In: Alessandra Guigoni (ed.), *Foodscapes. Stili, mode e culture del cibo oggi*.
Monza, Polimetrica, 2004, pp. 000-000 [in corso di edizione].

Il vino come oggetto estetico.
Note per una fenomenologia della degustazione

di *Luigi A. de Caro*

Il vino, la più gradevole delle bevande,
sia che si debba a Noè il quale piantò la vigna,
sia che si debba a Bacco che per primo spremette il sugo del grappolo,
data dall'infanzia del mondo. […]
Questa sete di un liquido che la natura aveva avvolto di veli,
questa bramosia straordinaria che agisce su tutte le razze umane,
sotto ogni clima e ogni temperatura,
è ben degna di fermare l'attenzione dell'osservatore filosofo.

JEAN ANTHÈLME BRILLAT-SAVARIN, *PHYSIOLOGIE DU GOÛT*, 1825

Sommario:

0. Introduzione.
1. Fenomenologia della degustazione: il vino come oggetto estetico.
2. Fenomenologia della degustazione: due specie di degustazione.
3. Fenomenologia del vino: i valori del vino.
4. Bibliografia.

0. Introduzione.

Il presente saggio si propone di indagare il vino entro l'orizzonte dell'*estetica filosofica* (il termine 'estetica' viene dal greco αίσθησις, *aísthēsis*, sensazione). [1]

0.1. La prospettiva dell'estetica filosofica entra in scena non appena il vino viene considerato non già una mera *cosa* (un puro oggetto di natura, un prodotto chimico), né meramente un alimento, o un farmaco, o una merce, ma un *oggetto estetico*, cioè un oggetto dotato di *valore estetico*. L'atto che mira a cogliere il valore estetico del vino è la *degustazione*, consistente nel valutare le qualità estetiche dell'oggetto, mediante un esame delle sensazioni visive, olfattive, gustative, tattili, che esso può offrire.

0.2. Della degustazione, intesa come ricerca e fruizione del valore estetico, vengono distinte due forme: una forma *emotiva*, mirante al *godimento* emozionale del valore estetico, e una forma *giudicativa* o teoretica, mirante al *giudizio*, alla conoscenza del valore.

0.3. Si possono distinguere tre gruppi di valori estetici nel vino: l'insieme dei valori della *bontà* (valori *di perfezione*), l'insieme dei valori della *forza vitale* (valori *vitali*), l'insieme dei valori della *bellezza* (valori *artistici*).

---

[1] Il presente testo rielabora un seminario da me tenuto presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università Cattolica di Brescia (3 aprile 2003). Il seminario, rivolto agli studenti del Corso di Estetica del prof. Eugenio De Caro, e intitolato *La misurazione del gusto. Linee di fenomenologia della degustazione enologica*, si proponeva di mostrare la pertinenza per l'estetica filosofica dell'attività di valutazione sensoriale compiuta dall'assaggiatore. A tal fine, ha associato all'indagine filosofica la dimensione sensoriale, offrendo la degustazione didattica di un vino.

1. Fenomenologia della degustazione: il vino come oggetto estetico.

Il vino può essere considerato da diversi punti di vista. È questa una tesi apparentemente banale, ovvia. Per darle un po' di vigore richiamerò qui un esempio, irrelato al vino, del filosofo spagnolo José Ortega y Gasset (1883-1955), che del "prospettivismo" ha fatto una filosofia:

«Un uomo illustre agonizza. Sua moglie lo veglia. Un medico registra le pulsazioni del moribondo. In fondo alla camera ci sono altre due persone: un giornalista, che assiste alla scena abituale per dovere del suo ufficio, e un pittore che il caso ha condotto fin là. La sposa, il medico, il giornalista e il pittore assistono alla stessa scena. Tuttavia, questo medesimo accadimento - l'agonia di un uomo - si presenta a ciascuno degli astanti con un aspetto diverso. E sono tanto differenti questi aspetti che appena hanno un'essenza comune. Il divario che corre fra la moglie sgomenta di dolore e il pittore che, impassibile, osserva la scena, è tanto, che sarebbe quasi più esatto dire: la donna e il pittore sono presenti a due avvenimenti assolutamente distinti. Avviene, quindi, che una stessa realtà si frantuma in molte realtà divergenti quando è contemplata da punti di vista diversi» (José Ortega y Gasset, *La deshumanización del arte*, 1925, tr. it. p. 17).

Tornando al vino, proviamo a immaginare cinque differenti personaggi davanti a un bicchiere dello stesso vino: un ricercatore *in enologia*, che preleva un campione del liquido per sottoporlo ad analisi chimica o ad analisi sensoriale[2], un *consumatore salutista*, che ne assume quotidianamente una modica quantità, in vista dei benefici effetti previsti dalla scienza medica, un *partecipante a una festa*, che ne beve smodatamente, alla ricerca degli effetti inebrianti dell'alcol, un *commerciante*, che calcola a che prezzo debba vendere il singolo bicchiere per coprire il costo della bottiglia, e infine un *esperto assaggiatore*, chiamato a far da giudice in un concorso enologico, per assegnare al vino una valutazione il più possibile obiettiva.[3]
In queste cinque situazioni (altre se ne potrebbero facilmente immaginare), il vino viene contemplato evidentemente da cinque punti di vista diversi: l'enologo considera il vino come una *sostanza chimica*, dotata di caratteri *organolettici*, il consumatore salutista considera il vino come un *alimento*, o come un *farmaco*, è interessato alle particolari qualità salutari del vino, il partecipante alla festa considera il vino come una *droga*, è interessato agli effetti psicotropi dell'alcol, il commerciante considera il vino come una *merce*, è interessato al suo valore di scambio (valore economico), il giudice assaggiatore, finalmente, considera il vino come un *oggetto estetico*, è interessato alle sensazioni che il vino è in grado di trasmettere, per poterne apprezzare il *valore estetico*. È quest'ultimo punto di vista, quello del vino come oggetto estetico, che andremo ad indagare in questo saggio.
Naturalmente, non è necessario fare il giudice in un concorso enologico per assumere il vino come oggetto estetico. Ciò che fa di un oggetto un oggetto estetico è il *valore estetico*. Il valore estetico è un contenuto *spirituale*. Un oggetto estetico deve lasciarsi apprezzare per le proprie qualità di struttura, equilibrio, armonia, eleganza, e così via. Poiché esso mostra, esibisce, questi valori, esso è un oggetto estetico. Se l'oggetto non ha questi contenuti spirituali non è un oggetto estetico (se questi contenuti vengono ignorati, l'oggetto non *conta* come oggetto estetico). È solo la sua trama di valori che fa di un oggetto un oggetto estetico.

