

I colori del vino

L'occhio e la sua parte.

[caption id="attachment_5818" align="alignright" width="202"]



Paesaggio blu (Arianna Fugazza)[/caption]

Uno dei motti ricorrenti, pervadenti e talvolta banalizzanti, impone che la vista di un prodotto alimentare abbia la sua parte nell'estetica della presentazione. Un bel piatto, così come un bel vino, potrebbe/dovrebbe essere anche buono. Indubbiamente la vista, intesa non solamente come mero strumento fisico, consente differenti ambiti di indagine connessi alla valutazione dell'oggetto osservato e alla sua grazia esteriore. Dall'osservazione di un vino si possono intuire, in assoluta anteprima pre-olfattiva e pre-degustativa, alcuni segnali: età media, pulizia, consistenza, alcol, possibili difetti e così via. Segnali, appunto, che vengono letti attraverso la tonalità dei colori, la

loro brillantezza (alcuni la chiamano più precisamente brillanza), luminosità, intensità, vivacità e trasparenza. Il vestito del vino, come si sarebbe detto nella Borgogna dell'Ottocento (*Dictionnaire- Manuel du Maître de Chai - Féret – 1896*): tinte, veste corta, una bella veste, ecc. Lemmi, parole che rimandano a pratiche che, a loro volta, rimandano ad altri termini descrittivi: rosso rubino scarico; riflessi aranciati...

Trasparenze.

Nei vecchi manuali di degustazione, o nei dizionari dei termini del vino, la parola “trasparenza” faceva a volte un'apparizione fugace. Altre volte, invece, veniva semplicemente subordinata e inglobata nella “limpidezza”. Ancora il “dizionario Veronelli dei termini del vino” [\[1\]](#), risalente al non lontano 2001, propone soltanto il termine “limpidezza”. Il dizionario riferisce, poi, che essa corrisponde allo “stato di un vino trasparente o meglio privo di particelle in sospensione.” Insomma un gioco di sinonimia che soltanto la moderna manualistica ha approntato a separare. Trasparenza, quindi, come capacità di un liquido di farsi attraversare dalla luce e limpidezza come mancanza di particelle in sospensione misurabili con nefelometri. La trasparenza ricompare come feticcio totalizzante nella società del positivo: le cose si liberano da ogni negatività quando sono spianate e livellate. Immagini liberate di profondità e di senso sono disponibili all'occhio attraverso il contatto immediato, diretto e pornografico: “la società della trasparenza è un inferno dell'Uguale” [\[2\]](#). Colori, luci, piacevolzze sono figlie del loro tempo.

Purezze e no.

[caption id="attachment_5805" align="alignright" width="300"]



Paesaggio con uccelli gialli (Klee)[caption]

Vi è un'analogia fra il tono, ossia l'intensità di un colore, la sua luminosità e il simbolismo del livello corrispondente, che si situa fra i poli della luce e dell'oscurità. La purezza di un colore corrisponde sempre all'autenticità di un significato simbolico, mentre le tinte miste, derivate e secondarie, sono in maggior misura soggette ad interpretazioni duplici ed ambivalenti [\[3\]](#). Secondo Klee, la decifrazione dei simboli ci conduce verso quelle che chiama “insondabili profondità del respiro primordiale”, perché il simbolo collega all'immagine visibile “la parte dell'invisibile intuita occultamente [\[4\]](#)”. Nella civiltà occidentale, il bianco ha quasi sempre avuto due contrari, il rosso e il nero, tre colori che costituiscono i tre poli, intorno a cui, fino all'alto Medioevo, si sono articolati tutti i sistemi simbolici a partire dall'universo dei colori [\[5\]](#).

Decifrare il colore di un vino non è un atto di mera razionalità percettiva, di oggettivo scandagliamento di lunghezze d'onda, di riverberi, di frazioni di luce, di vortuose rotazioni: è un'esperienza che trascina la ragione perché “ci sono innumerevoli cose che oltrepassano l'orizzonte della comprensione umana, così noi ricorriamo all'uso di termini simbolici per rappresentare concetti che ci è impossibile definire completamente” [\[6\]](#). E poi l'osservazione è un atto sociale, storico e intimamente politico: guardiamo, annusiamo e sentiamo anche per i milioni di occhi, nasi e bocche che lo hanno fatto e lo fanno per noi. Ma vi è anche chi indirizza, o tenta di indirizzare, le percezioni del piacevole: vuoi per guadagno, vuoi per imporre di modelli di consumo, vuoi per veicolare mode pervasive e

reticolari.

