DOPPIOZERO

Ubriacarsi di parole

Gianfranco Marrone

11 Gennaio 2026

È di pochi giorni la notizia che il vino senz'alcol ha ricevuto da parte del Governo italiano una normativa ad hoc. A causa di alcuni accorgimenti burocratici fantasiosi, sino a oggi la sua produzione nel nostro Paese Italia era di fatto impossibile, e quel vino *alcol free* che già troviamo negli scaffali era quasi tutto fatto in Germania. Si è trattato di una specie di politica protezionista fondata su quello che si chiama, logicamente, paralogismo: il vino è uno dei prodotti di spicco del made in Italy, il vino è per sua natura una bevanda alcolica, il vino italiano deve contenere alcol. Due premesse e una conclusione assai discutibili in sé e nella loro relazione. E difatti non s'è parlato d'altro, provando in vario modo a decostruire questo ragionamento imposto, alla fin fine, come atto politico autoritario patafisicamente sciovinista. Sta di fatto che, alla fine, hanno vinto i produttori e gli enologi del Belpaese, che vedono in questo prodotto relativamente nuovo un'opportunità di allargamento del mercato in un settore, il vino appunto, le cui lodi sperticate di snob modaioli o guru esoterici non sono mai sufficienti per incrementare, conti alla mano, i numeri delle vendite. Adesso i produttori sanno cosa e come possono mettersi all'opera, e finalmente sarà possibile bere un buon vino serenamente senza ubriacarsi! E che profitti!

Tutti contenti, allora? In linea di principio sì. Ognuno berrà cosa vorrà, alla faccia di neoproibizionismi al contrario che, difendendo tradizioni presunte ancestrali, allontanano il nettare odoroso (così lo chiamano gli esperti) dai palati delle giovani generazioni. Le quali, dal canto loro, s'ammazzano di superalcolici a buon mercato per garantirsi uno sballo formalmente legalissimo. Adesso, fatta la legge, occorrerà evitare inganni e sofismi, che sono soprattutto di natura filosofico-linguistica. Traducendo la questione nei termini di Bruno Latour, il vino dealcolato è ufficialmente entrato a far parte del collettivo, ma la sua posizione in esso non è affatto chiara: le perplessità di fondo circa la sua definizione (si tratta di vino?) aprono una serie di consultazioni di tipo lessicale (come chiamarlo?), ontologico (cos'è, in fondo, il vino?), estetico (la mancanza di alcol influirà sul gusto?), etico (non stiamo prendendo in giro i consumatori?), commerciale (come differenziarlo

dal vino convenzionale?), grafico (come disegnare etichette e pack vari?), sociologico (quali forme di convivialità potrà garantire?). Occorrerà proporre precise gerarchie (vino di serie b?) e provare a istituzionalizzarle (quali canali di vendita?).

In fondo, ai prodotti *senza* ci siamo abituati da tempo: la mancanza di solfiti e pesticidi, olio di palma e zuccheri aggiunti, glutine e allergeni, polifosfati e coloranti, grassi e aromi artificiali, sali e conservanti rassicura psicologicamente il consumatore medio e incrementa di parecchio le vendite, al di là delle ragioni per cui tutti questi presunti mostri devono essere evitati. È una specie di ricerca della purezza assoluta che si fa schermo di conclusioni sanitarie, però, eternamente rivedibili. Un tempo la mistica usava la via dell'ebbrezza, il vino era il sangue del Cristo; adesso Dioniso è il diavolo, e alla messa la transustanziazione è sospetta. Rende bene l'idea la doppia immagine usata dal *New York Times Magazine* del giugno 2024 che introduce il vino nell'abusata idea di una società del rischio: al bicchiere sono spuntate le spine, aculei dolorosi che soltanto navigati masochisti sapranno e potranno adeguatamente affrontare. Cavoli loro.



Come si è arrivati a cotanto disastro, per giunta mascherato da vittoria del Bene e del Giusto? Come è stato possibile che il vino convenzionale (aggettivo che già di per sé lo degrada) si sia trovato aggredito dal doppio fronte del vino naturale, da un lato, e da quello dealcolato, dall'altro? L'onda lunga del vino detto naturale aveva già roso i fianchi alla vinificazione tradizionale che, perfezionandosi a più non posso, stava portando a un'omologazione della produzione e, dunque, del gusto. "Naturale" è un epiteto che ha voluto indicare il minor numero possibile di operazioni di trasformazione, e dunque una tendenza alla diversità biologica e antropica: quella del cosiddetto *terroir*. Restava fermo, comunque, l'idea che il

vino fosse esito della fermentazione alcolica del mosto, senza la quale non viene fuori nulla di sensato. Adesso il vino *alcol free* lavora in direzione opposta: non certo impedendo la fermentazione ma, per così dire, raddoppiandola con un processo ulteriore, quello, appunto, dell'eliminazione dell'alcol. Se a lungo nella storia, come ha spiegato Davide Puca in un recente intervento chiarificatore (sta nel numero 43 della rivista "E/C" edita da Mimesis), si è andati a caccia dell'adulterazione del vino, adesso il dealcolato è il trionfo di questa adulterazione, fra l'altro legalizzandola.

