



**Nicola Perullo**

***Honoris Causa* a Bruno Giacosa**

Giunta all'ottavo anno dalla sua fondazione, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo conferisce la sua prima Laurea *honoris causa*. L'inaugurazione di questo atto, importante per ogni Università ma particolarmente rilevante per una piccola realtà quale Pollenzo, s'incarica perciò di un valore simbolico forte, che intende esprimere la cifra culturale e il segno distintivo della nostra piccola e recente Accademia. Date tali premesse, la decisione su chi investire del significato di tale inaugurazione poteva sembrare difficile. Se, da una parte, è stata una decisione a lungo ponderata, d'altra parte occorre però confessare che questa scelta non si è rivelata poi così ardua.

Appena si è proposto il nome di Bruno Giacosa, infatti, tutto il corpo accademico ha facilmente convenuto che si era di fronte a un caso lampante. A un raro caso di perfetta corrispondenza tra oggettivi meriti, propri dell'uomo a cui si voleva conferire il riconoscimento di una *honoris causa*, e quei valori culturali attorno a cui si è costituita l'idea stessa dell'Università di Pollenzo e che essa, con la sua didattica e la sua ricerca, tenta di promulgare e insegnare.

In sintesi, ecco i meriti oggettivi e evidenti dell'uomo: produttore di grandi vini da più di sessant'anni, Bruno Giacosa è stato uno dei precursori della stagione della rinascita della vitivinicoltura italiana di qualità, avvenuta negli anni '80. Egli, infatti, già dagli anni '60 e '70 si è proposto sul mercato internazionale con vini, apprezzati da tutti gli appassionati, che lo hanno fatto conoscere come firma individuale ma che, al contempo, hanno fatto conoscere la sua terra d'origine, quella nella quale ha sempre operato, le Langhe. Questi meriti oggettivi si declinano però in una serie di valori, intellettuali e umani, che rappresentano l'emblema specifico dell'opera di Giacosa e che, come dicevo, corrispondono perfettamente ai compiti che la nostra Università si è data, fin dalla sua fondazione. Mi soffermerò particolarmente su tre di essi, per evidenziare come Giacosa ne rappresenti l'incarnazione piena e puntuale.

Il primo valore è l'artigianalità.

La nozione di "artigiano" è oggi al centro di un intenso dibattito nelle scienze sociali e nella filosofia; qui interessa sottolinearne sia la valenza innovativa e euristica rispetto al modello di conoscenza assiomatico, astratto e deduttivo proprio della società industriale sia la valenza etica

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE**

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – fraz. Pollenzo - 12042 – Bra (Cn) - tel. +39 0172 458511, info@unisg.it, www.unisg.it



ed estetica. Considerare l'artigianalità un valore, in altri termini, significa promuovere la piena dignità intellettuale, cognitiva e sociale del lavoro manuale proprio dell'*homo laborans*. L'*homo laborans* non è l'*homo faber*: se quest'ultimo si caratterizza per uno studio teorico che sfocia solitamente in mansioni di tipo intellettuale richiedenti un'alta capacità di concettualizzazione e verbalizzazione, l'*homo laborans* si caratterizza al contrario per un apprendimento induttivo ed esperienziale che sfocia in attività "sul campo", pratiche e induttive le quali, a differenza di quelle intellettuali, si esprimono quasi sempre attraverso quello che per la prima volta il filosofo Michael Polanyi definì "sapere tacito". Pratica, *expertise*, sapere tacito sono le caratteristiche del lavoro artigianale nel suo senso più alto.

Ora, Giacosa rappresenta in misura esemplare - per usare le parole del titolo del libro di Richard Sennett - l'"uomo artigiano", colui che arriva a possedere, grazie a un esercizio continuativo e appassionato, le più alte capacità tecniche in un determinato campo. Queste capacità tecniche si cristallizzano in un sapere che, più che concettuale e teorico, risulta tacito e implicito. Tutti coloro che lo conoscono di persona, sanno della poca propensione di Giacosa per la parola parlata, per la spiegazione verbale delle sue opere, i vini che ha elaborato in tutti questi anni: questo lato quasi proverbiale del suo carattere coglie forse anche un aspetto specifico della figura dell'artigiano ma anche dell'artista, almeno nel significato classico della nozione, non quello dell'arte contemporanea in cui l'artista è anche manager e promotore di se stesso.

