

1. Un museo nella strada del vino (Roma, convegno SIMBDEA)

Premetto che mi accosto al tema del museo con grande umiltà, perché in questi anni sono stata più spettatrice che attiva in questo ambito come invece la gran parte dei colleghi presenti in questa giornata speciale.

Faccio riferimento alla mia esperienza di coordinamento, per l'allestimento di un museo del vino della Planargia, nell'ambito di un progetto denominato Vinest.

Il progetto, messo a punto dalla Comunità Montana Marghine Planargia, per lo sviluppo turistico dell'area, è stato realizzato in quattro anni, dal 1998 al 2002.

Si tratta di un progetto transnazionale, "finalizzato alla valorizzazione di sei piccole aree di produzione di vini di qualità in Europa" (Comunità Montana Marghine Planargia 2002).

Sono partners del progetto altre cinque istituzioni, in Spagna, Austria, Germania, Portogallo e Isole Canarie, ognuna con un suo vino speciale da promuovere e valorizzare.

Per lo specifico dell'area sarda, si trattava di valorizzare, come prodotto locale tipico della Planargia, la Malvasia di Bosa, già noto a livello nazionale in quanto già testato come prodotto D.O.C.

Fra le attività del progetto è stata costituita la Strada della Malvasia di Bosa, che attraversa ben sei comuni, Bosa, Modolo, Magomadas, Flussio, Tinnura e Suni, ognuno dei quali offre una sua specificità nel percorso. Così a Bosa c'è l'agenzia turistica, a Modolo l'agenzia Vinest, a Flussio la Cantina sociale e a Magomadas lo spazio per la degustazione e il museo del vino.

Per l'allestimento del museo la Comunità montana ha stipulato una Convenzione col Dipartimento di Economia Istituzioni e Società dell'Università di Sassari e io ho coordinato il lavoro con l'aiuto di due operatrici esterne. I fondi a disposizione erano esigui e anche il tempo di realizzazione, perché la convenzione è avvenuta a pochi mesi dalla conclusione del progetto.

2. L'idea portante: un museo del territorio

L'allestimento di un museo del vino pone problemi generali, in specie di tipo tecnico, comuni a gran parte dei musei, e problemi particolari propri della sua specificazione. Una specificazione che prenderà forma sulla base di valori guida, identificati per orientare le attività, i metodi e le procedure delle narrazioni espositive fondamentali. Valore guida centrale, in armonia con il progetto Vinest, non poteva che essere la valorizzazione del patrimonio locale, così come è andato a costituirsi nel tempo, nel processo interattivo degli uomini con il loro ambiente.

In linea col mandato istituzionale, che concepiva il museo all'interno di un progetto di promozione delle risorse vitivinicole locali, si è messa a punto l'ipotesi di un museo come istituzione educativa, da fondarsi sul contesto storico, misurandosi con esso, ma con l'obiettivo prioritario di proiettarsi nel futuro. In questo senso il museo poteva considerarsi come uno strumento di valorizzazione dei saperi locali.

Una valorizzazione da non limitare alla semplice informazione su fatti specifici, ma orientata a trasmettere i **significati** legati agli oggetti, al loro uso, ai contesti in cui si situano nelle relazioni che gli uomini intrattengono con la natura e fra di loro. Di qui un museo non solo per ricordare, ma anche per pensare, e quindi comunicare e agire.

3. Un'ipotesi antropologica di base: il cibo solido serve a nutrire, il vino a onorare

Il lavoro si è fondato su un'ipotesi antropologica di base che è andata prendendo corpo fin dai primi approcci di ricerca nel contesto locale. Ancor prima della conclusione delle pratiche burocratiche relative alla convenzione fra la Comunità Montana e l'Università, quasi a sondare la fattibilità e il senso del progetto, ho condotto alcune esplorazioni informali, osservando il territorio e le vigne, visitando cantine private e la cantina sociale di Flussio, e soprattutto conversando con la gente del luogo.

Ho potuto così constatare che la produzione agricola locale si concentra ormai nella produzione vitivinicola, dando vita ad un paesaggio, che si presenta tipico rispetto agli impianti di coltivazione, ma singolare per le caratteristiche naturali del territorio: un territorio costituito da una vallata ondulata, protetta nell'entroterra da una corona di colline e affacciata sul mare di ponente, così da esporsi fino all'ultimo raggio di sole del tramonto. E gli impianti dei vigneti s'inerpicano a conquistare le colline, sorretti, nei luoghi più impervi, da una teoria di terrazzamenti.