---

[2] Sull'*analisi sensoriale*, intesa come complemento *organolettico* dell'analisi chimica, e, in quanto volta alla misurazione di attributi di tipo *quantitativo*, prossima all'impostazione *quantitativo-descrittiva* propria dell'analisi chimica, piuttosto che alla impostazione *qualitativo-valutativa* propria della degustazione, cfr. C. Fregoni, L. Odello, G. Polloni, *Spunti di analisi sensoriale. Note di degustazione e semiologia del gusto*, 2002.

[3] Alcune delle molteplice facce del vino sono esaminate, disgiuntamente, in una interessante raccolta di contributi, provenienti da diverse discipline (storia antica, enologia, diritto, economia, medicina, farmacologia), curata dall'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti: Noris Siliprandi / Rina Venerando (eds.), *Natura e nobiltà del vino*, 1997. Sorprendentemente, manca un contributo dedicato alla degustazione e al vino come oggetto estetico.

Poiché il vino deve essere assunto come *oggetto-di-valore*, devono in *primo* luogo essere esclusi, come non pertinenti per l'apprezzamento estetico, tutti gli approcci che vedono nel vino un mero oggetto della natura, una mera cosa. È il caso dell'atteggiamento neutro e avalutativo della scienza naturale. Per lasciar emergere l'oggetto estetico occorre mettere tra parentesi l'atteggiamento naturale, in cui gli oggetti sono assunti semplicemente, ingenuamente, come dati. Come insegna Edmund Husserl (1859-1938), fondatore della *fenomenologia*, la natura in quanto mera natura non contiene valori, opere d'arte, e quando ci dirigiamo intenzionalmente verso un oggetto della natura in quanto mera natura noi cogliamo una mera *cosa*. Invece, «passando ad afferrare esteticamente dei valori, a valutare dei valori, abbiamo più che una mera cosa, abbiamo una cosa con il carattere dell'essere-così del valore, abbiamo una cosa di valore» (Edmund Husserl, *Idee per una fenomenologia pura e per una filosofia fenomenologica*, 1913, II, p. 14).
In *secondo* luogo, poiché il vino deve essere valutato nella sfera dei valori estetici, che sono valori centrati sull'oggetto, esso deve essere valutato *per se stesso*, e non invece rispetto a uno scopo esteriore, per l'*utilità* che esso sia in grado di esplicare.
Perciò devono essere esclusi tutti gli approcci che prendono in considerazioni *valori di utilità* del vino (come nel caso delle utilità farmacologica, psicotropa, o economica). La valutazione estetica è *fine a se stessa*, mentre la valutazione di *utilità* fa riferimento a uno scopo esterno posto da un soggetto.[4] Il problema della valutazione estetica del vino richiede un importante chiarimento, riguardante il valore edonistico della *piacevolezza sensibile*.
Parlando di valore estetico di un oggetto, per giunta di un oggetto alimentare come il vino, viene suggerito *prima facie* un riferimento al valore della *piacevolezza sensibile*: noi possiamo valutare il vino gradevole o sgradevole per i nostri sensi, in quanto ci piace o non ci piace.
Possiamo allora dire che ogni qualvolta qualcuno si disponga a bere vino in funzione della piacevolezza per i propri sensi, egli sta allora assumendo il vino come *oggetto estetico*? La risposta è no: non possiamo considerare *degustazione* del vino il semplice atto *pseudo-estetico* consistente nel berlo in funzione della sua piacevolezza sensibile. La degustazione mira a cogliere il valore *estetico* del vino.[5] Invece, il bere *edonistico* (l'approccio al vino di un consumatore magari assai esigente, ma non esperto) non mira all'apprezzamento *obiettivo* del valore estetico del vino, semplicemente tratta il vino come potrebbe fare un animale privo della capacità di cogliere valori estetici: un mezzo per il soddisfacimento dei propri sensi, un mero oggetto di apprezzamento sensibile, senza alcuna comprensione *spirituale* dei valori dell'oggetto.[6]

---

[4] Sulle condizioni di possibilità dell'oggetto estetico, cfr. Eleonora Fiorani, *Il mondo degli oggetti*, 2001, pp. 26 ss., che rinvia all'estetica di Hegel. Una interpretazione assai lata del concetto di fatto estetico si trova in Jean-Marie Schaeffer, *Addio all'estetica*, 2000, che assume come condizione di costituzione di un fatto estetico un'*attività cognitiva* rivolta verso un oggetto, accompagnata dallo scopo che «l'attività cognitiva alla quale ci dedichiamo sia *fonte di piacere*» (p.41). Esempi di fatti estetici sono, per Schaeffer, leggere un testo, toccare una scultura, sentire dei profumi, gustare dei sapori (e ascoltare dei suoni, verrebbe da aggiungere).

[5] Sulla degustazione è classica l'opera di Emile Peynaud *Le Goût du Vin* [Il *gusto del vino*], 1980. Magistrale è la descrizione di Peynaud della differenza tra il *bere* e il *degustare* (tr. it. p. 12): «C'è molta diversità tra il bere e il degustare. I buoni vini, i grandi vini, non sono bevande che si ingeriscono: si assaporano; perciò non si bevono come si suol fare con una bevanda dissetante, a grandi sorsi, per cogliere la sola sensazione tattile del liquido che rinfresca la gola. Bere vino non rappresenta solo la dolce causticità che accompagna la consumazione di una bevanda alcolica. … Diversamente dai sapori monotoni delle bevande artificiali, il vino presenta, per chi lo vuole interpretare bene, una infinita gamma di aromi e sapori naturali: è vario, molteplice, non è mai lo stesso, perché il momento del bere cambia, perché il cibo è diverso e forse anche l'umore di chi lo beve è diverso da momento a momento. Risultato di molte fatiche di scienza e pazienza, il buon vino, il grande vino, merita impegno da parte di chi lo vuol conoscere, affinché giunga a lui, degustatore, il messaggio di coloro che l'hanno elaborato per il piacere di altri. La degustazione serve a decifrare questo messaggio e a codificare le sensazioni gustative. Per bere è sufficiente il piacere fisico, per degustare ci vuole anche intelligenza e competenza».

