



Università  
Ca' Foscari  
Venezia

## Corso di Laurea Magistrale in Interpretariato e Traduzione Editoriale, Settoriale

### **Tesi di Laurea**

—  
Ca' Foscari  
Dorsoduro 3246  
30123 Venezia

# Il vino italiano in Cina: diverse tipologie testuali. Proposta di traduzione e relativa analisi traduttologica.

### **Relatore**

Ch. Prof. Livio Zanini

### **Laureanda**

Martina Carrai  
Matricola 811989

**Anno Accademico**  
**2011 / 2012**



## **Abstract**

### **Italian Wine in China: different text types. Translation and commentary.**

Italy and China: two countries, so far away one from the other, that only in the last few years came into contact. Wine, one of the element that helped them to get closer. Italy is nowadays the largest wine producer in the world, while China will probably become, in the next few years, the largest wine market. While in Italy wine is, since ancient times, part of the culture of the country and there is a world full of charm and magic behind every bottle produced, in China wine is still a status symbol that shows ones belonging to a certain social class, strictly connected with luxury, money and love for the West.

The following thesis shows how Italian wines are presented through the eyes of Chinese writers. Three different articles have been translated for this project: the first article is from a book on wine written by two Taiwanese writers, the second comes from a type of Chinese wine encyclopedia, while the third one is an article from a Chinese free press. The first part is dedicated to a short history of Italian and Chinese wines; the second and third parts are dedicated to translation and commentary, including major problems met and different strategies adopted; the fourth and last part contains a glossary of technical terms met during translation.

## 序言

### 在中国的意大利葡萄酒:不同课文的种类。翻译和评论。

意大利和中国是两个相距非常远的国家，但是这些年来他们开始有来往葡萄酒就是一个帮助他们沟通的因素。意大利是现今世界上酿酒最多的国家，人们都相信中国不久将来会成为全世界最大的葡萄酒市场。

在意大利，葡萄酒从古代开始就一直被认为是文化的一部分，而且每一个酿造葡萄酒瓶的后面总是隐藏着一个很有魅力和神奇的世界。在中国，葡萄酒消费现在是一个社会等级的标志。

葡萄酒和奢侈品、金钱以及对西方的喜好有很大的关系。这篇论文说明中国作者对意大利的葡萄酒有什么印象。从汉语到意大利语，笔者翻译的三篇文章:第一篇是两位台湾作者写的关于葡萄酒的文章;第二篇是一本中国葡萄酒书的文章;第三篇是一本中国免费杂志的文章。在论文的第一部分我用意大利文介绍意大利和中国的葡萄酒历史。论文的第二部分就是文章的翻译。第三部分是翻译以后的评论:最重要的问题和一些采用的解决办法。在最后的一部分(第四)有一个注释词表。它包括翻译的时间遇到的关于葡萄酒的术语和它们的意大利语和英语翻译。



## INDICE

Introduzione.....	3
Capitolo 1: Vino italiano e Vino cinese.....	5
1. Il vino italiano nella storia .....	5
2. Il vino in Italia oggi.....	9
3. Il vino cinese .....	10
4. Storia delle bevande alcoliche cinesi .....	11
5. Tradizioni e credenze .....	15
6. La Cina e il vino da uva.....	16
7. La Cina e i vini d'importazione.....	19
Capitolo 2: Traduzioni.....	25
1. Il vino italiano .....	25
2. Italia .....	31
3. Il più antico tra i mondi antichi.....	62
Capitolo 3: Commento traduttologico al testo <i>Yidali de putaojiu</i> 意大利的葡萄酒	
Il vino italiano .....	67
1. Individuazione della tipologia testuale.....	67
2. Il volume: <i>Ailian putaojiu</i> 爱恋葡萄酒 <i>Fall in love with Wine</i> .....	69
3. Contenuti della sezione <i>Il vino italiano</i> .....	70
4. Lettore Modello.....	71
4.1. Lettore modello del prototesto .....	71
4.2. Lettore modello del metatesto .....	72
5. Dominante .....	73
6. Strategia traduttiva .....	73
7. Fattori di specificità linguistici: la parola.....	75
7.1. Lessico e espressioni idiomatiche .....	75
7.2. <i>Realia</i> .....	77
7.3. Nomi propri e toponimi.....	78
7.4. Regionalismi.....	79
7.5. Lessico Tecnico.....	80
7.6. Lessico straniero.....	81
8. Fattori di specificità linguistica: la frase e il testo.....	82
8.1. Ipotassi e paratassi.....	82
8.2. Punteggiatura.....	82
8.3. Verbi.....	84
9. Gestione del residuo.....	86
10. Fattori culturali.....	87
11. Fattori Personali .....	87
Capitolo 4: Commento traduttologico al testo <i>Yidali</i> 意大利 <i>ITALIA</i> .....	88
1. Individuazione della tipologia testuale.....	88
2. Il volume <i>Putaojiu quanshu</i> 葡萄酒全书 <i>Discovering wine</i> .....	89
3. Contenuti della sezione <i>Italia</i> .....	90
4. Lettore modello del prototesto.....	91

<b>5. Lettore modello del metatesto</b> .....	92
<b>6. Dominante</b> .....	93
<b>7. Strategia traduttiva</b> .....	93
<b>8. Fattori di specificità linguistici: la parola</b> .....	97
8.1. Lessico e espressioni idiomatiche .....	97
8.2. <i>Realia</i> .....	98
8.3. Nomi propri e toponimi.....	98
8.4. Regionalismi.....	100
8.5. Lessico tecnico .....	101
8.6. Lessico straniero.....	102
<b>9. Fattori di specificità linguistica: la frase e il testo</b> .....	103
9.1. Ipotassi e paratassi.....	103
9.2. Punteggiatura.....	103
9.3. Organizzazione frastica e ordine delle frasi .....	104
9.4. Verbi.....	105
<b>10. Gestione del residuo</b> .....	106
<b>11. Esplicitazione</b> .....	108
<b>Capitolo 5: Commento traduttologico all'articolo <i>Jiushijieli de jiushijie</i> 旧世界里的旧世界</b>	
<b>Il più antico dei mondi antichi</b> .....	108
<b>1. Individuazione della tipologia testuale</b> .....	108
<b>2. La rivista <i>Yijing</i> 意境, IKING</b> .....	109
<b>3. Contenuti dell'articolo <i>Il più antico tra i mondi antichi</i></b> .....	110
<b>4. Lettore modello del prototesto e del metatesto</b> .....	110
<b>5. Dominante</b> .....	111
<b>6. Strategia Traduttiva</b> .....	112
<b>7. Fattori di specificità linguistici: la parola</b> .....	113
7.1. Lessico e espressioni idiomatiche .....	113
7.2. Nomi propri .....	114
7.3. Lessico tecnico .....	114
<b>8. Fattori di specificità linguistica: la frase e il testo</b> .....	115
8.1. Organizzazione delle frasi e punteggiatura .....	115
8.2. Verbi.....	115
<b>9. Gestione del residuo</b> .....	116
<b>10. Fattori culturali</b> .....	117
<b>11. Fattori personali</b> .....	118
<b>Capitolo 6: Considerazioni e conclusioni</b> .....	118
<b>Capitolo 7: Glossario e notizie tecniche</b> .....	123
1. Glossario tecnico .....	123
2. Vitigni: traduzione in Cina e a Taiwan.....	141
<b>Bibliografia</b> .....	145
<b>Dizionari</b> .....	146
<b>Sitografia</b> .....	147

## **Introduzione**

L'Italia e la Cina, due paesi così geograficamente lontani e così culturalmente diversi, le cui strade per molti secoli non si sono neanche lontanamente incrociate, oggi sono entrambe protagoniste di un mercato globale e di un'economia mondiale, dove ogni paese, cercando di mantenere intatta la sua integrità storico-culturale, tuttavia si mischia con gli altri, e si lascia influenzare, plagiare, trasformare.

La storia del vino della Cina e quella del vino in Italia non potrebbero essere storie più distanti, più diverse, neanche lontanamente paragonabili. Ma i recenti sviluppi di mercato, il boom economico della Cina, la presenza sempre più cospicua di occidentali nel continente asiatico e viceversa hanno fatto sì che da un lato il mondo cinese aprisse le porte sia alla produzione di vino che alla sua importazione da paesi terzi, e dall'altro che grandi produttori come l'Italia, per aumentare la propria fama a livello internazionale ma anche per fronteggiare una certa crisi di mercato nazionale, cercassero proprio in paesi così lontani una valvola di sfogo. Ecco come Italia e Cina vengono in contatto, ecco come le storie vitivinicole si intrecciano, si incrociano e si confondono.

La scelta dell'argomento di questo elaborato è nata dall'ambiente lavorativo in cui mi trovo, una azienda vitivinicola di Bolgheri, uno dei paradisi enologici della Toscana.

L'obiettivo della presente tesi è quello di analizzare, per quanto possibile, attraverso la traduzione di tre articoli tratti da testi diversi, diverse tipologie testuali, e scritti da autori diversi, come il vino italiano viene presentato ai cinesi. Che cosa si dice, con quali termini lo si dice, che cosa si omette, su che cosa ci si sofferma, che cosa attrae, che cosa spaventa.

La presente tesi è composta da quattro parti distinte.

Nella prima parte vengono presentate brevemente la storia del vino in Italia, componente integrante della nostra cultura, e quella del vino cinese, cercando anche di

capire quando e con quali modalità sono iniziati gli scambi commerciali nel settore vitivinicolo tra questi due paesi.