Nelle cantine private ho notato l'orgoglio dei proprietari e dietro i loro suggerimenti ho cercato di apprendere ad apprezzare il gusto e la qualità dei vini. Mi ha colpito particolarmente rilevare che, in grossi bottiglioni rivestiti di vimini, era conservata la malvasia imbottigliata alla nascita dei figli, e che sarebbe stata aperta il giorno del loro matrimonio.

Nella cantina sociale ho riscontrato il tentativo di inserirsi sul mercato con una gamma di prodotti di nicchia, che puntano sulla qualità e tipicità locale. E' la malvasia a fare da padrona. Nella cantina si produce infatti Malvasia di Bosa, Spumante Malvasia della Planargia, Grappa di Malvasia della Planargia e pochi altri vini e liquori.

Ma è dalle conversazioni informali con la gente del luogo che venivano gli stimoli più significativi. A Magomadas, sentito il mio interesse per il vino, le donne (incontrate al sole di un pomeriggio di fine inverno), mi dicono che per saperne sul vino devo rivolgermi agli uomini, "loro parlano di vino, mentre noi parliamo di bucati, di vestiti e del corredo delle figlie".

Eppure qualche settimana dopo posso incontrare donne al lavoro nella vigna, intente ad *aisenare* (diserbare a mano), e in paese, Giovannina, interrogata su quale sia il bicchiere adatto per offrire Malvasia, mi fa notare che c'è un bicchiere ordinario usato dagli uomini in cantina, e una tipologia di bicchieri della casa, dove quello per la malvasia è piccolo, a calice, senza stelo e decorato a fiorellini, ben diverso dalla coppa global, indicata dai sommelier e che si può vedere su internet come propria per la degustazione della malvasia.

Ricordo, fra le prime conversazioni, quella con due uomini di mezz'età, sulla scalinata della chiesa di San Giovanni Battista, a Flussio, dove emergeva una definizione gerarchica dei vini in relazione ai tempi e agli spazi del consumo. La Malvasia, in particolare, veniva segnalata come "il vino della

mattina” e, ancor più, come “il vino della festa”. Erano tutti stimoli assai efficaci per evocazioni antropologiche. Infatti gli studi antropologici, sostenuti dalle ricerche dirette, hanno già ampiamente esplorato, nelle prestazioni alimentari diffuse nella tradizione mediterranea, la messa in opera del principio di reciprocità. Il vino in particolare, pur costituendo un prezioso prodotto di scambio commerciale, conserva al consumo speciali forme di reciprocità cerimoniali.

E' Levi-Strauss a sottolinearlo:

“.. in quelle regioni in cui il vino, costituisce l'industria essenziale, è circondato da un alone mistico che ne fa il 'rich food' per eccellenza si manifesta subito una singolare differenza di atteggiamento nei confronti dell'alimento liquido e di quello solido: quest'ultimo rappresenta le servitù del corpo, e l'altro il suo lusso; l'uno serve innanzi tutto a nutrire, l'altro a onorare. (Levi-Strauss, 1967: 68; trad. it.1976:108)

L'idea che il vino serva a onorare, nel contesto simbolico del dono e della reciprocità, ha costituito l'ipotesi di partenza della ricerca: gli oggetti della cultura materiale, i processi lavorativi della produzione in vigna, della vendemmia e della vinificazione, potevano trovare il loro senso antropologico nel significato sociale del vino. Se il vino è un bene sociale, la ricerca etnografica, relativamente agli oggetti, ai documenti storici e alle testimonianze scritte e orali, avrebbe mostrato la ricchezza e la complessità delle relazioni sociali messe in opera nella produzione e consumo del vino. Ma come far emergere questo significato sociale e soprattutto come renderlo fruibile nell'allestimento museale?

4. Dalla metodologia della ricerca alla metodologia dell'allestimento

Il metodo più efficace per la ricerca e per la sua traducibilità nel percorso narrativo dell'allestimento è stato individuato nell'approccio tecnico economico. Questo approccio mostra che nei processi di produzione, sia essa agricola, pastorale e nella produzione di oggetti e prodotti alimentari, emergono saperi, pratiche e dinamiche sociali di grande interesse. Sono questi saperi, pratiche e dinamiche sociali che spiegano, talora, elementi di biodiversità, si tratti di particolari prodotti cerealicoli, viticoli e alimentari in genere.