Chi è infatti Bruno Giacosa? Forse la definizione più bella fu data tanti anni fa da Luigi Veronelli: Giacosa è un grande *vinicoltore*.

"Il termine - scriveva Veronelli recensendo quel capolavoro che fu il Barbaresco Santo Stefano del 1971 sulla rubrica "Il buon vino" del settimanale Panorama - sembrerebbe 'coniato' su di lui". Viniatore, nell'intenzione di Veronelli, è innanzitutto colui che, grazie a cura, sensibilità, passione e giudizio, conferisce un senso culturale pieno a quegli strani artefatti naturali che sono i vini. Ma questa parola - viniatore - gioca anche con un altro significato, nel quale risiede un aspetto molto specifico dell'opera di Giacosa, quello cioè di aver legato la sua fama anche al fatto di essere un acquirente di uve dal fiuto infallibile. Giacosa infatti per molto tempo e per buona parte della sua produzione non ha posseduto vigneti di proprietà: alcuni arriveranno in piccola parte solo dopo, la prima nel 1980, poi nel 1996 e nel 1998.

Il secondo valore è il *sentimento di comunità*.

Esso corrisponde, in un senso generale, a un profondo attaccamento nei riguardi del proprio luogo e dei suoi relativi saperi. Questo sentimento, insieme geografico e storico, si esprime come



relazione dinamica tra la propria origine e il proprio destino: Giacosa nasce infatti ad Alba nel 1929, in una famiglia legata al vino e alla ristorazione, e nel 1960 decide di ripartire con l'attività produttiva che già faceva il nonno e che poi era stata interrotta dal padre per le vicende belliche. Il sentimento di comunità che Giacosa incarna corrisponde a quella che è stata definita *ecumene* (etimologicamente, la porzione di terra abitata dall'uomo, indi la casa dove tutti viviamo): è una nozione ripresa dalla geografia umana e dalla filosofia francese (in particolare da Augustin Berque) che vuole esprimere la relazione attiva e produttiva, ma al contempo attenta e rispettosa, tra l'uomo e lo spazio che abita.

Giacosa ha interpretato tale relazione tra spazio e tempo, tra origine e destino, nel significato più alto: non con la chiacchiera né con relazioni opportunistiche e formali, ma con la conoscenza profonda e incessante di un territorio come mappa *colturale e culturale*. Ciò lo ha portato a diventare non solo un punto di riferimento per tutti i produttori italiani di vino di qualità ma, anche e innanzitutto, un vero e proprio *genius loci* delle Langhe.

Concretamente, questo è avvenuto grazie alla strada, intrapresa già negli anni '60, in tempi non sospetti, della valorizzazione dei vitigni locali e dei singoli vigneti, che lo hanno condotto, nel 1967, a produrre rispettivamente il primo Barolo e il primo Barbaresco frutto di singoli *crù*, quando in quegli anni l'uso corrente era quello di citare sulle etichette solo il nome generico del vino. Però, Giacosa incorpora l'abilità di conoscere e di essere parte di quella *ecumene*, come dicevo prima, di quello spazio antropizzato - si potrebbe qui dire letteralmente calpestato e vissuto passo dopo passo - non in senso conservativo e passatistico: per quanto sia stato solitamente identificato come uno strenuo difensore della classicità dei vini delle Langhe, Giacosa non è mai stato un nostalgico. Egli in realtà ha interpretato con perizia, passione e conoscenza pluridecennale la sua provenienza, trasformandola in un destino di ricerca: continue sono state le sue sperimentazioni volte a realizzare, con i suoi vini, l'espressione più fedele di quel sentimento dinamico e interattivo di comunità. E sicuramente la filosofia di Giacosa è stata seguita da tutti coloro che, innanzitutto in Langa, hanno voluto intraprendere percorsi di eccellenza qualitativa.

Il terzo valore è infine quello della *imprenditorialità d'eccellenza*.