[6] Per il bevitore edonista vale, forse, quanto è stato scritto da Moritz Geiger per lo spettatore dilettante: come lo spettatore dilettante, anche il "bevitore dilettante" è concentrato sull'interiorità, anziché essere

Un oggetto non diventa un oggetto estetico per il fatto che il suo consumo viene accompagnato da vissuti di piacere o di godimento. Se così fosse l'esteticità risiederebbe esclusivamente nel *soggetto* e qualsiasi oggetto potrebbe assumere tratti estetici, purché lo si viva in determinato modo. Per l'esteticità dell'oggetto, invece, è determinante anche l'oggetto stesso, che deve essere compreso per i valori estetici che gli sono propri (una pastiglia di *ecstasy* non è un oggetto estetico, nonostante le sensazioni di piacere che essa sia eventualmente in grado di indurre; una gazzosa non è un oggetto estetico, nonostante la piacevole sensazione rinfrescante che è in grado di offrire: *ecstasy* e gazzosa sono prive di una trama valoriale, non possiedono in se stesse qualità di eleganza, armonia, intensità, nobiltà, maturità, e così via).[7]

Se ci si limita al valore edonistico della piacevolezza sensibile, allora risulta valida la famosa massima: *de gustibus non est disputandum*. Infatti, se per apprezzamento di gusto si intende qualcosa di essenzialmente soggettivo, individuale, singolare, allora non si può negare che la valutazione del singolo sia "performativa", produttiva del "valore" e non possa essere "constatativa", conoscitiva di un valore fondato nell'oggetto. Ma chi, oltre a questo *valore edonistico* non veda nient'altro in un vino, o più in generale in un oggetto alimentare, potrebbe a ragione essere accusato di una speciale *cecità* ai valori, in particolare ai valori estetici. Sfortunatamente, questo errore è frequente, quasi quanto la fortuna della massima in questione. Persino un pensatore come Kant (1724-1804) vi incorre, laddove limita l'apprezzamento di gusto per un oggetto alimentare (lo stesso Kant fa l'esempio di un *vino*) al solo apprezzamento *soggettivo* di piacevolezza (o gradevolezza) per i sensi:

«Riguardo al gradevole [*das Angenehme*], ognuno si accontenta del fatto che il proprio giudizio, che egli fonda su un sentimento privato e col quale dice di un oggetto che gli piace, resti confinato

---

rivolto all'opera (enologica) e ai suoi valori. Cfr. Moritz Geiger, *Vom Dilettantismus im künstlerichen Erleben*, 1928, traduzione italiana a cura di Gabriele Scaramuzza, *Lo spettatore dilettante*. Scrive Geiger (tr. it. pp. 39-40): «Non v'è dubbio che solo la concentrazione esterna [l'atteggiamento rivolto all'opera e ai suoi valori] è il comportamento specificamente estetico; solo in essa l'opera d'arte viene colta nei suoi valori, nelle sue essenziali peculiarità strutturali. Per la concentrazione interiore [tipica dello spettatore dilettante] al contrario l'opera d'arte nella sua specifica conformazione è indifferente; serve solo come incentivo al godimento, come mezzo per produrre sentimenti di ogni tipo: entusiasmo, elevazione, ebbrezza, profondità di sentire, commozione, emozioni». Sfortunatamente per il nostro tema, Geiger non considera la possibilità di un'esperienza autenticamente estetica rispetto al *vino*. Scrive Geiger: «Se veramente l'arte non avesse altra funzione che quella di essere un mezzo per suscitare sentimenti, si porrebbe sullo stesso piano di altri eccitanti: del godimento che procurano il *vino* o l'hashish. Non rimarrebbe nulla di specifico che permetta di porre l'estetico su un piano diverso rispetto a quegli eccitanti» (Moritz Geiger, *Lo spettatore dilettante*, 1928, p. 40). Questa interpretazione del vino, considerato essenzialmente come una *fonte di eccitamento*, si ritrova anche in un recente libro, dal titolo: *Filosofia del vino*, di Massimo Donà. Quest'opera svolge, mi sembra, una filosofia dell'*ebbrezza*, il suo filo conduttore è un'interpretazione del vino come *fonte di ebbrezza* e di filosofica *dis-misura*, cui bisogna abbandonarsi per evadere dalle geometrie di una ragione troppo sobria, che si ostina a separare cielo e terra, mortali e immortali, umano e divino. Sul vino come droga, dal punto di vista della psicologia del profondo, e sulle fantasie archetipiche sottostanti al consumo di droga, cfr. le illuminanti osservazioni di Luigi Zoja, *Nascere non basta. Iniziazione e tossicodipendenza*, 1985, II edizione 2003.

[7] Sull'oggetto estetico, come oggetto dotato di *valore estetico*, cfr. i contributi raccolti nel volume *Estetica monacense*, a cura di Gabriele Scaramuzza, 1996. Introducendo il manoscritto husserliano sull'oggettività estetica Scaramuzza (che condivide la introduzione di questo inedito husserliano con Karl Schuhmann) scrive: «L'oggetto estetico presuppone come fondamento extraestetico un oggetto in senso comune. Ma si costituisce come estetico solo nella misura in cui viene esperito come latore di determinati valori. Il passaggio dall'oggetto come cosa percepita sensibilmente all'oggetto estetico avviene mediante determinati vissuti, in cui giocano un ruolo determinante l'apparenza di valori estetici e il piacere da ciò suscitato. Il carattere estetico di un oggetto non si basa esclusivamente su una qualche peculiarità dell'oggetto di natura o d'arte in gioco, e tanto meno su un qualche determinato processo che dia forma e figura a vissuti soggettivi specifici. Piuttosto è necessario qui il *concorso* di un atteggiamento *soggettivo* e insieme di determinati tratti dell'*oggetto* a esso correlati» (*Estetica monacense*, a cura di Gabriele Scaramuzza, 1996, p. 23).

appunto solo alla sua persona. Perciò, se dice che il vino frizzante delle Canarie [*der Kanariensekt*] è gradevole, accetta volentieri che un altro gli corregga l'espressione e gli ricordi che deve dire: "*Per me* è gradevole"; e questo non solo nel gusto della lingua, del palato e della gola, ma anche in ciò che può essere gradevole per gli occhi e le orecchie di qualcuno. Per uno il colore violetto è delicato e amabile, per un altro è smorto e spento. Uno ama il suono degli strumenti a fiato, un altro quello degli strumenti a corda. Sarebbe da stolti discuterne, con l'intento di biasimare come erroneo il giudizio di altri, quando è diverso dal nostro, come se gli fosse contrapposto in senso logico; riguardo al gradevole vale dunque il principio: *ognuno ha il suo proprio gusto (dei sensi)* [*ein jeder hat seinen eigenen Geschmack (der Sinne)*]» (Immanuel Kant, *Critica della capacità di giudizio*, p. 171).