Vino rubino, dunque, contro le variabili del rosato: "Ditegli barolo di dodici anni e il ricordo gli si illumina di un limpido caldo arancione; ditegli lambrusco, e gli arde nella memoria uno sfavillio di terso ostro (vento australe) orientale su cui gorgoglia per brevissimo tempo una spuma violacea; ditegli refosco, e rivede l'antro nero d'un'osteria in Carnia ove il buio è vinto solo dalle braci rosseggianti sul piano del Fogoldr; e sente venire dalla tavola in fondo animata delle ombre dei bevitori un canto sommesso di voci maschie: *Al ven gnòt e scur di Alob - no se vidd a fa' l'amór...* («È notte e scuro di pioggia - non ci si vede a far l'amore... » (...)) Non intenderanno (gli amanti del rosato) il senso di quella poesia del poeta arabo Abu Novàs, che ebbi già occasione di citare nel mio Ghiottone errante: lo gli dissi: «è ora che rincasi; già vedo il rosso dell'aurora penetrare nella taverna». «Che aurora!» rise egli meravigliando; «qui non v'è altra aurora fuori del brillare del vino.»^[7]

Melancolia, lussuria e vino nero.

[caption id="attachment_5807" align="alignright" width="300"]

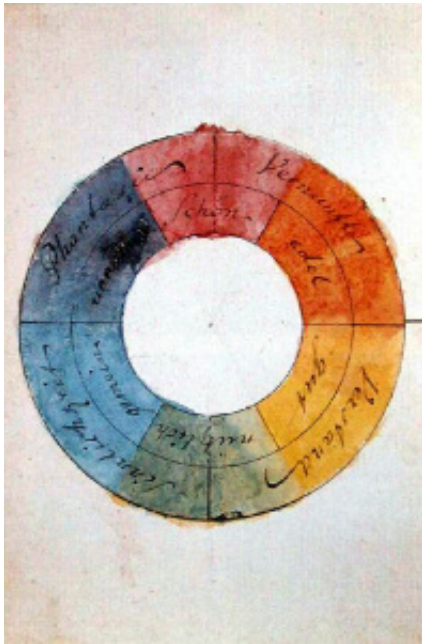


Primo Autunno (Enrico Rettagliata)[/caption]

Il vino, come la natura, regola con il caldo ogni funzione dell'organismo. Ma, a differenza della seconda, soltanto momentaneamente. Il vino contiene aria, così come la natura del temperamento bilioso è dettata dal medesimo elemento. La dimostrazione ci viene fornita dalla schiuma che il vino nero, più del bianco, produce: "era chiaro che coloro nel cui corpo la bile nera aveva un ruolo predominante necessariamente dovevano essere anche mentalmente "anormali" in un modo o nell'altro. Anche il vino ha la proprietà di contenere aria, e quindi è affine per natura al tipo di complessione descritto. Tale sua proprietà è dimostrata dalla schiuma: l'olio infatti, pur essendo caldo, non fa schiuma, mentre il vino sì, e il nero più del bianco, perché più caldo e più denso. Per questo dunque il vino eccita all'impulso erotico, e non a caso si dice che Dioniso e Afrodite abbiano stretti rapporti. I temperamenti «melanconici» sono, per la maggior parte, lussuriosi, proprio perché l'impulso erotico è caratterizzato da un'emissione d'aria." ^[8]

Il numero dei sapori e quello dei colori.

[caption id="attachment_5810" align="alignright" width="197"]



Della teoria dei colori (Goethe)[caption]

Aristotele ritiene che vi sia una somiglianza, da cui un possibile parallelo, della genesi dei colori e dei sapori: come, infatti, le specie dei colori sono generate dalla mescolanza del bianco e del nero, così i sapori nascono dalla mescolanza del dolce e dell'amaro. Anche nella quantità oltre che nella qualità vi è un' relazione fra colori e sapori: "Aristotele distingue i sapori medi secondo il numero attraverso la somiglianza con i colori. E dice che le specie degli umori, cioè dei sapori, sono quasi uguali nel numero alla specie dei colori [442a19]96" [\[9\]](#). I sapori, in ordine di elenco, sono otto:

1. sapore dolce; 2. sapore amaro; 3. sapore grasso; 4. sapore salato; 5. sapore aspro o pizzicante; 6. sapore pungente o acidulo; 7. sapore agro; 8. sapore acido. [\[10\]](#)

La quasi uguaglianza dipende dal fatto che, in un passo successivo, Aristotele accorpa il sapore grasso con quello dolce, mentre mantiene la suddivisione tra amaro e salato. Di qui i sette sapori che si affacciano ad otto colori: "Parimenti anche per quanto riguarda i colori a ragione si dice che il grigio sta al nero come il salato all'amaro, il biondo invece al bianco come il grasso al dolce; in mezzo invece ci saranno questi colori; lo scarlatto, cioè il rosso, e il porporino, cioè il giallo limone, il verde e il turchese, cioè il colore celeste, tuttavia in modo che il verde e il turchese si avvicinano più al nero, mentre lo scarlatto e il giallo limone si avvicinano più al bianco. E vi sono poi moltissime altre specie dei colori e sapori formati dalla mescolanza delle predette specie l'una con l'altra [442a19]." [\[11\]](#)

Impressioni.

...quando abbiamo di una cosa un sensazione continua se mutiamo sensazione, l'antica impressione ci segue, come quando, ad esempio, si passa dal sole al buio: capita allora di non vedere niente, perché il movimento causato negli occhi dalla luce permane ancora. E se siamo stati a guardare molto tempo un colore, o bianco o giallo, lo stesso colore apparirà su qualunque cosa poseremo lo sguardo. [Aristotele, *Dei sogni*] 459b9-13

E' il *sensus communis* che coordina i sensi e fornisce la consapevolezza della percezione visiva e, con l'aiuto dell'immaginazione (*phantasia*, cioè produzione di immagini), della memoria (conservazione di immagini), dell'esperienza (affastellamento di sensazioni) e della reminiscenza (cercare nel passato di riaffermare un pezzo che è scomparso) distingue, riconosce, giudica, compone le impressioni dei sensi in immagini.

NOTE

- [1] Curatori: Masnaghetti A. - Zanichelli M. , *Dizionario Veronelli dei termini del vino*, Veronelli Editore, Bergamo 2001
- [2] Byung-Chul Han, *La società della trasparenza*, nottetempo edizioni, Roma 2014
- [3] Caroline Pagani, *Le variazioni antropologico-culturali dei significati simbolici dei colori*, in <http://www.ledonline.it/leitmotiv/Allegati/leitmotiv010114.pdf>
- [4] Cfr. P. Klee, *Teoria della forma e della figurazione*, Feltrinelli, Milano 1952, vol. I.
- [5] Cfr. M. Pastoreau, *Couleurs, Images, Symboles. Etudes d'histoire et d'anthropologie*. Le Léopard d'Or, Paris, 1986, p. 22
- [6] C.G. Jung, *L'uomo e i suoi simboli*, Milano, Cortina 1990, p. 21
- [7] Paolo Monelli, *O.P. ossia Il vero Bevitore*, Longanesi & C., Milano 1963
- [8] Aristotele, *La melanconia dell'uomo di genio*, a cura di C. Angelino e E. Salvaneschi, Il Melangolo, Genova 1981, pp. 11-27
- [9] *Sentencia De sensu*, tr. 1 l. 11 n. 5: «Deinde cum dicit fere enim distinguit saporos medios secundum numerum per similitudinem ad colores. Et dicit quod species humorum, idest saporum, sunt fere aequales numero speciebus colorum[...]».
- [10] Cfr. Ilaria Prospero, *Gnoseologia e fisiologia del gusto nella tradizione neoplatonica – agostiniana e in quella aristotelica – tomista*. Tesi di dottorato in Storia Medievale Alma Mater Studiorum Università degli Studi di Bologna
- [11] *Sentencia De sensu*, tr. 1 l. 11 n. 5: «Similiter etiam rationabiliter dicitur ex parte colorum, quod lividum se habet ad nigrum sicut salsum ad amarum; flavum autem ad album, sicut pingue ad dulce. In medio autem erunt hi colores: puniceus, idest rubeus, et alurgon, idest citrinus, et viridis et ciarium, idest color caelestis, ita tamen quod viride et ciarium magis ppropinquant ad nigrum, puniceum autem et citrinum magis appropinquant ad album. Sunt autem aliae species plurimae colorum et saporum, ex commixtione praedictarum specierum adinvicem».