprire', 'esprimere', 'chiudere' in relazione al profumo o al gusto del vino:

Bel rosato dalle brillanti sfumature, si apre al naso con profumi fruttati, freschi e fragranti [...]. ("Go Wine")

In bocca si apre morbido e vellutato [...]. (*Duemilavini*)

In bocca apre morbido, setoso, con una componente acida fresca [...]. ("Cucina & Vini")

Al naso esprime un profumo tipico varietale, intenso. ("Il Sommelier Italiano")

chiude su eleganti note di cioccolato e caffè. (*Vini d'Italia*)

Chiude olfattivamente con una leggera nota speziata di cannella. ("Il Sommelier Italiano")

Per riferirsi al momento finale dell'esame olfattivo o gustativo ricorrono i sostantivi 'finale' o 'finale di bocca', 'chiusura' o 'chiusura di bocca':

Si percepiscono piccoli frutti rossi, lampone, ribes rosso, ciliegia e fiori di campo con un leggero finale di confettura. ("Il Sommelier Italiano")

Discreto equilibrio che anticipa un finale di bocca fresco e leggermente

³⁵ Cfr. G. Sergio, Gli usi terminologici in pubblicità: una prospettiva "orizzontale" e una "verticale", in La formazione in terminologia. Atti del Convegno, Portico di Romagna, 29-30 aprile 2005, "MediAzioni. Rivista online di studi interdisciplinari su lingue e culture" 1, 2005, on-line: <http://mediazionionline.it/monografici/index.htm> (ultima consultazione: settembre 2007).

sapido. (*Duemilavini*)

Rimane nel finale di bocca una percezione morbida, quasi calda [...].
(www.vinopoint.com)

L'olfatto propone poi toni vegetali balsamici, seguiti da note di inchiostro, grafite, pasticceria alle mandorle e nocciole, e tostatura di caffè in chiusura. ("Cucina & Vini")

Chiusura di bocca calda e asciutta. ("Il Sommelier Italiano")

Per il momento iniziale dell'assaggio ricorrono invece le espressioni 'ingresso in bocca', 'ingresso al palato', 'ingresso gustativo' o semplicemente 'ingresso':

Accattivante l'ingresso in bocca, succoso, [...]. (*Vini d'Italia*)

Ingresso al palato pieno, caldo e morbido [...]. ("Il Sommelier Italiano")

Ingresso gustativo caldo e morbido [...]. ("Il Sommelier Italiano")

Ingresso morbido che sfuma rilevando tannicità. ("Il Sommelier Italiano")

Per esprimere le associazioni percettive relative alle sensazioni avvertite nel momento dell'analisi del profumo e del gusto del vino il degustatore utilizza termini come 'riconoscimenti', 'ricordo'/-i e 'ritorno'/-i:

Al naso intenso e molto persistente con riconoscimenti fruttati di amarena e di mora anche in confettura, [...]. ("Il Sommelier Italiano")

Leggermente fruttato, delicato, con ricordo di fiori di campo, fieno secco. (www.vinopoint.com)

è un vino elegante, che profuma di sottili erbe aromatiche con ricordi avvincenti di rosmarino e tabacco [...]. (*Vini d'Italia*)

Aromi generosi di frutta nera in confettura, conditi da spezie, vaniglia, grafite e ritorni di cioccolato. ("De Vinis")

una componente zuccherina molto rilevante, resa ancor più evidente dal ritorno vanigliato conferito dal rovere. (*Duemilavini*)

il finale di note salmastre è arricchito dal ritorno del frutto maturo. ("De Vinis")

Per riferirsi invece ai diversi elementi presenti nel vino e alle sensazioni che determinano ricorrono i sintagmi 'componente' + aggettivo, del tipo 'componente alcolica', 'tannica', 'calorica', 'zuccherina', 'acida', ecc. (più raramente 'componenti' + aggettivo o 'componente di' + nome), o anche 'vena' + aggettivo:

la componente tannica è importante e già ben fusa, [...]. ("Cucina & Vini")

alla consueta componente alcolica e fruttata fa da contrappeso un palato fine e controllato, mai eccessivo nella componente zuccherina. (*Vini*)

d'Italia)

perfetto equilibrio tra le componenti morbide [...]. (“Il Sommelier Italiano”)