Ma, cosa importante, questi studi mostrano anche l'efficacia di un metodo per l'analisi dei saperi, saperi che spesso, sono incorporati nel fare, e quindi di difficile accesso. Categorie concettuali come ambiente tecnico, processo tecnico, catena operativa e operazione tecnica, impongono un percorso di osservazione minutissima di atti, gesti, espressioni linguistiche e relazioni sociali dei processi lavorativi, consentendo di cogliere la ricchezza e la complessità dei saperi che vi operano, e non di meno il senso sociale dei processi.

Nello specifico del museo del vino della Planargia si trattava di ricostruire, sulla base dell'osservazione e delle rappresentazioni fornite localmente, il processo tecnico della produzione del vino nelle sue fasi più significative, che vanno dall'impianto al lavoro in vigna, alla vendemmia e alla vinificazione, fino al consumo. Il processo tecnico così ricostruito poteva dispiegarsi nella narrazione espositiva dell'allestimento, consentendo agli oggetti esposti di esprimere e comunicare il loro ruolo di testimoni della cultura vitivinicola del territorio. La loro collocazione all'interno del processo tecnico garantiva infatti una forma efficace di dinamicità e contestualizzazione, evitando l'immagine statica dell'"effetto cantina", l'effetto a cui tendono in genere i musei del vino.

Il processo tecnico complessivo, articolato nelle specifiche catene operatorie e nelle rispettive fasi operative, si è esplicitato anche attraverso descrizioni sintetiche ma puntuali in appositi pannelli che sono stati distribuiti pertinentemente nel percorso espositivo.

Il museo dunque si colloca a Magomadas, in una dignitosa palazzina situata dove termina il paese, affacciandosi su una costa ripida che guarda alla vallata e sullo sfondo il mare. Il toponimo del luogo, già segnato da un nuraghe, ha un suo fascino: "oladolzu", che io traduco, non so quanto propriamente, luogo da cui si spicca il volo. Un auspicio che forse non si addice del tutto al museo, a cui è riservata una sola piccola stanza, ma sicuramente alla struttura complessiva, che ospita un gradevole locale per la degustazione, un grazioso cortile e un secondo piano ancora vuoto e dunque aperto a ogni possibilità di valorizzazione ed uso da parte della comunità.

Il museo, come già detto narra il processo tecnico della produzione del vino, fino al consumo. All'entrata, quasi a costituire un raccordo fra lo spazio della degustazione e lo spazio espositivo, un'immagine di due bicchieri – non si beve soli, bere soli è un'aberrazione del consumo del vino, reca la scritta che ha ispirato il museo: il cibo solido serve a nutrire, il vino a onorare. Si parte poi con la narrazione che riguarda l'impianto e i lavori nella vigna.

A proposito dell'impianto di una nuova vigna vorrei ricordare che è ancora in uso il rito di fondazione, dove un anziano benedice, con un bicchiere di malvasia, il solco e la prima pianticella, insieme all'operatore dell'impianto. Il rito, mi viene detto, è augurale della buona resa. Tornando al percorso del museo, si passa poi alla vendemmia e vinificazione, quindi al processo di invecchiamento e ai vari derivati dell'uva e del vino, e infine al consumo (le etichette, i contenitori e le misure, le bottiglie della malvasia a Bosa sono rivestite di filet, le donne bosane sono specialiste in questa attività). I pannelli di descrizione delle fasi operative sono in italiano e in inglese. I nomi degli oggetti sono quelli locali, e vi è descritta anche la funzione).

Quello che mi chiedo è se questo procedimento che mi pare corretto rispetto al contesto, sostenuto dalla ricerca in maniera rigorosa, sia poi

efficace a livello della comunicazione. E' sufficiente saper fare ricerca, tradurla in una narrazione rigorosa, o ci vuole qualcosa di più?

Una verifica in questo senso, nel caso del museo del vino è ancora da fare, perché il museo è stato aperto solo d'estate e per un periodo molto breve.

5. La specificità della malvasia: qualche riflessione conclusiva

Nel complesso processo tecnico, che va dal ciclo annuale dei lavori in vigna, alla catena operativa della vinificazione, fino alla messa a mercato e al consumo, si possono cogliere, pur entro una tradizione di base comune, saperi e pratiche operative peculiari. Questi saperi e pratiche non solo spiegano prodotti diversificati come i vini di famiglia, ma anche il senso delle tipologie.