Ma, appunto, come si è arrivati fin qua? Tutto sta, potremmo pensare, in una specie di cattiva coscienza, o di paradosso, soggiacente all'attuale discorso del vino. In molte letterature antiche e moderne il vino è stato narrato e cantato più che altro per l'ebbrezza che provoca, con ogni sorta di intreccio fra slanci religiosi e ricerca del piacere, controlli salutisti e politiche proibizioniste. Oggi invece il gran parlare che se ne fa – dentro e fuori i media – si fonda su una preventiva, plateale censura: quella riguardante gli effetti dell'alcol su chi ne fa più o meno largo consumo. Da un lato, il nesso fra l'assunzione di bevande alcoliche e i divieti cui è soggetta (d'ordine religioso, ma anche etico, clinico e politico) può essere infinitamente modulato, con forme diverse di compromesso. Ogni interdizione genera sprazzi ineguali di tolleranza. Ogni lassismo fa i conti con ciclici sensi di colpa. A partire dal fatto che ebbrezza non significa necessariamente ubriachezza, così come la degustazione del vino non è faccenda per alcolisti.

Da un altro lato, però, queste modulazioni si stemperano di molto nella moda attuale del vino. Tutto viene ridotto all'opposizione fra bere e non bere, effetto di un'altra diade presupposta: quella per cui, in assoluto, il vino fa bene (difficile da sostenere) o fa male (facilissimo dirlo). A poco valgono gli inviti alla moderazione, le rimostranze circa le fatidiche piccole quantità che generano euforia senza far girar la testa. Lo spettro dell'etilismo, nota piaga sociale, è talmente preoccupante da originare una polarizzazione a dir poco estrema: a fronte del consumo di alcol, che con fatica si riduce per vie legali, il mondo del vino – dorato, sfarzoso, sensuale, lussureggiante – riesce a fare una sola cosa: non parlarne mai. Il vino dealcolato non è che la traduzione di questa denegazione dalla parola all'oggetto: a forza di non parlare del vino come bevanda alcolica, lo si rende concretamente privo della sostanza che procura ebbrezza e ubriachezza.

L'effetto comunicativo che tutto ciò produce è l'opposto di quello desiderato. Sorge il fondato sospetto che non porre il problema dell'alcol significhi dissimularlo, e nasconderlo significhi ammettere silenziosamente che il problema c'è: ossia che il vino, alla fin fine, non fa bene. E dunque, appunto, non se ne

parla. La contorsione argomentativa è spettacolare. Così appunto fra gli attuali tormentoni relativi al vino c'è quello per cui le giovani generazioni gli preferiscono birra e superalcolici: segno, si dice, di una loro scarsa attenzione alla tradizione e, in fondo, di una generale mancanza di gusto. La moda enologista non riesce a conquistare i ragazzi e, non potendoli – eticamente – invitare a bere dell'alcol, di fatto non propone alcuna forma di comunicazione alternativa che ne faccia un target più o meno fedele. Il vino (o, meglio, chi se ne occupa) aspira farsi comprendere, e consumare, da chi generalmente non lo fa. Ma in realtà non fa che chiudersi in sé stesso, nel suo solito universo di senso, dove emerge come prodotto costoso, di lusso, o comunque per iniziati, perciò incomprensibile, esoterico, rigorosamente misterioso. Perfino nel gergo della degustazione, che dovrebbe descrivere il vino nella maniera più esauriente possibile, l'alcol viene tradotto in banali metafore come il fuoco, il calore, lo spirito e simili.

Quel che viene meno è tutto l'universo simbolico legato all'ambiguità costitutiva del vino come prodotto umano e sociale. Gaston Bachelard accostava l'enologia all'alchimia: le trasformazioni della materia che portano dalla terra alla vite, e dall'uva al vino, corroborano a livello di immaginario collettivo una cosmologia tanto elementare quanto straordinaria. Di modo che bere vino è incorporare l'universo, mettere a lavoro una *hybris* che sfida gli dèi e tutti i poteri che a essi si appellano. A sua volta Roland Barthes, opponendo il vino francese al latte americano, insisteva parecchio sul suo potere socializzante, sulle sue capacità di gestire i ritmi dell'esistenza, di riorganizzare i rituali dello scambio sociale, del vivere insieme. Adesso, senz'alcol, il vino è diventato latte. Riuscirà a prenderne il posto? E perché?

Leggi anche:
Gianfranco Marrone | Santi bagnati, bevitori asciutti
Gianfranco Marrone | Tra gli scaffali del supermercato
Gianfranco Marrone | Tre stelle a McDonald's
Gianfranco Marrone | Il panino: attenti a quei due!
Gianfranco Marrone | Dal tagliere alla città
Gianfranco Marrone | Cucina a vista e passioni tristi
Gianfranco Marrone | La pasta, questa conosciuta
Gianfranco Marrone | La rivoluzione wok
Gianfranco Marrone | Il gusto della geografia
Gianfranco Marrone | La grande bouffe e il digiuno
Gianfranco Marrone | Mangiare con le mani
Gianfranco Marrone | Fenomenologia del menu
Gianfranco Marrone | A tavola con Montalbano
Gianfranco Marrone | Giorgia e la cotoletta diplomatica

Gianfranco Marrone | Meat sounding
Gianfranco Marrone | Essere e digiunare

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