Una gradevole acidità, tuttora in piacevole evidenza malgrado la solida componente di morbidezza, [...]. (“Il Sommelier Italiano”)

Equilibrato, piacevolmente morbido, sostenuto da una buona vena acida. (“De Vinis”)

I sintagmi attributivi con ‘vena’ e ‘componente’ sono anche utilizzati per descrivere le percezioni olfattive e gustative, in concorrenza con le espressioni già citate con ‘nota’/-e e ‘sentore’/-i:

con piacevoli sentori di sottobosco, more, spezie piccanti e leggera vena vanigliata. (“Il Sommelier Italiano”)

seguono le spezie ed una garbata componente tostata. (“Cucina & Vini”)

profumi che ricordano gli idrocarburi, ma che sono piacevoli anche nella loro componente fruttata. (*Vini d'Italia*)

Dal punto di vista retorico, limitando l’analisi alle figure retoriche di tipo tropologico³⁶, si è riscontrato l’uso di espressioni metaforiche per riferirsi alla proprietà stessa del profumo o del gusto di un vino, che diventerà poi l’oggetto della descrizione; si tratta di combinazioni sintagmatiche costituite da un nome, che assume una valenza metaforica, seguito dall’aggettivo ‘olfattivo’/-a e ‘gustativo’/-a, come ad esempio: ‘impatto olfattivo’ o ‘gustativo’, ‘profilo olfattivo’ o ‘gustativo’, ‘mantello olfattivo’, ‘comparto olfattivo’, ‘spettro olfattivo’, ‘ventaglio olfattivo’, ‘dettaglio olfattivo’, ‘dotazione olfattiva’, ‘matrice olfattiva’, ‘note olfattive’, ‘trama gustativa’, ‘quadro gustativo’.

I testi presentano poi un uso piuttosto ricorrente di espressioni metonimiche, in particolare nei seguenti casi:

- l’uso di ‘naso’ al posto di ‘profumo’, ‘odore’ nei sintagmi ‘al naso’, ‘dal naso’, ‘il naso’ oppure semplicemente ‘naso’, e anche ‘un naso’, + aggettivo o specificazione, riconducibile alla tipologia di metonimia basata sulla sostituzione dell’astratto con il concreto:

Al naso apre con intenso ventaglio di frutto maturo, [...]. (“De Vinis”)

al naso è elegante, fine e ben fuso, ampio ma non ancora prorompente. (“Cucina & Vini”)

Cacao amaro, nocciole tostate e mirtilli neri al naso. (*Duemilavini*)

Il vino è giallo dorato, dal naso molto complesso, di ginestra, di rosmari-

³⁶ Per una classificazione dei tropi citiamo, tra gli altri, B. Mortara Garavelli, *Manuale di retorica*, Bompiani, Milano 2003⁸. Le figure retoriche sintagmatiche e gli aspetti sintattici dei testi saranno trattati in altra sede.

no e di spezie, [...]. (“Il Sommelier Italiano”)

dal naso equilibrato tra legno e frutto. (*Vini d'Italia*)

Il naso si apre con intriganti note di salvia [...]. (“Il Sommelier Italiano”)

il naso porge sentori di piccoli frutti di bosco, [...]. (*Vini d'Italia*)

Bel naso, con note floreali, balsamiche ed erbacee ad affiancare quelle fruttate. (*Duemilavini*)

Naso fruttato di frutta rossa e nera, in cui si evidenziano prugna, mora, ribes e amarena [...]. (*Duemilavini*)

Paglierino dorato brillante, naso finissimo di agrumi e metallo [...]. (“Go Wine”)

dotato di un naso intrigante di amarena, petali di rosa appassiti. (*Duemilavini*)

mette in evidenza un naso subito intenso, dolce [...]. (“Cucina & Vini”)