La seconda parte è costituita dalla traduzione di tre articoli, tutti aventi come tema centrale il vino italiano. Il primo articolo, di autori taiwanesi, è parte di un piccolo libro sul vino; il secondo articolo, di autore cinese, è parte di un volume specializzato, una sorta di enciclopedia del vino; il terzo è un articolo di un free press cinese, pubblicato da una società cinese di importazione e commercializzazione di vini italiani.

La terza parte è quella costituita dal commento traduttologico: analisi dei diversi testi, e soprattutto analisi e spiegazione di tutti i problemi che si sono presentati in sede di traduzione, problemi dettati sia da forti differenze grammaticali e sintattiche tra le due lingue, ma dettati anche dal fatto che il settore dell'enologia è un settore moderno e nuovo nella lingua cinese. Per la fase di commento, si è scelto di avvalersi principalmente dei seguenti manuali: *Manuale del traduttore* di Bruno Osimo, *Tradurre* di Paola Faini, e *La traduzione specializzata* di Federica Scarpa.

La quarta e ultima parte è quella composta dal glossario di termini tecnici, termini tutti incontrati in sede di traduzione, e da una seconda tabella, che riguarda uno dei problemi di maggior rilievo nella stesura e traduzione di articoli (in e dal cinese) di materia enologica: i diversi modi, tutti accettati ed esistenti, che coesistono per tradurre i nomi dei principali vitigni, italiani e internazionali. Per la comprensione e il tentativo di analisi riguardo a questa problematica, mi sono avvalsa non solo di testi, dizionari e del web, ma anche del prezioso aiuto di persone che lavorano nel settore, sia in Cina che in Italia.

Per facilitare la lettura, si ricorda che tutte le citazioni contenute nella presente tesi, laddove tratte da testi in lingua inglese o in lingua cinese, vengono riportate in italiano, con traduzione a cura dell'autrice.

Inoltre, per volere di semplicità, i tre testi tradotti, in sede di commento traduttologico, verranno indicati come primo testo, secondo testo e terzo testo, sulla base dell'ordine con cui compaiono nella tesi, evitando così la frequente ripetizione dei titoli.

# Capitolo 1: Vino italiano e Vino cinese

## 1. Il vino italiano nella storia

La storia del vino italiano è una storia che affonda le sue origini nell'antichità. Se oggi l'Italia è, assieme alla Francia, uno dei paesi più noti al mondo per la produzione vitivinicola, e se oggi è il primo paese al mondo per produzione di vino, ciò è possibile solo grazie al grande contributo che l'antica Roma ha apportato alla storia e all'arte della viticoltura. Nonostante infatti la *Vitis vinifera* crescesse già spontaneamente in Italia molto tempo prima, e nonostante gli Etruschi, che occupavano attorno al 700 A.C. la parte occidentale dell'Italia centrale, utilizzassero la *Vitis Vinifera*, vale a dire l'uva selvatica, presente spontaneamente nella zona, furono però i Greci che, per primi, quando si stanziarono nell'Italia meridionale e in Sicilia, importarono nella nostra terra l'arte della coltivazione della vite, o meglio, una diversa considerazione della viticoltura e quindi del vino. Dove storia, leggenda e mitologia si mescolano, si scopre che il nome stesso del nostro paese, Italia, altro non è che un derivato del termine Enotria (letteralmente, dal greco, terra delle viti), che indicava inizialmente le terre di Enotrio, alcune aree dell'Italia meridionale, per poi, per estensione, arrivare ad indicare l'intero territorio nazionale. I Greci rimasero infatti piacevolmente colpiti dal clima mite del sud della Penisola, e decisero di farne una terra di vino. Quindi i romani altro non fecero che affinare le tecniche di coltivazione già utilizzate da Greci ed Etruschi. Se da un lato possiamo affermare che non esistono dati certi ed esatti per quanto riguarda la produzione dell'epoca e i vitigni allora conosciuti, le opere del tempo sono in accordo per quanto riguarda la qualità dei prodotti, e ci confermano che i romani producevano dell'ottimo vino. La richiesta di vino aumentò notevolmente tra il 300 A.C. e l'era Cristiana, grazie al boom nell'aumento della popolazione, che raggiunse in quegli anni il milione di abitanti e, dal momento che il vino era bevuto persino dagli schiavi, presto il bisogno di una cospicua produzione di vino si rese necessaria. Il vino era all'epoca ben radicato anche tra le masse più povere della popolazione: vini infatti di qualità più bassa invadevano i locali destinati alla

mescita e le *tabernae* delle vie più affollate delle città. All'epoca la miglior area dell'Italia, considerata dai romani particolarmente vocata alla produzione vitivinicola, era la zona del Falerno, nei pressi di Napoli. Dal momento che all'epoca la gradazione alcolica era molto più alta rispetto a quella dei vini 'moderni', il vino veniva allungato con significative quantità di acqua, e veniva bevuto dai romani in occasione di tutti i pasti. Il vino di gran lunga preferito era quello bianco. Spesso al vino venivano aggiunti anche spezie, erbe, miele o addirittura il sale, per dare origine a vini dai sapori sempre nuovi ed intriganti. Il gusto dei romani in ambito vitivinicolo era talmente affinato che questi arrivarono a stabilire quali fossero le migliori varietà per ogni zona, in modo da poterne incrementare la produzione, scoprirono di avere una preferenza per i vini invecchiati (dai dieci fino anche ai venticinque anni di invecchiamento), iniziarono ad utilizzare contenitori in legno per l'affinamento, contenitori in vetro per la conservazione e persino i tappi. I romani conoscevano anche diverse tecniche di vinificazione:

si faceva, per esempio, un vino con un pronunciato carattere di affumicato, stipando le anfore nella mansarda sopra la cucina, là dove passava il calore e il fumo del fuoco dando un particolare sapore ai vini. Falernum, il più famoso dei cru romani, era probabilmente fatto in questo modo.<sup>1</sup>

Tutti questi fattori, e l'innato talento e passione dei romani per la viticoltura, cosa che sicuramente ha fatto la sua parte, hanno fatto sì che la viticoltura iniziò sin da subito ad avere una posizione di rilievo nell'ambito dell'economia romana. I romani esportarono le loro conoscenze in molti paesi dell'Europa, ma purtroppo la richiesta e la passione per il vino calarono fortemente dopo la caduta dell'Impero Romano.

Per fortuna, anche durante i 'secoli bui' che separano la caduta dell'Impero Romano dal Rinascimento, i monaci cattolici non abbandonarono mai la produzione vitivinicola: è proprio durante quei secoli che, grazie alla diffusione della religione Cristiana, il vino si è mantenuto una parte integrante della vita della popolazione, proprio grazie all'importanza che gli derivava dall'ambiente religioso:

---

<sup>1</sup> Catarina Hiort af Ornas, *L'Universo del Vino*, traduzione ad opera di Barbro Hildell Guaccero, Enosis srl, Vicenza, 2001, p. 111.

[...] ecco allora il dispiegarsi – così la chiameremmo in termini moderni – di una straordinaria promozione d'immagine: il vino diventa un simbolo centrale della nuova fede, vincente e potente.<sup>2</sup>

Non a caso il vino e il pane, prodotti mediterranei, erano stati scelti come strumenti e simboli del rito eucaristico.

Un punto di svolta nella storia del vino italiana è rappresentato dalla nascita del Marsala, vino liquoroso prodotto in Sicilia. Nel 1773 infatti il mercante inglese John Woodhouse, durante una sosta nel porto di Marsala con la sua nave, ebbe modo di assaggiare il vino di produzione locale, il Marsala appunto, ottenuto seguendo un metodo particolare: ogni anno le botti venivano rabboccate in modo che ogni botte contenesse annate diverse, fattore che andava naturalmente ad arricchire il sapore finale del prodotto. Woodhouse, per trasportare il vino in Inghilterra senza che questo perdesse le sue caratteristiche, vi aggiunse dell'acquavite, aumentando così anche la sua gradazione alcolica. Questa aggiunta sarà il principio dell'utilizzo della cosiddetta mistella [mosto con gradazione alcolica minima di 12° e alcol o acquavite] nella preparazione del Marsala. Il nuovo Marsala, un vino simile al Porto e allo Sherry, riscosse un gran successo nell'Inghilterra di fine settecento, tanto da dar vita ad un vero e proprio mercato che vi girava attorno. Nel 1831 l'attività di produzione del Marsala venne intrapresa da Vincenzo Florio, che fece del Marsala uno dei vini più importanti a livello mondiale. Nel 1862 anche Giuseppe Garibaldi assaggiò il Marsala dello stabilimento Florio, e da lì nacque la denominazione Marsala G.D., cioè Marsala Garibaldi Dolce.