Fra queste un ruolo di particolare rilievo spetta alla Malvasia. A conferirle un alone magico speciale provvede il mito d'origine del vitigno, che si ritiene importato dalla Grecia da parte di monaci bizantini: i nomi locali *malmasia*, *marvasia*, *malvagia*, ecc., evocherebbero un'antica città del Peloponneso, *Monembasia* o *Monenvasia*, famosa per i suoi vigneti, o forse per il commercio dei vini, mentre alla Grecia rimanda anche il termine *alvarega*, con cui si indica il vitigno, che significa appunto uva greca.

Ma è l'intreccio delle condizioni ambientali e del lavoro dell'uomo a garantirne la qualità e l'aroma inconfondibile. Un'affinata tradizione nella produzione di Malvasia, consolidatasi nelle cantine di Bosa e apprezzata da viaggiatori, letterati ed esperti del settore, ha consentito di ottenere, con D.P.R. del 21 luglio 1972, il riconoscimento DOC, con la denominazione "Malvasia di Bosa", favorendo così una più ampia diffusione della produzione nell'area.

Ovunque le testimonianze scritte e orali ne decantano le proprietà curative e afrodisiache, in un contesto di reciprocità e di scambio sociale. La pratica del dono sembra rivelarsi già nei prodotti della vigna, come recita una filastrocca locale, che del territorio disegna un'immagine di ricchezza e abbondanza:

"Vieni comare mia a mangiare prugne ...e in mezzo alla vigna ho un moscatello colorito e bello che ti fa venire voglia di mangiarne.....e uva nera, marronzile e zirone di Spagna..." E continua enumerando tutti i tipi di uva e di frutta quasi ad evocare il paradiso terrestre.

Ma è nella malvasia, più che altrove, che sembra concentrarsi l'interesse e lo spirito del dono: in una etichetta si legge *"la malvasia è mia e la regalo a pochi amici"*, mentre in una cantina bosana si possono leggere i versi di Giovanni Nurchi *"Pro non ti lompere maladia su proste lu digiris e lu dissipas cun tazzas de 'inu bianco e Malvasia"*, e, a ulteriore conferma, il detto *"Su dolore a Bosa lu buffana cun malvasia"*.

Una poesia di Ottorino Mastino, dal titolo interlocutorio *'Ite est sa cosa pius preziosa?'* così conclude: *"Chi non beve Malvasia di Bosa, donna non sa baciare e tutto deve lasciare, perdendo ogni cosa"*. Ma il riferimento alla

sessualità, che altri hanno sottolineato (Cunnihan 1981:275), a me è parso secondario rispetto ad un senso di socialità più ampio.

L'analisi delle testimonianze scritte e orali mostra infatti un riferimento reiterato alla malvasia, quasi a costituire la musica di fondo dell'attività e della vita sociale, che emerge in primo piano in occasioni speciali.

La malvasia è il *vino della mattina*, non perché leggero o di poco conto, ma perché in primavera, quando il vino è pronto, la domenica mattina, dopo la messa, gli uomini fanno il giro delle cantine e si scambiano pareri e giudizi sulla sua qualità.

La malvasia è il *vino dell'ospitalità*, lo si offre all'ospite e alle persone a cui si tiene particolarmente. Qui è ancora vero che "Se un uomo offre del vino di sua produzione si aspetta un giudizio che è equivalente al giudizio su se stesso"(Cunnihan 1981:273). La produzione del vino rivela dunque pratiche di relazione con l'ambiente, ma anche pratiche sociali in cui si giocano il prestigio, l'identità personale e le relazioni di potere.

Ma la malvasia è oggi soprattutto il *vino della festa*, e non tanto per le caratteristiche organolettiche della classificazione ufficiale dei sommelier, quanto perché privilegiata nelle pratiche sociali festive, in cui più che altrove si esplicitano lo scambio simbolico e le relazioni di reciprocità. Buono da donare, il vino è un bene sociale. Come osserva Levi-Strauss: "il vino offerto chiama il vino reso, la cordialità esige la cordialità" (Levi-Strauss 1976:109-110). Non si comprende, forse, l'eccellenza raggiunta da questo prodotto tipico locale, senza questo contesto di significati sociali, che sollecita la competizione proprio a livello dell'affinamento dei saperi e delle pratiche nell'ambito delle fasi operative del processo produttivo.

Personalmente alle feste sono stata invitata per vedere quando "la malvasia scorrerà a fiumi", così nel profano, come al carnevale di Bosa, come nel sacro, alla festa di Sant'Isidoro a Magomadas, dove un gruppo di bambini si è messo in posa per la foto: per loro il vino potrebbe essere un modo di guadagnarsi da vivere, sfuggendo al destino di emigrazione dei loro padri.