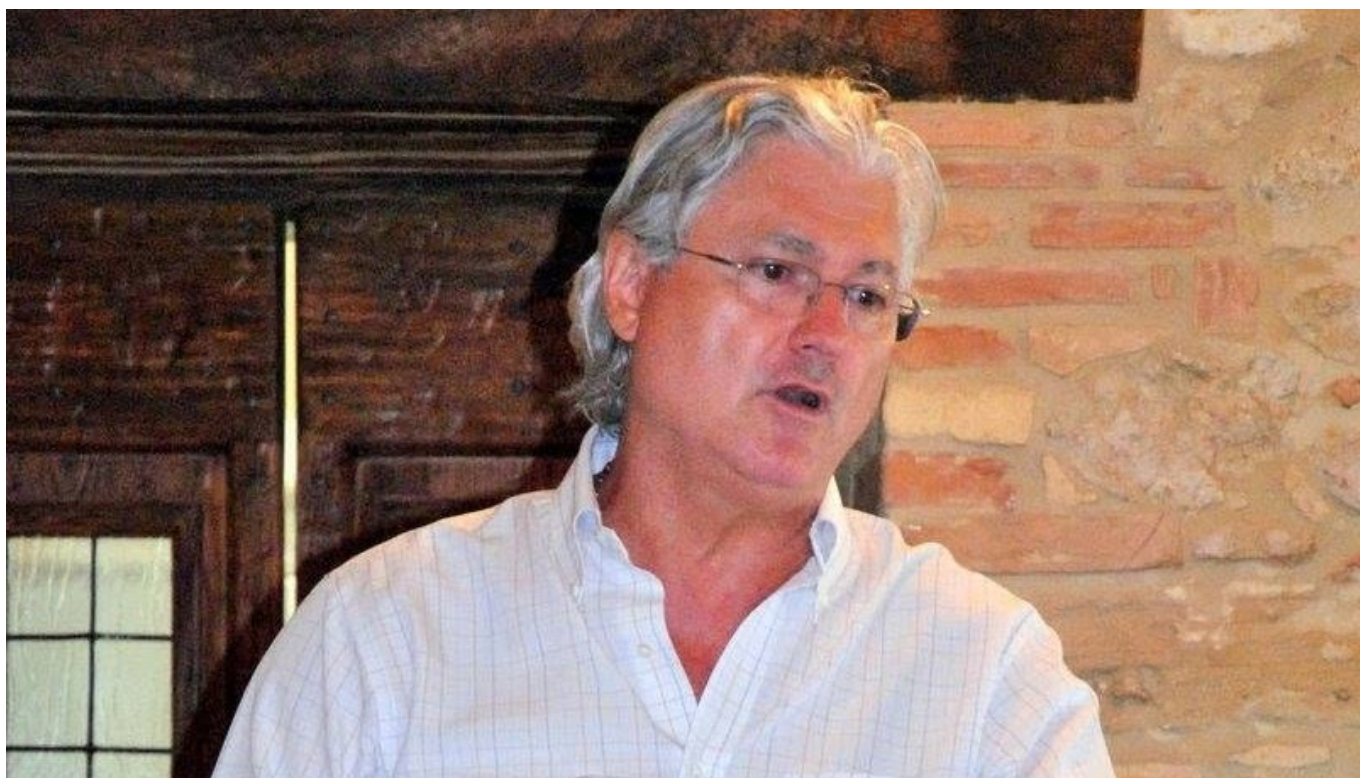


La battaglia dell'enologo: "Si beve, non si degusta". Taraborrelli: anche il linguaggio allontana dal vino

31 Agosto 2026

di Redazione



PESCARA – La definisce una “battaglia feroce”, convinto del fatto che sia “legittimo rivendicare il diritto elementare di dire ‘mi piace’ oppure ‘non mi piace’ senza essere costretti a giustificare le proprie sensazioni”.

Secondo **Romeo Taraborrelli**, enologo di lungo corso, noto per non essere uno che le manda a dire, il termine degustazione va sostituito con “bere”.

“Non è una provocazione linguistica, ma un rifiuto preciso: quello di un certo modo di stare al mondo”, dice il **decano degli enologi abruzzesi**, e il diritto di potersi esprimere senza argomentare “non è un assoluto metafisico: è, piuttosto, il punto di partenza dell’esperienza. È ciò che, come avrebbe detto David Hume, nasce dal sentimento prima che dal giudizio. Non è negoziabile in quanto esperienza, ma diventa discutibile nel momento in cui pretende di valere per tutti”.