L'800 può esser considerato il secolo di svolta nella storia della viticoltura italiana: la storia e la passione del vino, che fino a quel momento erano rimasti parzialmente in disparte, appannati non solo da una difficile situazione storica per l'Italia, sempre divisa e dominata da potenze straniere, ma anche a livello enologico oscurate dalla vicina Francia, i cui vini andavano per la maggiore tra le corti europee, ritrovano, durante gli anni dell'Unità, la loro forza. Molti personaggi politici importanti di quegli anni ebbero il loro ruolo nella rinascita della viticoltura italiana, così come personaggi legati fortemente al mondo enologico del nostro paese erano anche dei forti sostenitori della Patria: Cavour è stato ad esempio un 'attivista' per quanto riguarda

---

<sup>2</sup> Introduzione di Massimo Montanari al Volume di Antonaros Alfredo, *La grande storia del vino italiano*, Edizioni Pendragon, 2000.

l'introduzione di fertilizzanti in agronomia; infatti, come scrive nel 1854 in una lettera al suo collaboratore Giacinto Corio «Io sono troppo proclive alle novità, e il desiderio di far progredire la nostra agricoltura mi spinge soverchiamente.»<sup>3</sup> Lo stesso Vittorio Emanuele II si era lasciato coinvolgere dall'enologia, tanto che, nel 1872 «aveva aperto ad Asti la Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia che aveva il compito di formare i futuri studiosi e tecnici del settore vitivinicolo.»<sup>4</sup> Questo connubio tra enologia e politica è stato la chiave di svolta per la ripresa del vino Italiano.

Sempre l'800 è stato il secolo che ha visto la nascita e l'affermazione dell'ampelologia, la scienza cioè che studia la vigna e che si è occupata di descrivere e catalogare le diverse centinaia di vitigni che venivano coltivati, in Italia così come nel resto di Europa. Se fino a quel momento infatti la viticoltura si era sempre mantenuta in linea con la più antica tradizione,

a partire dal 1850 con la comparsa delle malattie [ della vite ] prima sconosciute in Europa e con la nascita della moderna ampelografia la viticoltura si trasformò in pochi decenni in modo completo e radicale.<sup>5</sup>

Durante il diciannovesimo e ventesimo secolo i vini italiani subirono delle forti critiche, in quanto considerati di qualità perlopiù scadente, e dopo il problema e la diffusione della fillossera [insetto che attacca le radici della *Vitis Vinifera*, originario del Nordamerica, che ha fatto la sua comparsa in Europa verso la metà dell'800] era necessario prestare una maggiore attenzione alle tecniche di produzione e alla qualità dei vini, non più solamente alla quantità. Fu allora che il governo iniziò a prendere dei provvedimenti per controllare e regolamentare la produzione, dando inizio al cammino che ha portato alla nascita dei vini moderni di oggi.

---

<sup>3</sup> Presentazione di Claudio Ciavatta alla mostra Cavour e i fertilizzanti, mostra bibliografica che si è tenuta dal 14 Aprile al 10 Maggio 2011, a Bologna.

<sup>4</sup> Antonaros, *op. cit.*, p. 215.

<sup>5</sup> Ivi.

## 2. Il vino in Italia oggi

Nella prima metà del '900 l'Italia era pressoché conosciuta esclusivamente per la produzione di vini da tavola. Nel 1963, per modificare questa situazione, furono le autorità, adeguandosi alle indicazioni della CEE, a stabilire le norme per dar vita alle nuove classificazioni.

La prima divisione è quella che esiste tra Vini da Tavola e Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate (VQPRD). I Vini da Tavola sono vini base, solitamente utilizzati per il consumo locale, la cui classificazione si limita ad indicare il fatto che il vino è di produzione italiana. I VQPRD possono invece essere suddivisi in due categorie: la DOC (Denominazione di Origine Controllata) e la DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita). Queste due classificazioni stanno ad indicare la specificità delle aree di produzione e anche che solo certi tipi di uva possono essere impiegati nella produzione dei vini. I vini DOCG, oltre a doversi attenere alle rigide imposizioni del disciplinare della DOC, che prevedono

la denominazione di origine, la delimitazione del territorio di produzione delle uve, la resa massima di uva e di vino per ettaro, il titolo alcolometrico minimo naturale potenziale delle uve alla vendemmia, le caratteristiche organolettiche del vino, l'eventuale periodo di invecchiamento in legno e affinamento in bottiglia, l'eventuale imbottigliamento in zone delimitate ed altri <sup>6</sup>

devono essere anche sottoposti ad una degustazione alla cieca e ad analisi organolettiche dettagliate prima di poter essere inseriti sul mercato. L'obiettivo principale di questo sistema di classificazioni è senza dubbio quello di fare in modo che i produttori si focalizzino e concentrino sulla qualità del prodotto. Infine, a partire dal 1992, è stata introdotta una quarta classificazione, quella degli IGT (Indicazione Geografica Tipica), corrispondente ai Vin de Pays francesi, che sta ad indicare una categoria di vini appartenenti ad una data regione italiana, con norme meno severe

---

<sup>6</sup> Didattica di Associazione Italiana Sommeliers, *Il mondo del Sommelier*, Milano, edizione 2005, p. 223.

rispetto a quelle previste dalla DOC da un lato, ma dall'altro considerati vini migliori rispetto ai più semplici vini da tavola (prima della nascita di questa classificazione infatti vini dalla qualità eccellente, come Sassicaia e Tignanello, due tra i vini italiani più costosi ma soprattutto più prestigiosi, erano denominati semplicemente vini da tavola).

Oggi in Italia si produce vino in tutte le regioni. Ogni regione infatti, rispettando il proprio microclima, la propria geografia interna e la propria origine e cultura, produce vini che sono espressione del territorio. Attualmente le DOC in Italia sono 335, mentre le DOCG, che erano solo 31 nel 2005, sono già 74 [aggiornamento al 2011], segno evidente di come la viticoltura italiana stia proseguendo nella sua crescita ed evoluzione, che si traducono non soltanto in una varietà infinita di vini da degustare in territorio italiano, ma anche in un livello di esportazione notevole in moltissimi paesi nel resto del mondo, segno che comunque il vino italiano, un prodotto che proviene dalla terra, dalla natura, costretto a seguire l'andamento climatico ed il rispetto del ciclo vegetativo della vite, continua ad essere apprezzato, anche ad altissimo livello, nel panorama internazionale. Nonostante inevitabili cali dei consumi, a livello nazionale, dovuti alla complessa situazione economica del paese degli ultimi anni, quello del vino è un settore che, proprio grazie ai forti livelli di esportazione, non conosce crisi. I paesi che maggiormente apprezzano il vino 'Made in Italy' sono Stati Uniti e Germania, ma i nuovi mercati, come quello Cinese, Russo e Indiano, saranno presto, secondo le previsioni, degli ottimi concorrenti.

### **3. Il vino cinese**

La storia del vino cinese è una storia antichissima, iniziata circa 5.000 anni fa. Il vino è sempre stato una costante nella vita dei cinesi: sia nella quotidianità che in occasione di feste e banchetti, gli alcolici sono sempre stati un elemento immancabile. In particolare, il vino è sempre stato una costante nella vita di poeti e letterati. Si creano però delle ambiguità per quanto riguarda l'utilizzo di alcuni termini, perché se per l'Italia, come per molti altri paesi, con il termine vino si tende a considerare esclusivamente il vino ottenuto da uva, in cinese il termine *jiu*, 酒, indica, più in

generale, l'insieme di bevande alcoliche, che sono però in realtà molto diverse tra loro: esiste infatti il *baijiu*, 白酒, un liquore distillato, il *huangjiu*, 黄酒, vino di riso, *pjiu*, 啤酒, la birra, e, solo in tempi più recenti, il *putaojiu*, 葡萄酒, vale a dire il vino come lo intendiamo noi all'occidentale, ottenuto da uva. Di seguito cercheremo di riassumere brevemente sia la storia del *jiu* 酒, con il significato di bevande alcoliche, una storia estremamente antica e infittita di leggende e tradizioni, che la storia, molto più recente, del *putaojiu* 葡萄酒, il vino da uva, tradotto semplicemente con vino, ed inteso come lo intendiamo noi all'occidentale.

## 4. Storia delle bevande alcoliche cinesi

La produzione di bevande alcoliche in Cina è attestata già a partire dal VI millennio avanti Cristo. Durante la dinastia Shang si ha una grande produzione e consumo di bevande alcoliche, testimoniato dalla prevalenza dei vasi da vino tra i reperti in bronzo dell'epoca. Anche nel Classico dei Documenti si fa riferimento al grande consumo di vino da parte dei sovrani Shang e si imputa la decadenza di tale dinastia proprio agli eccessi nel bere: nel celebre 'Proclama sul vino' (Jiugao) si esprime questa condanna e si afferma in modo perentorio che il vino deve essere usato solo per le cerimonie e vietato in tutte le altre circostanze. (Legge 1994: vol. IV, 270, 292).<sup>7</sup>

Quindi un forte culto per l'alcol in Cina esisteva già in epoca Shang (1600-1046 A.C.), mentre secondo il Libro delle Origini, una importante fonte pre-Qin, la nascita delle prime sostanze alcoliche viene accostata alle figure di Yi Di prima e di Du Kang poi. Ecco perché, per tradizione, Yi Di e Du Kang vengono considerati gli inventori delle tecniche di vinificazione del vino cinese. Per quanto riguarda Yi Di, la storia narra che la figlia dell'imperatore Yu, in epoca Xia (ca 2070 A.C- 1600 A.C.) ordinò a Yi Di di produrre vino, per poterne fare un regalo al padre. Yi Di riuscì nel suo intento, dando vita ad un vino dal gusto ottimo. Yu assaggiò il vino e lo ritenne squisito ma, spaventato dal fatto che i successivi imperatori potessero farne abuso, non essendo in grado di gestire il loro stato di ubriachezza, cacciò Yi Di, proibendogli di produrre di nuovo la bevanda incriminata.