Il principio *de gustibus non est disputandum* presuppone in realtà che si disconosca l'esistenza di *valori* estetici intesi come qualità oggettive, inerenti all'oggetto. Lo afferma con estrema chiarezza José Ortega y Gasset, *Introducción a una estimativa,* 1923:

«La massima *de gustibus non disputandum* è un errore grossolano. Presuppone che nell'ambito dei "gusti", vale a dire delle valutazioni [di gusto], non esistano delle oggettività evidenti alle quali poter riferire in ultima istanza le nostre dispute. La verità è il contrario: ogni nostro "gusto" è apprezzamento di un valore (le mere cose non offrono possibilità al gusto e al disgusto), e ogni valore è un oggetto indipendente dai nostri capricci» (*Obras*, VI, p. 332).

Una ulteriore conferma dell'importanza della distinzione tra *piacevolezza soggettiva* e *valore estetico oggettivo* di un vino, proviene dal mondo dei veri fenomenologi del vino, gli esperti assaggiatori: nella prima lezione di un corso per assaggiatori di vino, il docente confessò una sua preferenza individuale, il suo disgusto per un particolare tipo di vino rosso, avvertendo però subito i discenti che quando, nelle sue vesti di assaggiatore, ad esempio in un concorso enologico, gli capita di dover degustare quel vino, egli mette tra parentesi il suo gusto individuale e giudica il vino oggettivamente, nel rispetto della qualità oggettiva di esso.

2. Fenomenologia della degustazione: due specie di degustazione.

La *degustazione* del vino è l'atto che *mira a cogliere il valore estetico del vino*, essa consiste nel valutare le qualità estetiche dell'oggetto, mediante un esame delle sensazioni visive, olfattive, gustative, tattili, che esso può offrire.
Il concetto di degustazione così definito, però, non è ancora del tutto determinato. Infatti, esso si limita a determinare come scopo essenziale dell'atto l'*apprensione affettiva del valore* del vino (cogliere un valore è sempre un'apprensione *affettiva*). Ma poiché si danno *due* modi di apprensione del valore estetico, allora dovranno essere distinte *due specie* di degustazione. Seguiamo su questo punto l'insegnamento di Edmund Husserl. Husserl chiarisce che di fronte ad oggetti dotati di valore estetico noi possiamo porci con due modalità di apprensione del valore diverse: una modalità di apprensione del valore finalizzata al *giudizio, conoscitiva*, oppure una modalità di apprensione del valore finalizzata alla *fruizione, emotiva*. Husserl stesso ne fornisce un esempio:

«Se noi, vedendo il cielo azzurro e radioso ne siamo entusiasti e viviamo in questo entusiasmo, non realizziamo un [mero atto teoretico di] visione. Non siamo in un atteggiamento teoretico o conoscitivo, bensì in un atteggiamento emotivo. […] Noi possiamo osservare un quadro "godendolo". In questo caso viviamo nella realizzazione del piacere estetico, nell'atteggiamento del piacere, che è appunto un atteggiamento "della *fruizione*". Poi possiamo giudicare "bello" il quadro con gli occhi del critico o dello storico dell'arte. Allora viviamo in un atteggiamento teoretico, nell'atteggiamento del *giudizio* e non più nell'atteggiamento valutativo della fruizione» (Edmund Husserl, *Idee per una fenomenologia pura e per una filosofia fenomenologica*, 1913, tr. it., II, p. 14).

Seguiamo ancora per un attimo Husserl: «Nel *giudizio* estetico, nella valutazione estetica, non ci si rivolge all'oggetto semplicemente per fruirne; esso è invece oggetto in un particolare senso dossotetico: l'intuito si dà col carattere qualitativo della gradevolezza estetica. Si tratta di una nuova obiettività "teoretica", di una particolare obiettività di grado più alto» (Edmund Husserl, *Idee*, II, p. 14).
Per noi questa distinzione è particolarmente importante, in quanto ci consente di distinguere *due specie di degustazione* del vino: per degustazione di vino si può intendere sia un atto valutativo di ordine *giudicativo*, che richiede una disposizione teoretica, e non di mero godimento, ad esempio quando dobbiamo giudicare il vino in un concorso, sia un atto di ordine *emotivo*, che richiede un atteggiamento "della fruizione", ad esempio quando apriamo una bottiglia in compagnia di amici, e ci immergiamo pienamente nel godimento dei valori estetici che cogliamo nel vino (eleganza, finezza, armonia, intensità, potenza, integrità, e così via).
Grazie a queste analisi di Husserl, ci siamo dunque arricchiti di due importanti acquisizioni.
In *primo luogo*, ora sappiamo che l'assunzione di un atteggiamento *valutativo*, al quale ci disponiamo nella degustazione del vino, non è incompatibile con un atteggiamento *teoretico* (contrariamente a quanto ritengono i cosiddetti "non cognitivisti", per i quali *fatto* e *valore* sono separati da una "grande divisione"): i nostri atti conoscitivi si dirigono qui verso un oggetto-di-valore, *oggetto di grado superiore* rispetto alla mera cosa della natura.
In *secondo luogo*, ora sappiamo che l'assunzione di un atteggiamento rivolto al *valore estetico*, non è incompatibile con un vissuto emotivo di *piacere* o di *godimento estetici*: il vissuto di piacere potrà essere o un godimento che si immerge emotivamente nella *fruizione* (in tedesco, un *Genuß*) o un godimento che si immerge *approvando* nei valori dell'opera d'arte (in tedesco, un *Gefallen*). In entrambi i casi, si tratta per così dire di un *piacere di grado più elevato* rispetto al piacere immediato dei sensi (in tedesco *Lust*). [8]

[8] Sui rapporti tra *Lust*, *Genuß* e *Gefallen*, nella caratterizzazione della fruizione e del godimento estetici, fondamentale è l'opera di Moritz Geiger, *Beiträge zur Phänomenologie des ästhetisches Genusses*, 1913 (traduzione italiana a cura di Gabriele Scaramuzza, *La fruizione estetica*, 1973). In quest'opera Geiger fa anche un riferimento al vino, negando la possibilità di una esperienza autenticamente estetica rispetto al