Esso corrisponde allo sviluppo concreto e fattivo dei due precedenti valori all'interno del mercato e della competizione. Forte di un successo immediatamente decretatogli dal mercato locale, con i grandi ristoranti delle Langhe che proposero da subito e con fiducia le sue diverse etichette a un turismo enologico che era allora in fase di forte sviluppo, Giacosa decise già negli anni '70 di lanciarsi con determinazione sul mercato internazionale, in particolare quello tedesco e quello



statunitense. E lo ha fatto con uno stile unico, proprio di chi intende accettare il successo solo come conseguenza della sua opera, cioè sul valore dei propri vini. Egli, in altri termini, non si è dedicato a operazioni di marketing né a pubbliche relazioni, nella convinzione, propria del vero e ostinato artigiano, che la qualità del prodotto sia condizione necessaria, e di per sé sufficiente, per guadagnare ovunque stima e apprezzamento. Bruno Giacosa è oggi riconosciuto come ambasciatore del vino italiano di qualità a livello mondiale, ma è forse anche un volto poco noto ai ristoratori californiani, tedeschi o giapponesi che conoscono invece perfettamente tutte le sue etichette.

Questi tre valori – artigianalità, sentimento di comunità, imprenditorialità d’eccellenza – sono valori che, come spesso si dice, dovrebbero caratterizzare il “made in Italy” nel mondo; e che, nelle loro espressioni migliori, corrispondono a un artigianato artistico o un’arte artigianale di primario rilievo. Ora, il vino di Giacosa è da intendersi proprio così: non quale mera commodity, non semplice “prodotto di consumo” ma qualcosa di più, qualcosa che incarna valori simbolici, sociali, storici, estetici. Tutti coloro che amano il vino, e che ne apprezzano le sue uniche caratteristiche – la sua varietà espressiva dovuta all’interazione tra vitigno, suolo, lavoro umano, e la sua capacità di evolvere e di invecchiare, di modificarsi sorprendendo – sanno che il vino non è una bevanda come un’altra.

All’inizio ho ricordato il Barbaresco Santo Stefano di Neive del 1971, ma avrei certo dovuto anche ricordare il Barolo Vigna Rionda. Fu un anno memorabile per i vini di Giacosa e per i vini delle Langhe: “un vino così non si farà mai più”, disse Giacosa a Veronelli.

Ma il 1971 fu un anno importante anche perché furono dati alle stampe due opere notevoli.

La prima è *Il vino giusto*, appunto di Luigi Veronelli, a cui la nostra Università ha dedicato lo scorso Maggio un convegno, il primo specifico a lui dedicato dalla sua morte, avvenuta nel 2004.

L’altra opera è la seconda serie di *Vino al vino*, un libro-reportage di Mario Soldati sulla produzione vitivinicola italiana. Nell’introduzione, “Il vino come opera d’arte”, Soldati scriveva: “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.”



Però, nel suo corpo a corpo con la vera natura del vino, poche righe dopo Soldati aggiungeva: “Ci si accosta di più al vero se si definisce il vino qualcosa di mezzo tra l’opera d’arte e l’essere vivente. Ecco perché è molto più arduo, al di là di un certo limite negativo, esprimere un giudizio inappellabile sulla qualità di un vino che sul valore di una pittura o di un poema.”

Credo che alle opere di Bruno Giacosa – cioè ai suoi vini – si adattino perfettamente le parole di Mario Soldati. Sono parole che rendono giustizia alla passione del vino: passione di berlo e passione di farlo.

Perché la capacità tecnica, il savoir-faire artigianale incarnato dal *vinicoltore* non è in nulla diverso dall’arte nel suo significato più antico e longevo, quello di *techne*, un saper-fare secondo regole, una perizia tecnica guidata da abilità e giudizio, ma anche da sensibilità e rispetto. Il vino non è una cosa, non è materia inerte: è un sistema vivo e complesso che, come tale, va trattato con cura. Il *vinicoltore* è colui che sa educare e allevare questo “essere vivente” per lasciarlo esprimere secondo tutte le sue potenzialità e senza stravolgerlo.

Questa breve *Laudatio* è giunta al termine. Voglio concludere dedicando a Bruno Giacosa e ai suoi vini, ma anche a tutti i produttori di Langa oggi qui presenti per testimoniare il loro affetto e la loro stima nei confronti del nostro nuovo Dottore in Scienze Gastronomiche, due brevissimi versi del grande poeta persiano Hafez, vissuto nel XIV secolo e autore del *Divan*, un classico della letteratura persiana in cui si cantano l’amore, le gioie della vita e il vino. In questi versi possiamo cogliere tutta la saggezza del vino:

*Vieni, il palazzo del cielo riposa su pilastri d’aria.*

*Vieni e portami il vino: i nostri giorni sono vento.*