---

<sup>7</sup> Da *La Cina e il Mondo, Atti dell'XI Convegno dell'Associazione Italiana Studi Cinesi*, Livio Zanini, *Tocca a te bere! Giochi conviviali e consumo delle bevande alcoliche in Cina*, Roma, Febbraio 2007.

Du Kang invece era il nipote del re Qi, della dinastia Xia. Dopo l'assassinio del padre, diventò egli stesso sovrano. Durante la gioventù era stato responsabile di cibo e bevande nel suo regno. Secondo la leggenda, Du Kang avrebbe casualmente posto del grano nella cavità di un albero, che spontaneamente sarebbe poi fermentato. Du Kang, accorgendosi del piacevole odore proveniente dall'albero, e capendo che cosa era accaduto, iniziò a produrre volontariamente questa nuova bevanda. Ecco perché viene comunemente considerato inventore del vino, è uno dei soggetti preferiti per proverbi e modi di dire legati alla viticoltura, e il suo nome è spesso finito per diventare sinonimo di buon vino. Nonostante le numerose e inevitabili leggende legate alla nascita del vino, nate non solo in Cina ma ovunque nel mondo, siamo oggi propensi a credere che la nascita del vino di riso in Cina altro non sia che il frutto di un processo naturale:

I cereali venivano conservati in malo modo, tanto da germogliare e produrre muffe. Dopo che i cereali di questo tipo venivano cucinati, gli avanzi venivano conservati per un po' di tempo e si trasformavano in vino di cereali. Le persone lo assaggiarono e scoprirono un gusto insolito e attraente, e fu così che iniziarono i tentativi intenzionali per la sua produzione.<sup>8</sup>

Il vino di riso veniva così ottenuto, da un miscuglio di grano fermentato e acqua, e dato che sia le percentuali di grano ed acqua che il periodo di maturazione potevano variare, ne esistevano cinque diverse tipologie, sulla base dell'aroma e della colorazione.

Le sostanze alcoliche in generale hanno sempre rivestito un ruolo fondamentale in occasione dei sacrifici in epoca Shang e Zhou (XIII sec. A.C.- III sec. A.C.), quindi, come anche avvenuto in epoca più tarda con il diffondersi del cristianesimo nel mediterraneo, anche in Cina l'alcol è da sempre associato a pratiche a sfondo religioso. Durante la dinastia Qin (221 A.C.- 206 A.C.), Zhang Jinshou scrisse un libro, dal titolo *La virtù del Vino*, testo sul vino e su come fosse necessario già all'epoca rispettare i gusti personali e la soggettiva resistenza all'alcol. Se infatti è vero che l'alcol è sempre stato una costante della vita sociale cinese, è vero anche che nei secoli il popolo è stato spesso invitato a bere con moderazione, rispettando il quantitativo delle 'tre tazze', come indicato dallo stesso Confucio: l'ospite viene infatti invitato a bere la prima tazza come segno di riverenza verso il padrone, la seconda tazza per gentilezza e rispetto ed infine la terza e ultima tazza prima di ritirarsi. Nel corso della storia, per ben 15 volte ci

---

<sup>8</sup> Li Zhengping, 李争平, *Chinese Wine*, translation by Shanghai Ego, Pechino, 2010, p.19.

sono state delle restrizioni, ad opera del governo, per quanto riguarda la produzione ed il consumo di bevande alcoliche, ma, stando alle fonti, questo è avvenuto non a causa dell'uso smodato ed eccessivo che i cinesi facessero dell'alcool, ma a causa delle carestie, durante le quali i sovrani temevano che il grano fosse erroneamente utilizzato per la produzione di bevande senza esser poi in grado di soddisfare le esigenze alimentari della popolazione.<sup>9</sup>

Si è continuato a produrre vino di riso nel corso dei secoli, e si è passati dall'associazione alcol-religione a quella alcol-letteratura. Infatti molti sono stati i letterati e poeti cinesi ad avere un rapporto continuo con l'alcol, loro fonte di ispirazione, annoverando tra le loro opere moltissimi testi che di *jiu* parlavano appunto. E' anche dalle opere di questi autori che si riesce a rintracciare il consumo e l'importanza dell'alcol nella società cinese. Due esempi, nella letteratura cinese, di personaggi fortemente legati al *jiu*, sono gli autori Tao Yuanming (365-427) e Li Bai (701-762). Tao Yuanming, nato da una famiglia aristocratica in decadenza, lavorò per alcuni anni a servizio del governo, dopodiché decise di ritirarsi in campagna, per dedicarsi alle sue passioni: il bere e la poesia. Il suo rapporto continuo con l'alcol indica come la poesia, e la vita stessa dei poeti, ne fossero fortemente. Tao scrisse infatti a proposito della sua vita:

Vivo recluso senza compagnia e passo da solo le lunghe notti.  
Occasionalmente bevo del buon vino e passo la notte intera a bere. Bevo da solo  
finchè non mi ubriaco. Dopo che sono tornato sobrio, scrivo delle poesie per passare  
il tempo.<sup>10</sup>

Anche Li Bai, il 'poeta immortale', ha nel corso della sua vita sempre fatto uso di alcol, tanto da guadagnarsi l'appellativo de 'il dio del vino'. Secondo infatti uno studio a cura di Guo Moruo<sup>11</sup>, il 16% di tutti i componimenti di Li Bai, peraltro numerosissimi, cita il vino. Un esempio di seguito:

---

<sup>9</sup> Li Zhengping, *Op.cit.*, approfondimenti sul tema in *Rituali e moralità del vino*, pp. 70-77.

<sup>10</sup> *Ibid.*, p. 123.

<sup>11</sup> Guo Moruo, 郭沫若, 1892-1978, scrittore, storico, drammaturgo, archeologo e uomo politico.

### 月下獨酌 Sotto la luna, un festino solitario

花間一壺酒，獨酌無相親。  
Seduto lì tra i fiori, con la brocca di vino<sup>12</sup> -,  
festino solitario, privo di amici intimi -,  
舉杯遊明月，對影成三人。  
elevo il mio boccale e invito il chiar di luna.  
Insieme all'ombra, poi, saremo in tre,  
月既不解飲，影徒隨我身。  
giacché la luna non si negherà al bere.  
E mentre l'ombra seguirà il mio corpo,  
暫將月陪影，行樂須及春。  
intanto, al fianco suo, io scorterò la luna.  
La via della gaiezza termina a primavera;  
我歌月徘徊，我舞影零亂。  
mentre la luna ondeggia, al mio canto, qua e là.  
Ed ha un sussulto l'ombra, fremendo, alla mia danza.  
醒時向交歡，醉後各分散。  
Da sobri, noi viviamo di una gioia comune;  
quando poi, nell'ebbrezza, ciascuno si disperde.  
永結無情遊，相期邈雲漢。  
Noi tre, per sempre uniti, vagando senza affetti,  
infine, in lontananza, saremo alla Via Lattea.<sup>13</sup>

Li Bai infatti, secondo la tradizione, morì mentre cercava, ubriaco, di afferrare la luna riflessa nell'acqua. «La sua dichiarata passione per il bere, unita ai molti aneddoti che narrano di come egli abbia scritto le sue poesie migliori sotto gli effetti dell'alcol»<sup>14</sup>, sono la prova di quello stretto connubio tra autori e bevande alcoliche.

Il consumo di alcolici in generale è stato presente, sin dall'epoca della dinastia Zhou, a scandire le serate della popolazione cinese, con i cosiddetti ordini del bere, 酒令, *jiuling*, vale a dire giochi e attività ludiche strettamente legate al consumo di alcolici, che non solo hanno da sempre rappresentato dei passatempi da associare al raggiungimento di uno stato di ubriachezza, ma rappresentano anzi dei veri momenti di interazione sociale, elementi base di tutte le civiltà, e in misura forse accentuata, anche di quella cinese. I *jiuling*, molto diffusi nel corso della storia cinese, presupponevano, da parte dei giocatori, conoscenze matematiche, intellettive e letterarie, strettamente legate ai classici della letteratura cinese. Oggi i pochi giochi che ancora sopravvivono hanno

---

<sup>12</sup> In questo caso il termine *jiu* 酒, che indica le bevande alcoliche, viene semplicemente tradotto con *vino*, trattandosi di un testo poetico.

<sup>13</sup> Li Bai, traduzione di Leonardo Arena, *Poesia Cinese dell'epoca Tang*, Bur Biblioteca Univ. Rizzoli, 1998, p. 52.

<sup>14</sup> Wilt Idema e Lloyd Haft, *Letteratura Cinese*, Venezia, 2000, p. 148.

certamente perso il loro valore intellettuale, e si rivelano perlopiù essere occasioni di ritrovo e spesso opportunità di lasciarsi andare, smodatamente, all'alcol.