3. Fenomenologia del vino: i valori del vino.

Si è detto che noi assumiamo che il nostro oggetto, il vino, sia «presente alla coscienza come oggetto di valore» (Husserl, *Idee*, II, p. 191), e in particolare come oggetto portatore di valore estetico. Ma quali *valori*, che tipi di *qualità assiologiche* si possono trovare nel vino? Senza alcuna pretesa di elaborare una compiuta *fenomenologia del vino*, mi limito a suggerire alcuni spunti per avviare una indagine del vino come oggetto dotato di valore estetico.
A me sembra che al vino possano convenire tre modalità del valore estetico: i valori della *bontà* (valori *di perfezione*), i valori della *forza vitale* (valori *vitali*), i valori della *bellezza* (valori *artistici*). A ciascuna di queste modalità di valore corrisponde una diversa intuizione categoriale. E precisamente, i valori della perfezione oggettiva si manifestano quando il vino è intenzionato come *artefatto*, più o meno riuscito, perfetto, i valori vitali si manifestano quando il vino è intenzionato come *essere vitale* (come organismo), più o meno vigoroso, potente, integro, maturo, i valori artistici si manifestano quando il vino è intenzionato come *opera d'arte*, più o meno bella, profonda.
Può non essere inutile per comprendere l'essenza estetica del vino provare a confrontarlo con un film e con un cavallo.
Confronto con un film: in *primo* luogo, il vino, come un film, è un *artefatto*, il prodotto di una tecnica, al quale convengono predicati estetici (il film può essere più o meno bello, ben fatto; il vino può essere più o meno buono, ben fatto); in *secondo* luogo, il vino, come un film, può raggiungere lo *status* di una vera e propria *opera d'arte*, quando presenta valori artistici che lo collocano in una categoria superiore rispetto a quella del mero prodotto tecnico ben fatto.
Confronto con un cavallo: il vino, come un cavallo, è un *essere vitale* che si lascia apprezzare per le doti *naturali* di classe, eleganza, forza, nobiltà, e così via.
Esaminiamo ora una ad una le differenti modalità di valore predicabili del vino: valori di *perfezione* (quando il vino è assimilabile ad un *artefatto*), valori *vitali* (quando il vino è assimilabile ad un *essere vitale*), valori *artistici* (quando il vino è assimilabile ad un'*opera d'arte*).[9]

3.1. Valori di perfezione.

Per poter parlare di *perfezione* di un oggetto occorre fare riferimento al *concetto* (all'*eîdos*) dell'oggetto: un oggetto è un *buon* esemplare del proprio tipo, quando possiede in alto grado le qualità che un oggetto di quel tipo *dovrebbe* avere, conformemente al proprio *eîdos* (ad esempio, un'automobile è una buona automobile quando è veloce, sicura, comoda, etc.). L'*eîdos* possiede una propria interna *legalità*, o *normatività*, che permette di determinare l'*ideale* di un dato tipo.[10]
Per giudicare *buono* un oggetto operiamo un confronto con un modello, impieghiamo le nostre conoscenze eidetiche (*rectius*: le nostre *concezioni* di quell' *eîdos*), per figurarci l'oggetto ideale, il

---

vino (cfr. tr. it. pp. 6-14): «vi sono casi in cui si può parlare soltanto di fruizione [*Genuß*], ma non di approvazione [*Gefallen*]: dal vino si può trarre godimento; non si *approva* il vino [*der Wein gefällt nicht*]». E ancora, poco dopo: «non in *ogni* godimento del vino, c'è una *valutazione* del vino», tesi quest'ultima che presuppone la possibilità, in *qualche* caso, di un godimento accompagnato da valutazione. Ma se vi è *valutazione*, perché non vi potrebbe essere *approvazione*? Un critico enologico, concentrandosi sull'opera enologica e sui suoi valori non è in realtà nelle migliori condizioni per immergersi nei valori del vino, approvarlo e provarne piacere [*Gefallen*]?

9 Un ricchissimo repertorio di predicati axiologici del vino si trova in Emile Peynaud, *Le Gout du Vin*, 1980, che riconosce grande importanza al problema della terminologia degli assaggiatori. Cfr. in particolare il capitolo 9, *Caratteri dei vini e glossario della degustazione*, pp. 169-201. Scrive Peynaud (p. 171): «La descrizione gustativa è paragonabile al commento e alla spiegazione di un testo o alla critica d'arte; il neofita, incapace di vedere e di capire da se stesso, si meraviglia dell'abbondanza di spiegazioni. Ma tale descrizione deve dirgli perché un vino è buono, come d'altronde gli si può spiegare perché un'opera d'arte è bella».

10 Sulla normatività dell' *eîdos*, rinvio a due miei lavori: Luigi A. de Caro, *Deontica in Gerhard Ledig*, 1996, e: Luigi A. de Caro, *Due specie di dovere eidetico: dovere eidonomico e dovere eidologico*, 2000.

concetto della perfezione dell'oggetto, e procediamo quindi a un confronto con il nostro esemplare concreto (questo è proprio un buon vino).[11]
Quali siano i valori di perfezione di un oggetto, quindi, lo si può stabilire solo con riferimento all'*eîdos* dell'oggetto. Un corollario di questa tesi è che i valori di perfezione variano in funzione delle diverse *concezioni* dell'oggetto che si possono dare (nel nostro caso, in funzioni delle diverse *concezioni estetiche* del vino), o, come si suole dire, dei diversi *gusti* che di volta in volta si impongono.[12]
Un esempio di possibile contrapposizione tra due diverse concezioni estetiche del vino è la contrapposizione tra un partito della *potenza* e un partito della *eleganza*. Per gli uni, il buon vino dovrà essere *intenso*, *concentrato*, *strutturato*, *di gran corpo* (il vino ideale sarà allora un vino come il Cabernet Sauvignon), per gli altri, le qualità più importanti in un vino saranno la *finezza*, l'*eleganza*, la *complessità*, *la delicatezza delle sfumature* (il vino ideale sarà allora un vino come il Pinot Nero). È ovvio che un vino che riesca a sposare in alto grado potenza ed eleganza sarà da tutti riconosciuto come ottimo (vi sono vini particolarmente vocati a questa impresa, come il Nebbiolo, o il Sangiovese).
Altre qualità normalmente considerate indicative del valore di un vino sono, citando rapsodicamente e senza alcuna pretesa sistematica: la armonia, l'equilibrio, la persistenza, la franchezza, la presenza di un retrogusto piacevole, la morbidezza, la rotondità, la freschezza, la limpidezza.
Il problema principale relativo ai valori di perfezione è la loro dipendenza dalle diverse *concezioni* della qualità di un oggetto (nel nostro caso, dalle diverse concezioni di ciò che pensiamo debba essere un buon vino) o quanto meno la loro dipendenza dai *fini* di volta in volta perseguiti da chi valuta (si possono selezionare solo *alcuni* aspetti del valore estetico come rilevanti). A questo problema si è cercato di porre rimedio, almeno per la valutazione dei vini nei concorsi, fissando in anticipo determinati parametri di qualità, ed imponendo ai giudici assaggiatori di limitarsi ad essi nel valutare la qualità del vino (parametri fissati in apposite schede di misurazione della qualità del vino).
La valutazione basata sui valori di perfezione ha come conseguenza il fatto che gli oggetti valutati in base ad essi vengono a disporsi in un *ordine gerarchico*, data la natura di tali valori, consistente nell'indicare l'*avvicinamento* dell'oggetto *a un ideale*.