- l'uso di ‘bocca’, ‘palato’ al posto di ‘gusto’, ‘sapore’ nei sintagmi ‘la bocca’, ‘al palato’, ‘sul palato’ oppure ‘palato’ o ‘bocca’, e anche ‘una bocca’ e ‘un palato’, + aggettivo o specificazione, riconducibile come il caso precedente alla tipologia del concreto al posto dell'astratto:

la bocca offre buona acidità, con tannini morbidi e ben integrati, [...]. (*Vini d'Italia*)

La bocca è armonica e grassa, equilibrata e molto fine, [...]. (“Cucina & Vini”)

Al palato di grande intensità e di masticabile corpo, esprime calore, chiare note di freschezza e mineralità, [...]. (“De Vinis”)

Morbido e sapido al palato, con finale di media persistenza. (*Duemilavini*)

Pieno e rotondo al palato, mantiene struttura e dolcezza di frutto [...]. (dalla brochure di una cantina)

Sul palato l'acidità si unisce alla leggera salinità [...]. (“Go Wine”)

Bocca morbida, bilanciata da viva freschezza e tannini moderati. (*Duemilavini*)

bocca parecchio polposa, floreale, elegante, fresca, persistente e finissima. (“Go Wine”)

Palato caldo dalla lunga prerogativa di evoluzione nel tempo. (“Il Sommelier Italiano”)

L'insieme è di grande raffinatezza con una bocca succosa, dolcissima e interminabile. (*Vini d'Italia*)

Le note olfattive, disposte in prevalenza su eleganti sentori di erbe aro-

matiche, anticipano un palato di gradevole sapidità e dalla lunga persistenza aromatica [...]. (“Il Sommelier Italiano”)

- l'uso del termine ‘tannino’/-i seguito da aggettivo o specificazione, in cui la metonimia si basa sul rapporto di contiguità logica tra la causa, data dalla qualità dei tannini presenti nel vino, al posto dell'effetto, ossia le sensazioni gustative percepite:

Gagliole è un vino di grande struttura ed equilibrio, con tannino fitto, denso e dolce. (www.gagliole.com)

il tannino è aggressivo ma dolce sul finale. (www.lesentivini.it)

In bocca è carezzevole, dal tannino delicato e di degna persistenza. (*Duemilavini*)

Al gusto è morbido con sensazione calorica contrapposta ad un tannino dolce ed evoluto. (“Il Sommelier Italiano”)

Caldo, morbido, preciso il tannino, fresco, di ottima sapidità. (“Il Sommelier Italiano”)

in bocca prevalgono eleganza ed equilibrio, con tannini dolci e setosi. (Vini d'Italia)

Al palato morbido, [...] di buona freschezza, con tannini finissimi e già piacevolmente arrotondati, [...]. (“Il Sommelier Italiano”)

Nei sintagmi del tipo ‘vino’ + aggettivo, di cui si è già trattato analizzando la terminologia, possiamo rilevare la presenza di una sineddoche generalizzante in cui al tutto, cioè al vino nel suo complesso, viene attribuita una proprietà relativa a una parte, ossia a una caratteristica gustativa o gusto-olfattiva³⁷:

Il Rosso Costozza 2004, da uve cabernet sauvignon, è un vino elegante, [...]. (Vini d'Italia)

Vino insolito e gradevole: intenso, aromatico e avvolgente. (*Duemilavini*)

Vino morbido, fruttato, piacevole, [...]. (www.gagliole.com)

un vino molto elegante, armonico [...]. (www.antinori.it)

Le figure retoriche analizzate sono da ricondurre a usi lessicalizzati nel linguaggio della degustazione vinicola, in quanto entrati stabilmente a far parte delle modalità espressive degli esperti del settore, e possono essere pertanto considerate come tecnicismi collaterali. Per il parlante comune restano comunque espressioni semanticamente poco trasparenti, che contribuiscono a suscitare immagini evocative legate al piacere della degustazione.

³⁷ Osserviamo anche che negli aggregati sintagmatici nome + aggettivo, del tipo ‘palato caldo’, ‘bocca morbida’, ‘tannino elegante’, ‘vino morbido’, si ottengono tropi composti, costituiti da metonimia o sineddoche + sinestesia o metafora lessicalizzata del codice settoriale.