## 5. Tradizioni e credenze

La cultura cinese, che da sempre mostra grande importanza per le celebrazioni, le tradizioni e i festeggiamenti di quelli che sono i momenti di svolta della vita di ogni individuo, ha da sempre associato il consumo di bevande alcoliche alle festività. Alcuni esempi possono essere rappresentati dal fatto che, in alcune aree del sud della Cina, alla nascita di un figlio maschio, il neopadre riempie un particolare cestello con un contenitore con del vino di riso e della carne, e si reca alla casa dei suoceri, che, vedendo così arrivare l'uomo, capiscono immediatamente, da ciò che sta portando, che il parto è andato a buon fine; il vino è inoltre presente in tutti i matrimoni (secondo infatti una tradizione che va molto indietro nel tempo, un uomo che produceva *jiu*, ne seppellì un po' alla nascita della figlia, per poi tirarlo fuori al momento delle nozze della figlia stessa; questo vino, chiamato 女儿红, il *rosso della figlia*, conservato e quindi invecchiato per parecchi anni, rappresenta il simbolo di tutto l'amore, la cura e le attenzioni che i genitori hanno messo nel crescere la figlia fino al momento di 'consegnarla' nelle mani del nuovo marito); anche il festeggiamento del sessantesimo compleanno veniva considerato una celebrazione importante nella vita dei cinesi, perché il numero 60 rappresentava un ciclo completo: in questa occasione erano i figli ad organizzare una celebrazione per il genitore, e naturalmente l'alcol era un elemento immancabile, dato che il carattere 久, *jiu*, lungo tempo, ha la stessa pronuncia del carattere 酒, *jiu*, quindi le bevande alcoliche non potevano rappresentare altro se non un invito alla longevità; per concludere, anche durante le celebrazioni funebri, considerate occasioni in bianco dai cinesi, dato che il bianco è il colore del lutto, l'alcol veniva utilizzato per salutare il defunto ed accompagnarlo nell'aldilà.

Una certa tipologia di bevande alcoliche sono inoltre sempre state utilizzate dai cinesi anche nella medicina tradizionale. Infatti sono sempre state esaltate dalla

popolazione cinese le proprietà benefiche che il vino di riso può avere sulla salute. Basti notare che il carattere non semplificato di 医, *yi*, medicina, era così composto: 醫. In alto 醫, *yi*, parte fonetica, e in basso il carattere 酉, *you*, che sta ad indicare gli antichi vasi per il consumo di bevande. Lo sviluppo della medicina in questo senso ha portato alla nascita dello 药酒, *yaojiu*, un composto dato dall'unione di alcune erbe mediche cinesi e *baijiu*, utilizzato per curare vari disturbi della salute. Già in opere scritte tra l'ottavo e l'undicesimo secolo A.C., come il Libro delle Poesie, le bevande alcoliche vengono associate in un certo modo alla longevità, tanto che, nell'antica cultura cinese, brindare a qualcuno era un modo per augurargli lunga vita. Secondo la medicina cinese antica, come quella moderna, il vino di riso migliora la circolazione sanguigna e il metabolismo, preserva la bellezza, aiuta il rilassamento muscolare, ed si fa quindi promotore di longevità.

## 6. La Cina e il vino da uva

Se da un lato, come abbiamo affermato, la storia del vino in Cina è una storia antichissima, è altrettanto possibile affermare che la storia, o meglio, lo sviluppo della viticoltura intesa all'occidentale, è affiorata in maniera un po' più sostanziosa in Cina solo verso la fine dell'800. E' vero che la produzione di vino da uva risaliva già all'epoca della dinastia Han (206 A.C.- 220 D.C.), ma il suo consumo era ristretto ad una zona limitata. Il vino da uva è più facile da ottenere rispetto al vino di riso, ma a causa della stagionalità dell'uva, non ha affondato sin da subito delle salde radici in Cina. Era infatti molto più comodo concentrarsi nella produzione di vino di riso, data la praticità e l'ampia disponibilità di cereali per questo utilizzo. A partire però dal 1800 il mondo del vino ha iniziato ad apparire attraente anche al popolo cinese, e infatti nel 1892 Zhang Bishe, un cinese d'oltremare, ha fondato la sua cantina nello Yantai, importando circa 500.000 barbatelle dagli Stati Uniti. L'importazione di uve in terra cinese si è tradotta con l'effettiva introduzione di oltre 100 varietà di uve da vino, ma non sono stati solo i vitigni ad arrivare in Cina dall'Occidente, ma addirittura sono giunti dall'estero anche degli esperti di enologia, come spesso accade quando un paese

apre le porte ad un settore che gli è quasi del tutto estraneo. La sua azienda, la Changyu Pioneer Wine, 张裕葡萄酒公司, *Changyu putao niangjiu gongsi*, esiste ancora oggi, ed anzi continua ad occupare una posizione di forte rilievo nella produzione moderna (presentata in seguito).

La produzione vinicola si è intensificata a partire dagli anni '50, con l'arrivo in Cina di alcune varietà provenienti dalla Bulgaria, dall'Ungheria, e dalla Russia, tanto che oggi aziende vitivinicole sono presenti quasi ovunque sul territorio cinese. Nel 1978 la Cina ha prodotto la sua prima bottiglia di vino bianco fermo e ha dato inizio al processo di esportazione dei suoi vini, processo che è avvenuto molto rapidamente se si considera il fatto che la produzione di vino non aveva neanche un secolo di vita. Un dato numerico significativo, che ben sintetizza lo sviluppo della viticoltura cinese, è rappresentato dal fatto che

dalle 240 cantine del 1995 siamo passati alle 500 dell'anno successivo, arricchendo un settore che fino a pochi anni prima verteva su piccolissime aziende, questo anche grazie ad un forte incoraggiamento alla produzione sfruttando zone poco vocate ai cereali, ma molto adatte alla coltivazione dell'uva.<sup>15</sup>

Nel 1998 è stata pubblicata la versione cinese degli standard enologici della OIV – International Codes of Oenological Practice, e nel 2001, per la prima volta, la produzione di vino in Cina e la relativa vendita hanno superato quelle relative al resto degli alcolici diffusi nel paese. Nonostante le numerose aziende sorte in territorio cinese ultimamente, due sono le principali, che ancora detengono il monopolio della produzione di vino: la Changyu, con il suo Cabernet, e la grande varietà di vini prodotti dalla Great Wall Wine.

La Changyu, fondata nel 1892, trae il suo nome dall'unione di Chang, cognome del suo fondatore, e dal carattere 裕, *yu*, che indica la prosperità. Nel 1905 venne completata la cantina, e l'azienda diventa ufficialmente operativa a partire dal 1914. L'anno successivo i prodotti della Changyu vincono quattro medaglie d'oro alla *Panama Pacific International Exposition*, primo riconoscimento internazionale per vini cinesi. L'obiettivo della Changyu è stato quello, sin dagli inizi, di combinare tecniche di produzione cinese con le più innovative tecniche occidentali, che sono iniziate con l'importazione in Cina della varietà del Cabernet Gernischt, similissimo al Cabernet

---

<sup>15</sup> Lorella Zago, *Quanto la Cina è vicina?*, da *Il Divino Diario*, numero 51, anno VI, 2005.

Franc. Per dare al vino un nome facile da ricordare, la Changyu ha coniato una traduzione del termine Cabernet, 解百纳, *jiebaína*, che è stata poi registrata ed è diventata marchio ufficiale del vino. Oggi i suoi vini vengono esportati in oltre 20 paesi e regioni in tutto il mondo ed è tra le dieci aziende globali al mondo, secondo la classifica delle To 10 Global Wineries.<sup>16</sup>

Altra grande azienda vitivinicola della Cina moderna è la China Great Wall Wine, 长城葡萄酒, *Changcheng putaojiu*, fondata nel 1983 nella provincia dello Hebei. Nel 1988 è stata proprio questa azienda a produrre il primo vino rosso fermo di tutta la Cina, ed oggi infatti la sua vastissima produzione comprende vini rossi, bianchi, spumanti, vini dolci e semi-dolci, ma anche distillati ecc., che vengono venduti in venti paesi e regioni diverse, non solo in Cina ma anche all'estero, come Giappone, Francia, Germania e Inghilterra. I vini prodotti vengono considerati vini che incarnano perfettamente lo stile orientale, ma vengono utilizzate le avanzate tecnologie importate da paesi europei, come Francia, Germania e Italia.

Per quanto riguarda le varietà di uva coltivate in terra cinese, vengono sia coltivate le uve tradizionali del territorio, sia i più famosi vitigni internazionali, per cercare di produrre vini che rispettino gli standard internazionali. Per quanto riguarda la produzione di vini bianchi le varietà maggiormente coltivate e utilizzate sono il Riesling italo, lo Chardonnay, lo Chenin Blanc, l'Occhio del drago e il Semillon. Tra queste sembra essere l'Occhio del Drago la varietà maggiormente utilizzata, una varietà tradizionale, con cui viene prodotto uno dei più famosi vini bianchi secchi della Great Wall, che ha ricevuto per questo vino anche riconoscimenti internazionali. Da questo vitigno si produce infatti un vino fortemente aromatico, di un colore giallo paglierino intenso. Per quanto riguarda invece la produzione di vini rossi, i vitigni più utilizzati sono Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Carignano, Pinot nero, Faguolan e Ruby Cabernet, varietà che sono state importate dall'occidente a partire dalla fine del 1800 (con la fondazione dell'azienda Changyu), ma in maniera molto più consistente a partire dagli anni '80, anni del boom vitivinicolo per la Cina anche appunto a livello di produzione interna e nazionale. Per quanto riguarda i vini da taglio, cioè i vini che non vengono commercializzati ma il cui impiego è limitato alla correzione del colore e della gradazione alcolica di altri vini, i vitigni che più vengono utilizzati sono vitigni locali,

---

<sup>16</sup> Direttamente dal sito dell'azienda Changyu, [www.changyu.com.cn](http://www.changyu.com.cn)

come lo *Yan 74*, ibrido nato in Cina presso l'azienda Changyu, dall'incrocio delle varietà di Alicante Bouschet con Moscato d'Amburgo, e l'*Hongzhilu*, ottenuto dall'unione di Merlot e Petit Verdot, altro ibrido made in China.