3.2. Valori vitali.

Si è affermato che tra i valori che convengono al vino come oggetto estetico vi sono i *valori vitali*. Per chiarire questa tesi esamineremo un passo di Max Scheler (1874-1922), contenuto in una nota del suo capolavoro: *Der Formalismus in der Ethik und die materiale Wertethik*, 1916 [*Il formalismo nell'etica e l'etica materiale dei valori*].
Innanzitutto, richiamiamo la distinzione delle principali famiglie di valori operata da Scheler. Egli distingue nel materiale assiologico quattro principali modalità del valore: i valori del *piacevole*, i valori *vitali*, i valori *spirituali* (tra i quali annovera i valori estetici) e i valori del *sacro*.

---

[11] Nella propria estetica, Immanuel Kant nega che il valore estetico possa risolversi nel concetto della *perfezione*. Tuttavia, riconosce a questa tesi una certa plausibilità. Scrive Kant: «Una finalità interna oggettiva, cioè la perfezione, si avvicina già di più [rispetto a una finalità esterna, l'utilità] al predicato della bellezza e perciò anche filosofi rinomati l'hanno ritenuta identica alla bellezza [Kant allude qui alla teoria estetica del fondatore della moderna estetica: Alexander Gottlieb Baumgarten]» (Immanuel Kant, *Critica della capacità di giudizio*, p. 211). Su Baumgarten, e sulla fondamentale distinzione tra *sensazione* e *rappresentazione* della sensazione (*cognitio sensitiva*) cfr. Eugenio De Caro, *Dalla fisiologia alla gnoseologia: l'estetica come logica della* 'cognitio sensitiva' *in A. G. Baumgarten*, in Eugenio De Caro, *Corpo e idea. Saggi di estetica*, 2001, pp. 55-94.

[12] La letteratura estetica sul gusto è molto vasta. Una raccolta antologica di testi è offerta da: Luigi Russo (ed.), *Il Gusto. Storia di una idea estetica*, 2000.

Abbiamo detto sopra che escludiamo dalla nostra considerazione la sfera dei valori di *utilità* (valori che secondo Scheler sono essenzialmente *correlati* ai valori del *piacevole*), cioè escludiamo la considerazione del vino come nutrimento, come farmaco, come merce, etc., per privilegiare la sfera dei valori estetici.
Nell'analisi delle relazioni *a priori* sussistenti tra valori e portatori di valore, Scheler asserisce che portatori dei *valori della vita*, o *valori vitali* (esempi dei quali sono la salute, la vigoria, la forza, la freschezza, al cui ambito appartengono anche il nobile e il volgare) sono essenzialmente gli *esseri vitali*, quindi non solo gli uomini, ma anche gli animali, le piante, mentre tali valori non ineriscono mai a *cose*, come invece i valori dell'utile e del piacevole.
A questa tesi Scheler appone una nota, nella quale fa un riferimento al vino. In particolare, Scheler si interroga sulla plausibilità di locuzioni nelle quali al vino vengono associati predicati significanti valori vitali, come nel sintagma "vino di qualità superiore". La sua risposta è che di lignaggio nobile di un vino si può parlare solo in senso *analogico*. Per la sua importanza per il nostro tema, riporto integralmente la nota 49:

«È vero che si parla anche di pietre "preziose" (diamanti), di vino di qualità "superiore" ecc.; tali locuzioni hanno però sempre una valenza analogica, per cui si può addirittura parlare di un buon cibo (nel senso che il suo sapore è "buono")» (Max Scheler, *Il formalismo nell'etica e l'etica materiale dei valori*, 1916, nota 49, cap. II, p. 119).

Ai nostri fini, non rileva tanto la tesi negativa della non predicabilità *diretta* (ma solo analogica) di valori vitali, quanto la tesi positiva della possibilità di considerare il vino come più che una cosa, come un ente *simile* a un *essere vitale*, che ha una sua vitalità, che può avere freschezza, giovinezza, vigoria, forza, salute, maturità, decadenza, decrepitezza ecc., e che, come essere *generato*, può vantare *nobiltà* di natali, e distinguersi per il possesso di qualità superiori per origine (si pensi al sistema delle Denominazioni di Origine Controllata), o all'opposto essere un mero vino comune.
Nella stessa nota 49, Scheler, accennando alla possibilità di parlare di un "buon" cibo (nel senso che il suo sapore è "buono"), sembra asserire anche la possibilità di estendere al cibo i valori estetici di perfezione.

3.3. Valori artistici.

Il paragone del vino con un'opera d'arte non è nuovo. Esso si trova, per fare un esempio, in Mario Soldati (1906-1999). Soldati, appassionato ed esperto degustatore di vino, oltre che grande scrittore, ha intitolato: *Il vino come opera d'arte* il capitolo introduttivo del secondo volume della trilogia *Vino al vino*, raccolta dei suoi "viaggi del vino" attraverso vigne e cantine d'Italia alla ricerca di vini genuini. Nelle pagine iniziali del libro, Soldati cerca di definire l'essenza del vino. A tal fine, egli paragona il vino a tre oggetti: un *manufatto*, un'*opera d'arte*, e un *essere vivente* (questi tre oggetti corrispondono alle tre categorie di oggetti da noi sopra individuate nel tentativo di comprendere la ambigua identità categoriale del vino). Scrive Soldati:

«Tra i due estremi, il *manufatto* calcolabile e programmabile sia nei modi e nei tempi della lavorazione sia nella qualità del risultato finale, e l'*opera d'arte*, imprevedibile e misteriosa, il vino assomiglia, in ogni caso, più a questa che a quello. […] Il profumo, il sapore, l'incanto ultimo e individuale di un buon bicchiere di vino si identifica, in definitiva, con un *quid* che sfugge a qualsiasi analisi scientifica: allo stesso modo, appunto, che nessuna dimostrazione filologica potrà mai tradurre in formule o in ragionamenti la bellezza di un Tiziano o di un Leonardo; né la bellezza o la bontà di una persona umana» (Mario Soldati, *Vino al vino*. Seconda serie, 1971, p. 12).