Non mancano peraltro usi retorici più creativi e arditi, come nel seguente testo, che riportiamo a titolo esemplificativo, in cui chi scrive si abbandona a descrizioni metaforiche, come il naso che “lascia intuire una energia sotterranea”, la “massa aromatica” che “detona”, la “frenetica girandola” dei sapori che “invade il palato”, un’asprezza “territoriale”, una chiusura “vorticoso”:

Rubino scuro ma luminoso. Il naso lascia intuire una energia sotterranea: trapelano fiori macerati, ciliegia, mirtillo e tartufo, poi cacao, sensazioni boschive e minerali. Una volta in bocca, la sua massa aromatica detona: la frenetica girandola dei suoi sapori invade il palato in lungo e in largo; il tannino, minutissimo e mordente, e una territoriale asprezza tratteggiano un quadro trascinate, irresistibile; la chiusura è vorticoso. (*Due-milavini*)

4. Osservazioni conclusive

Dall’analisi del *corpus* abbiamo potuto constatare che la descrizione delle caratteristiche organolettiche del vino presenta differenti tipologie stilistiche, che si definiscono in relazione all’opposizione “oggettivo *vs.* soggettivo”³⁸ : si distinguono infatti le descrizioni ‘tecniche’, oggettive e referenziali, dalle descrizioni ‘impressionistiche’, in cui il degustatore mira a coinvolgere il lettore nell’esperienza dell’assaggio. La scelta stilistica è determinata dal contesto e dagli scopi della comunicazione, che oscillano dal polo informativo-referenziale a quello emotivo-persuasivo, caratterizzando il genere testuale in cui la descrizione si colloca. Ricordiamo che all’interno di uno stesso genere testuale possono coesistere diversi stili descrittivi, come nel caso dei testi pubblicitari, rappresentati da schede tecniche e da testi discorsivi soggettivi, o nel caso delle guide enologiche, in cui le descrizioni della guida di Altroconsumo si differenziano da quelle di altre guide per il loro stile oggettivo.

I due poli stilistici sono da concepire nei termini di un *continuum*, come caratteristiche prototipiche che si collocano all’interno dello spazio comunicativo, in cui la dimensione del lessico è un asse di variazione significativo. I parametri di variazione lessicale sono così individuabili:

- l’apertura alle variazioni sinonimiche dei descrittivi, che va da un minimo a un massimo di apertura;
- l’uso dei tecnicismi collaterali, da un uso misurato e controllato a uno più ampio e diversificato;
- la presenza di figure retoriche, caratterizzate da un minore o maggiore grado di lessicalizzazione fino a usi creativi.

In relazione ai generi testuali rappresentati nel *corpus*, possiamo osservare che un uso della terminologia codificata con scarse variazioni sinonimiche, insieme a un uso di

³⁸ Cfr. B. Mortara Garavelli, *Italienisch: Textsorten*, in G. Holtus – M. Metzeltin – C. Schmitt, *Lexikon der Romanistischen Linguistik*, vol IV, Niemeyer, Tübingen 1988, p. 160.

tecnicismi collaterali controllato e di figure retoriche lessicalizzate costituiscono i tratti peculiari del *Codice delle denominazioni di origine dei vini*, delle descrizioni della guida di Altroconsumo e delle schede tecniche promozionali; gli altri tipi testuali mostrano un'apertura verso le variazioni sinonimiche della terminologia, un uso ampio di tecnicismi collaterali e di espressioni retoriche.

BOOK REVIEW

FACOLTÀ DI LINGUE E LETTERATURE STRANIERE
L'ANALISI LINGUISTICA E LETTERARIA

ANNO XV - 1/2007

Università Cattolica del Sacro Cuore - Diritto allo studio
Largo Gemelli 1, 20123 Milano - tel. 02.72342235 - fax 02.80.53.215
e-mail: editoriale.dsu@unicatt.it (produzione)
librario.dsu@unicatt.it (distribuzione)
web: www.unicatt.it/librario

ISSN 1122 - 1917