## **7. La Cina e i vini d'importazione**

Mentre lo sviluppo del vino cinese faceva il suo corso, durante la dinastia Qing (1616-1911) i cinesi iniziarono, molto lentamente e in maniera non costante, a familiarizzare con i vini di importazione. Infatti si narra che, in occasione di una diarrea, l'imperatore Kang Xi (1654-1722) si affidò alle cure di un missionario straniero, che gli consigliò di bere un goccio di vino ogni giorno. L'imperatore seguì i consigli del suo curatore, sviluppando, per il resto della sua vita, l'abitudine di consumare vino durante la quotidianità giornaliera. Fu in quell'occasione che i vini Europei fecero in Cina il loro primo ingresso ufficiale.

Successivamente poi, durante il periodo delle Concessioni Straniere, che si svilupparono a partire dalla prima metà del 1800, missionari arrivarono in Cina dall'Occidente, cercando di costruire un mercato del vino stabile e sicuro. Fu allora che i cinesi, specialmente quelli ricchi e con posizioni di un certo rilievo all'interno della società, iniziarono ad affinare il loro gusto in materia di vino.

Con la fondazione della Repubblica Popolare Cinese nel 1949, il consumo di vino tornò ad esser vissuta dal governo come un lusso tipico dell'occidente, e fu pertanto bandito, in una sorta di campagna contro quello che era lo stile di vita occidentale. Il vino importato fece di nuovo capolino nel 1978, quando la Cina aprì le porte alle nuove e moderne riforme economiche. A partire dagli anni '80, negli hotel delle città principali si iniziava a servire vino straniero. A causa però degli elevati prezzi che il vino proveniente dall'ovest continuava ad avere in Cina, per la presenza di forti dazi doganali, erano solo gli stranieri a potersene permettere l'acquisto, mentre la stragrande maggioranza della popolazione cinese non aveva la possibilità economica per entrare in contatto con questo nuovo mondo e con queste nuove abitudini enologiche. Con gli anni '90 le riforme si fecero più radicali e consistenti, le restrizioni ed il sistema di tassazione sul vino di importazione andarono a calare, e la vendita ed il consumo di

vino iniziarono a diventare familiari anche per la popolazione locale. Un esempio è dato dal fatto che «nel 1993, lo slogan ‘Remy Martin [ grande casa produttrice di cognac in Francia ] ti porta fortuna’ fece il giro del paese. A quel tempo, 70ml di Remy Martin costavano circa 10.000 yuan, paragonati al salario medio di un lavoratore cinese, che era inferiore ai 1.000 yuan.»<sup>17</sup> Il vino di importazione ha sempre rappresentato, per i cinesi, un simbolo non solo della cultura occidentale, ma di uno stile di vita di lusso, agiatezza, tanto da esser sempre associato ad un certo *status quo*, e ad una certa posizione sociale. Il gusto dei cinesi però, con il passare degli anni, grazie ad una maggiore disponibilità di vini importati nella Terra di Mezzo, e con la diminuzione delle tasse sul vino, tradotta traduce con una diminuzione dei prezzi di vendita, fa sì che il gusto dei cinesi stesso si sposti da vini pregiati e costosi (si tendeva infatti a valutare solo il costo della bottiglia per capire se un vino poteva o meno esser pregiato) a una maggiore attenzione verso la qualità effettiva del prodotto, e alla sua provenienza. Infatti, fino a non molti anni fa, un vino per esser importato in Cina e non incontrare difficoltà nelle vendite doveva essere francese, dal prezzo elevato, e possibilmente rosso. Se infatti spesso accadeva che bottiglie pregiatissime venissero consumate distrattamente («Shuan Rein, managing director del China Market Research Group, ha infatti dichiarato: sono stato a meeting in cui una bottiglia di vino da 2.000 euro veniva bevuta in piccoli bicchieri, ingeriti ‘alla goccia’ o mischiato a cubetti di ghiaccio.»<sup>18</sup>), adesso la situazione sta cambiando, perché i cinesi stanno mostrando curiosità nei confronti del mondo del vino, interesse per le aree di produzione e per le storie e le peculiarità delle singole cantine, cosa che si traduce in livelli di importazione soddisfacenti non solo per i pregiati vini di Bordeaux, ma anche per vini provenienti da altri paesi. Una piccola dimostrazione di quanto detto è rappresentata dal fatto che, secondo i dati del Liv-ex, i prezzi di Chateau Lafite sono calati del 45%.<sup>19</sup> Quella di Chateaux Lafite è una storia di ottimo vino, di grandi imprenditori e di predisposizione alle sfide. Infatti Lafite nasce nel’600, a Pauillac, piccolo comune nel Medoc, in Francia, e nel giro di un secolo il vino in questione diventa uno dei più famosi vini dello scenario bordolese, tanto che il prezzo delle bottiglie non scende mai al di sotto dei 1.000 euro.

---

<sup>17</sup> Li Zhengping, *Op.cit.*, p. 141.

<sup>18</sup> Alexandra Topping, *Bordeaux vineyards acquire taste for Chinese buyers*, 23 Marzo 2011, The Guardian, [www.guardian.co.uk](http://www.guardian.co.uk)

<sup>19</sup> I dati sono riportati nell’articolo *Lafite-China, lo Chateaux nel cuore dello Shandong*, Paola Jadeluca, Repubblica (www.larepubblica.it, sezione affari e finanza) 16 Marzo 2012.

«Abbiamo dei problemi con le barbatelle, domani vado a sollecitare lo sdoganamento», Gerard Colin, uno dei più famosi enologi di Saint-Émilion, il cuore del Bordeaux, parla via Skype con il Baron Eric de Rothschild, ultima generazione della dinastia dei Rothschild, grandi banchieri ma anche grandi produttori di vino, lo Château Lafite-Rothschild. Eric Rothschild è a Pauillac, Colin è in Cina, nel cuore dello Shandong, la più antica e ampia regione dove si produce vino in Cina. Davanti al pc, nello shikumen, tipica casa del Dragone, in uno sperduto villaggio rurale con stradine in terra, tetti rotti, e ancora i segni della distruzione della rivoluzione culturale attorno, il cavo a fibra ottica lega Colin, General Manager, all'azionista di Bdr, Baron de Rothschild, nella nuova impresa: la realizzazione di uno Château Lafite-Rothschild in Cina. Una follia, commenteranno senz'altro i puristi del gusto. Un affare gigantesco, ribatteranno gli esperti del settore. Una grande sfida, ribattono gli autori dell'iniziativa. Le richieste di Lafite-Rothschild in Cina sono di gran lunga superiori all'offerta, le bottiglie delle annate eccezionali vanno a ruba, e ai cinesi questo nome evoca un mondo di sensazioni e status symbol che non ha eguali.<sup>20</sup>

Lo storico Chateau francese ha infatti fatto un notevole investimento in Cina, pari a circa 15 milioni di dollari, e adesso gode della proprietà di 30 vigneti e 200 terrazze, cercando di posizionarsi in prima fila nel mercato cinese, che diventerà nei prossimi anni uno dei più grandi mercati di vino al mondo. Nonostante però il tentativo bordolese di stanziarsi nella terra di mezzo per soddisfare sul campo le richieste di mercato, «quello che è chiaro è che l'enigma della costruzione e il mantenimento di un marchio di lusso in Cina non può esser risolto con il tratto di una stilografica.»<sup>21</sup> Il calo del valore delle bottiglie di Chateau Lafite indica anche che non è più sufficiente arrivare da Bordeaux per far innamorare i cinesi del proprio vino.

Tuttavia, nonostante stiano aumentando anche in Cina figure del settore, che si occupano della commercializzazione dei vini, ma anche, più nello specifico, della vendita al dettaglio, del servizio, delle carte dei vini nei ristoranti, continuano ad esistere delle situazioni scioccanti per i veri wine lover. I vini infatti sono spesso venduti senza le necessarie precauzioni e accorgimenti, come ad esempio il monitoraggio della temperatura (in alcuni wine shop l'aria condizionata non rimane accesa 24 ore su 24 in estate, cosa che può tradursi con temperature che arrivano a toccare anche i 30 gradi, specialmente se, come spesso accade, il negozio non apre prima delle 11.00), la posizione delle bottiglie nelle cantine (che spesso non sono stese ma vengono lasciate in posizione verticale), o il fatto che in alcuni ristoranti le bottiglie vengono posizionate sul tavolo, vicine alla fiamma di una candela (che non solo tende, a causa del calore, ad

---

<sup>20</sup> Ivi.