Un paragone comporta somiglianze, ma non esclude differenze, e infatti Soldati subito aggiunge:

«Per la verità, questo secondo paragone [il paragone con la bellezza e la bontà di una persona umana] è anche più appropriato. Infatti, l'opera d'arte, benché umana in quanto creata da persona umana, in sé è immutabile, fissa, ha qualcosa di morto, e una volta compiuta non cambia più, se non, come per esempio la musica, nelle esecuzioni e nelle interpretazioni: mentre il vino una volta creato si modifica per suo conto, e nei primi tempi vive protetto e seguito dalle cure del suo fattore né più né meno di un fanciullo da quelle di sua madre. Ecco perché, molto probabilmente, ci si accosta di più al vero se si definisce il vino qualcosa di mezzo tra l'*opera d'arte* e l'*essere vivente*» (Mario Soldati, *Vino al vino*. Seconda serie, 1971, pp. 12-13).

Per giustificare il paragone del vino con un'opera d'arte sarebbe in realtà sufficiente riferirsi ai valori che abbiamo chiamato *valori di perfezione*: armonia, eleganza, finezza, potenza, etc., sono certamente qualità estetiche, che possono convenire a un oggetto *artisticamente rilevante* (esattamente come predicati estetici convengono a un bell'oggetto di *design*). Tuttavia, con il termine 'valori artistici' di un vino intendo valori che convengono a un'*autentica* opera d'arte e non a un oggetto che sia solo *accidentalmente* artistico. L'arte in senso autentico non mette in opera una volontà razionale, «vuole perpetuare il mistero dell'oggetto, non chiarirlo».[13] In proposito, sono in grado di fornire solo alcune suggestioni.
La prima suggestione riguarda la possibilità di interpretare il vino come una *danza*. Occorre intendere il vino come qualcosa in grado di esprimere, di disegnare un *movimento*. Il significato artistico della danza è ben illustrato da Mikel Dufrenne (1910-1995), *Phénoménologie de l'expérience esthétiqu*e, 1953. La danza «si sforza di darmi l'immagine più chiara della vita: ogni movimento del ballerino è quasi un'affermazione vitale, l'esibizione delle potenze di vita che si dispiegano secondo una propria durata» (tr. it. p. 135). E ancora: «la danza *esprime* sempre, anche quando non racconta; è grazia, allegria, innocenza. Appunto in questo significato che sta oltre ogni rappresentazione trionfa la danza, linguaggio assoluto che non dice nient'altro che se stesso» (p. 137). Perché non vedere anche in un grande vino un'affermazione vitale, un'esibizione delle potenze di vita che si dispiegano secondo una propria durata? Un grande vino disegna arabeschi di profumi e di gusti, è mobile, dispiega forze dinamiche, i suoi movimenti tra olfatto e gusto sono onde, esprimono grazia, allegria, innocenza, oppure possenza, maestosità, gioia.
La seconda (e ultima) suggestione riguarda l'interpretazione che del vino ha dato il filosofo José Ortega y Gasset, in un saggio affascinante: *Tres cuadros del vino*, 1911 (tr. it. di Carlo Bo, *Tre quadri del vino*, 1949). Commentando tre quadri il cui tema è il vino (i tre quadri, ammirati dal filosofo spagnolo al Museo del Prado, sono: *Il Baccanale*, di Tiziano, *Il Baccanale*, di Poussin, e *Gli Ubriachi*, di Velásquez), Ortega pone in connessione il vino con la *danza*. Scopo del saggio di Ortega è resuscitare la dimensione autentica del vino, la sua natura *divina*, abbandonata e dimenticata dalla società moderna, che ha ridotto il vino a un bieco problema amministrativo, di controllo dell'alcolismo. Il vino è per Ortega un *problema cosmico*, ben presente all'uomo antico, che aveva davanti a sé il cosmo vivo, articolato e senza scissioni. Scrive Ortega, con ammirevole forza poetica:

«In quel mondo tutto di un pezzo, il vino si presentava come un potere elementare. Gli acini d'uva sembrano piccoli tumori di luce, conservano condensata una forza stranissima che si impadronisce di uomini e di animali e li porta a un'esistenza migliore. Il vino fa brillare le campagne, esalta i cuori, illumina le pupille e insegna la danza ai piedi. Il vino è un dio saggio, fecondo e ballerino. Bacco, Dioniso sono un rumore di festa perpetua che attraversa, come un vento caldo, le profonde selve vive» (José Ortega y Gasset, *Tre quadri del vino*, 1911, p. 61).

L'affresco che Ortega dipinge del quadro di Tiziano *Il Baccanale*, è, a sua volta, un gioiello artistico. Ortega accompagna immaginificamente il lettore dentro l'atmosfera del quadro: si vedono

---

13 Cfr. Mikel Dufrenne, *Phénoménologie de l'expérience esthétiqu*e, 1953, tr. it. p. 202.

uomini e donne che hanno scelto un angolino tranquillo dell'universo per godere la vita, siamo «in campagna, c'è un dolce venticello, il sole indora il pulviscolo atmosferico e lascia ombre azzurre sotto i rami frondosi. In questo mentre, qualcuno porta delle anfore e dei boccali e piccole brocche d'argento e d'oro lavorate delicatamente. In questi recipienti brilla il vino. Bevono. La tensione isterica degli animi cede: le pupille diventano incandescenti, le fantasie si fissano nelle cellule cerebrali» (José Ortega y Gasset, *Tre quadri del vino*, 1911, p. 63). Il vino introduce nei misteri ritmici dell'universo, consente di avvertire la logica del tempo, e fa del movimento una *danza*. Ecco i passi finali del poetico testo di Ortega:

«Questa gente che beve, si è spogliata a poco a poco per sentire la carezza degli elementi sulla pelle tepida, forse per un impeto segreto e per un desiderio di fondersi sempre più con la Natura. E più bevono e più avvertono con rara chiarezza gli ultimi segreti del cosmo, i moduli segreti di tutte le cose. Questi misteri sono i ritmi. Capiscono che la scena è una massa di toni azzurri: cielo, mare, erba, alberi, tuniche - a cui rispondono i toni caldi, rossi e dorati - corpi virili, auree fasce di sole, ventri di vasi, bionde carni femminili. Vedono il cielo come una preghiera sottile e immensa: la terra ampia, forte come una risposta soddisfacente e ben fondata. Vedono che nel mondo c'è un lato diritto e un altro no, uno alto e uno basso; vedono che c'è luce e ombra, pace e movimento; vedono che il concavo è un seno per ricevere il convesso, che il secco aspira all'umido, il freddo al caldo, che il silenzio è una casa disposta per accogliere il silenzio transeunte. Questa gente non è stata iniziata al mistero ritmico dell'universo da un'erudizione esterna; il vino, che era un dio saggio, ha concesso loro però una momentanea intuizione del massimo segreto. Non si tratta di concetti che abbia introdotti nei loro cervelli: al contrario, il vino ha realizzato l'immersione di questi corpi nella ragione fluida in cui fluttua il mondo. E così viene un momento in cui i movimenti delle loro braccia, dei torsi e delle gambe diventano ritmici; e i muscoli non solo si muovono, ma si muovono a tempo. Il tempo è un'occulta logica che risiede nel muscolo; il vino, la potenzia e fa del movimento una danza» (José Ortega y Gasset, *Tre quadri del vino*, 1911, pp. 64-65).