“‘Degustare’ introduce distanza, e questa distanza oggi viene spesso imposta. Ci si arroga il diritto di filtrare ogni esperienza umana, issandosi su cattedre costruite ‘motu proprio’ e sostenute da un consenso passivo, talvolta servile. Così, se dici che un film ti fa rabbrivire o che un vino non ti piace, diventi immediatamente passibile di giudizio. Si è arrivati persino a diffondere l’idea che ‘piuttosto che’ significhi ‘oppure’. Non è un dettaglio, è un sintomo: il linguaggio non descrive più l’esperienza, la sostituisce”.

“Dentro ‘degustare’ si nasconde una forma di potere sottile” riflette Taraborrelli. “Non si limita a descrivere un atto: lo organizza, lo regola, lo rende accessibile solo a chi possiede gli strumenti ‘giusti’. Stabilisce criteri, costruisce gerarchie, legittima alcune voci e ne silenzia altre. Qui il problema non è il gusto, ma ciò che Pierre Bourdieu chiamerebbe distinzione: il gusto come marcatore sociale, come dispositivo che separa chi ‘sa’ da chi ‘non sa’”.

“‘Bere’, invece, è esposizione. È attraversamento. Non introduce distanza, la abolisce. Non c’è un sapere che precede l’atto, ma un’esperienza che accade. In questo senso, bere è più vicino a ciò che Maurice Merleau-Ponty descriveva come rapporto incarnato con il mondo: non un soggetto che osserva un oggetto, ma un corpo che è già dentro ciò che vive”.

“Bere”, sintetizza l’enologo, “non costruisce élite, non istituisce confini tra chi è capace e chi no. È un gesto primario, quasi arcaico, che resiste a ogni tentativo di disciplinamento. Tuttavia, negare ogni forma di elaborazione sarebbe ingenuo: l’esperienza non è mai ‘pura’. Come suggerirebbe Ludwig Wittgenstein, anche il ‘mi piace’ vive dentro un gioco linguistico. La questione, allora, non è eliminare il linguaggio, ma impedirgli di colonizzare l’esperienza”.

“Nel bere non esiste l’obbligo di dire la stessa cosa. Non esiste l’ansia di essere all’altezza di un codice. Ognuno può restare dentro ciò che prova, e da lì parlare — oppure tacere. E se parla, può farlo nella forma più elementare: ‘mi piace’ oppure ‘non mi piace’. Non come verità universale, ma come verità situata”.

“Perché dire ‘mi piace’ non significa dire ‘è buono’, e dire ‘non mi piace’ non significa dire ‘è cattivo’. Non è un giudizio sull’oggetto, è il riconoscimento di un incontro. Qui si potrebbe evocare Immanuel Kant: il giudizio di gusto pretende universalità, ma nasce da un’esperienza soggettiva. Il problema della ‘degustazione’ è quando dimentica questa tensione e si presenta come pura oggettività”.

“La degustazione appartiene a un’epoca che diffida di questa ambiguità. Un’epoca che ha bisogno di rendere ogni esperienza leggibile, classificabile, condivisibile. Ma in questo processo si perde qualcosa di essenziale: la nudità dell’esperienza, ciò che Martin Heidegger chiamerebbe l’immediatezza del ‘esserci’ prima della sua interpretazione”.

“Io mi schiero contro questa pretesa. E, parafrasando Marinetti, professo il lancio dei pomodori come la sola igiene di un mondo tanto artificioso e supponente. Chi lancia i pomodori beve — mica degusta. Non ha tempo per le note di frutti rossi o le sfumature minerali: ha fretta di prendere la mira”.

“Bere, allora, non è solo un verbo più semplice. È una posizione”, continua Romeo Taraborrelli. “È un modo di sottrarsi alla trasformazione del vivere in discorso continuo. Non elimina il pensiero, ma rifiuta che venga prima dell’esperienza. Non nega il linguaggio, ma lo rimette dopo, come traccia e non come condizione. Bere è integrazione. È qualcosa che entra, che resta, che lavora dentro senza esibirsi e senza difendersi. Accade, e basta”.

“Ed è proprio per questo che è più radicale: perché non separa il piacere dal corpo che lo vive, non lo trasforma in prova di competenza. Lo lascia essere ciò che è: un’esperienza situata, irriducibile, sufficiente a se stessa. La piacevolezza torna così al centro. Non come criterio assoluto, ma come prima verità dell’esperienza. Non abbiamo bisogno di un linguaggio che addomestichi il piacere. Abbiamo bisogno di un linguaggio che arrivi dopo. Un gesto semplice, antico, irriducibile. Bere”, conclude l’enologo.