<sup>21</sup> Ian Ford, managing partner della Summergate Fine Wines in Shanghai, *Decanter Magazine*, Marzo 2012.

avere effetti negativi sul vino, ma che comporta, se la bottiglia non viene poi bevuta dai clienti, il fatto che essa venga riposta di nuovo in cantina, e quindi stesa in posizione orizzontale; cambi di posizione frequente non danneggiano un vino fresco e giovane, ma possono danneggiare un vino invecchiato): tutte queste disattenzioni non sono solo il semplice segnale di mancanza di conoscenza e di rispetto del settore enologico, ma sono più spesso sintomo della forte espansione che questo settore ha avuto in Cina negli ultimi due o tre decenni. I cinesi si trovano quindi a fronteggiare richieste ed esigenze di mercato senza però possedere una preparazione adeguata, preparazione che, come nel caso di altri paesi, tra cui l'Italia, deriva da una radicata origine culturale, da una passione e da inclinazioni naturali, da anni e anni di studio nel settore, e da una cura di tutti i minimi particolari. Infatti si è solitamente abituati ad associare queste carenze nel settore enologico cinese a una caratteristica quasi 'razziale', come se il popolo cinese non fosse all'altezza di gestire tutto quell'universo che sta dietro alla vendita di una bottiglia, ma in realtà la cosa non dovrebbe destare molto stupore se si considera il rapido e quasi improvviso sviluppo che il vino ha avuto nella Cina degli ultimi anni. In realtà queste carenze sono del tutto risolvibili con il tempo e con una più approfondita conoscenza del settore, specialmente da parte delle nuove generazioni. Infatti

per ogni milionario in Cina, ce ne sono probabilmente un altro milione che sono sicuramente meno ricchi, ma modesti, colti, curiosi, sofisticati e con un'innata comprensione dell'eleganza, della sottigliezza e della poesia. Non solo per quanto riguarda il tè. Se sono in grado di apprezzare le poesie di Li Bai e i quadri di Qi Bai Shi, potranno con facilità apprezzare un bicchiere di Pinot Nero.<sup>22</sup>

Chi è il consumatore modello oggi in Cina? Il culto del vino continua ad esser associato naturalmente alla cultura occidentale, a uno stile di vita sofisticato, attento alle mode e cosmopolita, fattori che spiegano il fatto che il vino sia bevuto prevalentemente da giovani, con un salario medio. Negli ultimi anni anche le quantità di vino consumate dalle donne stanno aumentando, ma mentre il mercato femminile sembra avere delle preferenze per il bianco, gli uomini restano legati ai vini rossi, anche per fattori strettamente culturali, data l'importanza e la considerazione di cui questo colore gode, da sempre, nella cultura cinese. I vini vengono prevalentemente acquistati come dono (tanto che le vendite raggiungono livelli di picco ogni anno in occasione della Festa di

---

<sup>22</sup> Tai-Ran Niew, *Decanter Magazine*, Febbraio 2012, p. 10.

Primavera), rappresentando infatti un regalo elegante, di classe, non fine a se stesso ma anzi che rappresenta un invito alla condivisione e alla convivialità.

Attualmente la Cina è al mondo tra i primi dieci produttori di vino, ed i dati che riflettono la situazione relativa all'importazione di vini stranieri indicano che, al momento, la stragrande maggioranza di vino consumato in Cina è di origine locale. Il fatto però che lo sviluppo della viticoltura moderna in Cina e la passione per il vino da parte della popolazione siano fenomeni degli ultimi decenni, lascia facilmente intendere che, per quanto riguarda la possibilità di ingresso di vini internazionali in terra cinese, ci siano ampie possibilità di crescita, anche a breve termine. Infatti si stima che, nel giro di pochi anni, la Cina diventerà il primo mercato del vino su scala mondiale, a coronamento del boom economico degli ultimi anni.

Per quanto riguarda l'esportazione, è doveroso distinguere la situazione della Cina e quella di Hong Kong. Se da un lato infatti è vero che la città di Hong Kong è a tutti gli effetti una città cinese, è vero anche che essa è una SAR (Special Administrative Region), una zona quindi che gode di ampia autonomia per quanto riguarda i campi della pubblica amministrazione, delle dogane e della legislazione. La città di Hong Kong rappresenta quindi un'area commerciale autonoma, e completamente indipendente dal resto del territorio cinese. Questa autonomia in materia commerciale e di importazione, si riflette, per i produttori di vino del resto del mondo, in una possibilità di vendere i propri prodotti con facilità direttamente ad Hong Kong, dove i dazi doganali sono del tutto assenti. Se è quindi possibile, per i produttori, vendere con una certa facilità vini di tutti i prezzi e di tutte le qualità ad Hong Kong, è vero anche che la città arriva ad ospitare vini provenienti da tutte le nazioni, dove quindi la competitività a livello commerciale si fa sempre più intensa, e la concorrenza spietata. Inoltre, i dati dimostrano che il mercato del vino di Hong Kong ha ancora potenzialità di crescita, ma non così elevate, specialmente se paragonate a quelle presenti nel resto della Cina. Infatti

il mercato di Hong Kong è molto piccolo. Nel 2010 l'Italia ha esportato a Hong Kong per un valore di 17 milioni di dollari con una quota di mercato che è scesa, rispetto al 2009, dal 5% circa al 2,4%. Segno evidente che anche ad Hong Kong ci deve essere qualcosa che non funziona nelle azioni di marketing dei produttori italiani.<sup>23</sup>

---

<sup>23</sup> Gaetano Manti, *Mercato cinese: il mito e la dura realtà*, dalla rivista *Il mio vino professional*, mensile anno IV, Numero 12, dicembre 2011, p. 81.

O segno evidente che quel mercato sta diventando saturo.

La possibilità di importare vini stranieri in Cina è stata possibile non soltanto grazie a un aumento nel consumo di alcolici, il lento definirsi di una classe di consumatori più cosmopolita, moderna e attenta alle mode, ma anche grazie ad una più sostanziosa presenza di ristorazione internazionale. Il consumatore cinese rimane però un consumatore attento ai propri investimenti, che, specialmente in settore vitivinicolo, ha sin da subito cercato di puntare al top. Nel mondo del vino il top è sempre e comunque rappresentato solo dalla Francia. I vini francesi non hanno quindi avuto difficoltà a costruirsi un proprio spazio nell'immenso mercato della Terra di Mezzo, ed è per questo che continuano ad essere il più forte concorrente per l'Italia non a livello qualitativo (molti vini italiani non hanno infatti nulla da invidiare ai prodotti degli Chateaux bordolesi), ma la forza francese in Cina è data dal fatto che sono stati i primi a fare breccia nel mercato, «utilizzando tutte le leve del marketing da oltre vent'anni [...], puntando decisamente sul *terroir*, anziché sulla specifica caratteristica dei singoli vitigni.»<sup>24</sup> La passione cinese per i vini di Bordeaux ha fatto sì che, nel 2011, la Cina (escluso Hong Kong) è diventata il primo importatore dei vini francesi. Il boom è dato non solo dalle grandi aziende di fama mondiale, ma anche dai piccoli chateaux, in grado di vendere vini base a partire da prezzi bassissimi (4,50 euro a bottiglia). Per quanto riguarda l'Italia, «i vini italiani che hanno fatto da battistrada sono stati vini rossi economici, talvolta leggermente frizzanti, spesso amabili, quando non addirittura dolci, che spesso venivano (talvolta vengono ancora) mischiati a Sprite o Coca Cola.»<sup>25</sup> Attualmente l'esportazione italiana in Cina non si limita più a vini rossi economici, ma si è estesa, con ottimi risultati, anche ai vini bianchi e agli spumanti, per i quali l'Italia è il secondo importatore, secondo solo alla Francia<sup>26</sup>; l'inserimento di questi nuovi prodotti nel mercato è stato possibile grazie al fatto che anche le donne fanno adesso parte della categoria di consumatori, e quindi i vini bianchi e gli spumanti incarnano la possibilità, molto spesso femminili, di poter offrire ai consumatori vini più leggeri. La concorrenza per gli italiani che vendono vino in Cina continua ad esser

---

<sup>24</sup> Leonello Bosco, *Vino Italiano in Cina, Studio sulla presenza del vino italiano in Cina*, OPERA'S (Genuine Italian Flavours), aggiornamento Maggio 2011, p. 12., [www.operawines.com/VINO%20ITALIANO%20IN%20CINA%20REV%206%20SOMMARIO.pdf](http://www.operawines.com/VINO%20ITALIANO%20IN%20CINA%20REV%206%20SOMMARIO.pdf)

<sup>25</sup> Ibid., p. 8.

<sup>26</sup> Ivi.

rappresentata, come già detto, in primis dalla Francia, ma più recentemente anche da vini cileni, argentini, californiani, australiani, neo-zelandesi, sudafricani, ma anche spagnoli e tedeschi. Sembra invece che la produzione di vini cinesi, nonostante il grande miglioramento della viticoltura ed enologia cinese, anche grazie al supporto di tecnici ed operatori del settore provenienti dall'Europa, non rappresenti per adesso un nemico a livello concorrenziale, a causa delle grandi differenze di stile del prodotto e, forse ancor di più, a causa delle differenze di prezzo.

## **Capitolo 2: Traduzioni**

### **1. Il vino italiano**

L'Italia, questo stivale incastonato nel Mar Mediterraneo, difficile da descrivere, terra che neanche Napoleone è mai riuscito a conquistare interamente, è un paese dai mille contrasti e dalle mille contraddizioni. Il suo design di abbigliamento ha sempre occupato un ruolo guida nel mondo, i prezzi delle scarpe e della pelletteria si mantengono sempre alti nella lista e non sono mai sufficienti per soddisfare la richiesta; i suoi storici siti d'arte e le opere dei suoi poeti sono oggetto dell'ammirazione di tutti. Ma d'altra parte sono fuori discussione il frastuono delle sue città, il traffico caotico e la scarsa sicurezza pubblica. Gli italiani danno grande importanza alla famiglia, salvaguardarne prestigio e forma è dovere della famiglia stessa, e sono i genitori che svolgono il ruolo di supporto della casa. Si dice che siano gli uomini a governare questo paese, ma sono le donne in realtà a dominare questi uomini.