Concludo con una domanda: se in un vino il valore estetico si presenta in molteplici modi (nel modo della perfezione oggettiva, nel modo del bello naturale, e nel modo del bello artistico), è forse il vino un oggetto estetico *par excellence*?

4. Bibliografia.

Brillat-Savarin, Jean Anthèlme, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie trascendante*, Paris, 1825. Traduzione italiana di Fernando Palazzi: *Fisiologia del gusto. Meditazioni di gastronomia trascendente*, Milano, Ultra, 1944.

De Caro, Eugenio, *Dalla fisiologia alla gnoseologia: l'estetica come logica della* 'cognitio sensitiva' *in A. G. Baumgarten*, in: Eugenio De Caro, *Corpo e idea. Saggi di estetica*, Torino, Trauben, 2001, pp. 55-94.

de Caro, Luigi A., *Deontica in Gerhard Ledig*. In: «Rivista internazionale di filosofia del diritto», 73 (1996), pp. 71-122.

de Caro, Luigi A., *Due specie di dovere eidetico: dovere eidonomico e dovere eidologico*. In: Angiola Filipponio (ed.), *Ricerche praxeologiche*, Bari, Adriatica, 2000, pp. 205-227.

Donà, Massimo, *Filosofia del vino*, Milano, Bompiani, 2003.

Dufrenne, Mikel, *Phénoménologie de l'expérience esthétique*, Paris, Presses Universitaires de France, 1953. Traduzione italiana (del I volume: *L'oggetto estetico*) di Liliana Magrini, *Fenomenologia dell'esperienza estetica*, Roma, Lerici, 1969.

Fiorani, Eleonora, *Il mondo degli oggetti*, Milano, Editori di Comunicazione-Lupetti, 2001.

Fregoni, Costanza / Odello, Luigi / Polloni, Gilberto, *Spunti di analisi sensoriale. Note di degustazione e semiologia del gusto*, Piacenza, Centro Itard, 2002.

Geiger, Moritz, *Beiträge zur Phänomenologie des ästhetischen Genusses*, 1913. Traduzione italiana a cura di Gabriele Scaramuzza, *La fruizione estetica*, Padova, Liviana, 1973 (parzialmente riedita in: Stefano Zecchi / Elio Franzini (eds.), *Storia dell'estetica. Antologia di testi*, vol. II: *Dalla crisi dei grandi sistemi alla ricerca contemporanea*, Bologna, Il Mulino, 1995, pp. 963-968).

Geiger, Moritz, *Vom Dilettantismus im künstlerichen Erleben*, in: Geiger, Moritz, *Zugänge zur Ästhetik*, Leipzig, 1928, pp. 1-42. Traduzione italiana a cura di Gabriele Scaramuzza, *Lo spettatore dilettante*, in: «Aesthetica Preprint», 21 (1988).

Husserl, Edmund, *Ideen zu einer reinen Phänomenologie und phänomenologischen Philosophie*, Libro II *Phänomenologische Untersuchungen zur Konstitution*, 1913. Traduzione italiana a cura di Vincenzo Costa, *Idee per una fenomenologia pura e per una filosofia fenomenologica*, Libro II, *Ricerche fenomenologiche sopra la costituzione*, Torino, Einaudi, 2002, vol. II.

Kant, Immanuel, *Kritik der Urteilskraft*, 1790. Edizione italiana, con testo tedesco a fronte, a cura di Leonardo Amoroso, *Critica della capacità di giudizio*, 2 voll., Milano, Rizzoli, 1995.

Ortega y Gasset, José, *Introducción a una estimativa*, 1923, in: *Obras Completas*, Tomo VI, Madrid, Revista de Occidente, 1955, pp. 315-335.

Ortega y Gasset, José, *La deshumanización del arte*, 1925. Traduzione italiana a cura di Salvatore Battaglia, *La disumanizzazione dell'arte*, Forlì, Edizioni di Ethica, 1964.

Ortega y Gasset, José, *Tres cuadros del vino*, 1911, in: *El Espectator*, I, 1916. Riedito in: *Obras Completas*, Tomo II, Madrid, Revista de Occidente, 1954, pp. 50-58. Traduzione italiana di Carlo Bo, *Tre quadri del vino*, in: Ortega y Gasset, José, *Lo spettatore*, I, Milano, Bompiani, 1949, pp. 59-69.

Peynaud, Emile, *Le Goût du Vin*, Paris, Bordas, 1980. Traduzione italiana di Piero Giacomini, Il *gusto del vino. Il grande libro della degustazione*, Brescia, Edizioni AEB, 1983, II edizione: Roma, Bibenda Editore, 2002.

Russo, Luigi (ed.), *Il Gusto. Storia di una idea estetica*, Palermo, Aesthetica Edizioni, 2000.

Scaramuzza, Gabriele (ed.), *Estetica monacense*, Milano, Cuem, 1996.

Schaeffer, Jean-Marie, *Adieu à l'esthétique*, Paris, Presses Universitaires de France, 2000. Traduzione italiana di Maria Puleo, *Addio all'estetica*, Palermo, Sellerio, 2002.

Scheler, Max, *Der Formalismus in der Ethik und die materiale Wertethik. Neuer Versuch der Grundlegung eines ethischen Personalismus*, 1913-1916. Traduzione italiana di Giancarlo Caronello, *Il formalismo nell'etica e l'etica materiale dei valori. Nuovo tentativo di fondazione di un personalismo etico*, Cinisello Balsamo, Edizioni San Paolo, 1996.

Siliprandi, Noris / Venerando, Rina (eds.), *Natura e nobiltà del vino*, Venezia, Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, 1997.

Soldati, Mario, *Vino al vino*. Seconda serie, Milano, Arnoldo Mondadori, 1971.

Zoja, Luigi, *Nascere non basta. Iniziazione e tossicodipendenza*, Milano, Cortina, 1985, II edizione 2003.