C'è un detto divertente diffuso tra i cinesi espatriati che vivono in Austria<sup>27</sup>: una volta arrivati in Italia si ha la stessa sensazione di familiarità che si avverte a Pechino o Taipei; per le strade si possono vedere i panni stesi ad asciugare, una moltitudine di bandiere fluttua e riempie il cielo; per le vie un continuo andirivieni di macchine grandi e piccole che cercano di farsi strada da tutte le parti senza rispettare il codice, andando persino contromano; le madri che chiamano a gran voce i figli per il pranzo; le motociclette che sfrecciano dappertutto, i giovani che parlano senza prender fiato,

---

<sup>27</sup> L'autore del testo ha vissuto per un certo periodo della sua vita in Austria.

lasciando una sensazione completamente diversa rispetto a quella dei vicini paesi dell'Europa occidentale.

Ciò che tutti apprezzano ancora di più, ed è infatti in voga in tutto il mondo, è la cucina italiana, con i suoi piatti tipici, il caffè, i dolci e il vino. L'olio di oliva, che abbonda in Italia, ed è indispensabile al momento di preparare le insalate, è il nuovo *must* salutista; ci sono poi i maccheroni di ogni colore e forma, conditi con i più svariati sughi, che costituiscono la dieta preferita degli abitanti di tutto il mondo. Tutti conoscono i famosi caffè con i 'termini' di espresso, cappuccino e caffè latte; la dolcezza e quel delicato sciogliersi in bocca del Tiramisù, a cui è impossibile rinunciare; c'è poi una grande varietà di piatti a base di pesce, pietanze a base di carne in ogni località, grande assortimento di frutta e verdura... tutto questo contribuisce al fatto che l'Italia sia apprezzata e tenuta in grande considerazione dalle folle di visitatori. Non c'è da stupirsi se per così tanti un viaggio in Italia rappresenta il sogno di una vita.

Oltre che per mangiare, bere e viaggiare, l'Italia è invidiata anche per un'altra cosa, essendo il più grande paese produttore di vino. La produzione annuale di vino in Italia ammonta a 77 milioni di ettolitri, pari al 33% dell'intera produzione europea, e pari a un quarto della produzione totale mondiale. In Cina si usa spesso l'accostamento *acqua e vino* per indicare l'insieme delle bevande disponibili in un ristorante, gli Italiani fanno veramente del vino acqua, la quantità di vino consumata in Italia è leggermente inferiore a quella consumata in Francia, occupando il secondo posto nel mondo, con una media annua a persona di 63 litri. C'è chi dice: 'come ogni persona ha una propria personalità, così ogni vino ha il suo carattere'. I vini italiani, che nascono nel clima mite del Mar Mediterraneo, così come avviene per la gente, sono caldi, passionali e di molti colori.

In Italia la latitudine, il clima, le condizioni naturali ben si adattano alla produzione vinicola, i vigneti sono dappertutto, tanto che è possibile affermare che l'Italia intera è un grande vigneto. La penisola italiana è lunga da nord a sud 1200 Km, ogni zona ha un clima diverso, la topografia varia notevolmente, fattori che portano alla produzione di vini dagli stili differenti l'uno dall'altro. L'Italia può essere suddivisa in tre principali zone vitivinicole, il sud, il centro e il nord. La zona meridionale comprende il tacco e la punta dello stivale, insieme con le isole Sicilia e Sardegna; qui la produzione è elevata, i prezzi dei vini da tavola bassi, e raramente vengono esportati.

Il vino più affermato in Sicilia, il Marsala, vino liquoroso, dal sapore che va dal dolce al secco, rappresenta un'eccezione, viene apprezzato in tutto il mondo, e gode di un soddisfacente livello di esportazione. La parte centrale dell'Italia, attraversata dagli Appennini, ha come regione più conosciuta la Toscana. L'Italia del Nord, da est a ovest, in quest'ordine, confina con Francia, Svizzera, Austria e Slovenia, e le regioni vitivinicole più importanti sono il Piemonte a nordovest, e il Veneto, a nord est, meglio noto anche per la storia di Romeo e Giulietta.

## BIANCHI E ROSSI D'ITALIA

Gli italiani al momento di cucinare vanno matti per il pomodoro, così come al momento di bere preferiscono di gran lunga il vino rosso al vino bianco.

Di tutta la produzione vinicola italiana infatti, 2/3 sono di vino rosso, mentre solo 1/3 è di vino bianco; in tutto il paese dappertutto si trovano vigneti, dappertutto si produce vino, ma la qualità della maggior parte dei vini prodotti è nella media, e principalmente costituisce la bevanda di consumo giornaliero dalla gente del posto. Le zone che producono vini di alta qualità, che vengono esportati all'estero, e che si possono trovare anche in Cina, sono principalmente tre: Toscana, Piemonte e Veneto.

1) Toscana: l'area nei pressi di Firenze, produce vini rossi di alta qualità e alcuni bianchi dal gusto fresco e delicato. Il vino rosso più noto è il Chianti, che nasce dal blend di Sangiovese (vitigno rosso) in percentuale elevata e percentuali minori di alcuni vitigni bianchi; è anche in Cina uno dei vini più venduti. Esistono tre tipologie diverse di Chianti: il Chianti, vino semplice e delicato, che entra in bocca con facilità, che gode di scarsa capacità di conservazione; il Chianti Classico, che nasce nelle aree tradizionalmente più vocate alla produzione del vino, dal colore più intenso rispetto al Chianti semplice, tannini forti, gusto ricco e intenso, dal prezzo piuttosto elevato, può essere affinato almeno 10 anni prima di raggiungere una perfetta maturazione. Il terzo tipo è il Chianti Classico Riserva, che oltre ad essere tradizionalmente prodotto nelle aree migliori, ha bisogno di almeno tre anni di affinamento in barrique prima dell'uscita

sul mercato. Colore rosso intenso, ricchi profumi, gusto corposo e complesso.

Altri tre ottimi vini rossi, che meritano un assaggio, sono il Brunello di Montalcino, il Vino Nobile di Montepulciano e il Carmignano.

2) Piemonte: è la regione produttrice più importante dell'Italia nord-occidentale, zona caratterizzata dalla produzione di vini monovarietali; tre i vitigni che vengono utilizzati: Barbera, da cui si ottengono vini da tavola rossi con elevati livelli di acidità; Dolcetto, da cui si ottengono vini da tavola poco tannici e dal gusto delicato, simili ai vini Beaujolais<sup>28</sup> francesi, che devono esser bevuti giovani per apprezzarne al massimo la qualità; Nebbiolo, che dà origine a vini rossi di buona qualità, dal colore intenso, tannini forti, ricchi di aromi, con elevato livello di acidità e buona capacità di conservazione.

I due vini più noti del Piemonte (i cui nomi si riferiscono sia al vino stesso che alla zona di produzione) sono Barbaresco e Barolo, entrambi ottenuti dal vitigno Nebbiolo, vini forti, intensi e duraturi.

La produzione del Piemonte può essere così suddivisa: 90% vini rossi, 1% vini bianchi e 9% Vini Spumanti. Il Vino Spumante più noto viene prodotto ad Asti, il nome completo è infatti Asti Spumante: conosciuto a livello mondiale, bouquet floreale, dolce, intenso e carico di charme, particolarmente apprezzato dai giovani.

3) Veneto: è la regione vitivinicola situata nel Nord-Est dell'Italia, i vini che vi si producono sono freschi ed eleganti, non hanno bisogno di subire invecchiamenti, in qualsiasi momento possono essere acquistati e subito bevuti. I rossi più famosi sono Bardolino e Valpolicella, il Soave è invece il bianco più conosciuto. I vini del Veneto sono tendenzialmente dei blend, vengono usati svariati vitigni, sostanzialmente diversi da quelli usati nelle altre regioni vitivinicole.

---

<sup>28</sup> Con il termine Beaujolais si indica un vino novello francese, prodotto nell'area AOC (simile alla DOC italiana), di Beaujolais, nei pressi di Lione.

Le altre due tipologie di vini veneti, Amarone e Recioto, sono vini con un particolare processo di produzione: dopo che i grappoli vengono messi su stuoie di paglia<sup>29</sup> ad appassire, aumenta la concentrazione di zucchero, diminuisce la quantità di acqua, poi avviene la fermentazione e si ottengono dei vini corposi, dall'elevata gradazione alcolica. In generale possiamo affermare che la qualità dei vini italiani è buona,ragionevole il prezzo di vendita, vale la pena assaggiarli.

## LA DIETA ITALIANA

Ho sfruttato il tempo libero che ho avuto mentre soggiornavo in Austria dopo aver chiuso il ristorante per stare un mese a casa di amici a Innsbruck, città non lontana dal confine italiano. Durante questo periodo, io e mia moglie, approfittando dell'ottima posizione geografica, abbiamo preso la macchina e siamo andati a fare un giro in Italia; una volta partiti da Innsbruck abbiamo imboccato una comoda e spaziosa autostrada, e zigzagando tra le montagne siamo entrati in Italia. Lungo il tragitto c'erano montagne imponenti, che si alternavano a valli verdi,e non ero in grado di capire se quelli sulle cime delle montagne fossero sprazzi di neve bianchissima, presenti tutto l'anno, o rocce frastagliate che davano vita a sagome grottesche, a rendere ancor più piene di vita le montagne di quel colore verde intenso; e mentre guidavo osservavo paesaggi che solitamente si vedono solo nei calendari. Dopo circa un'ora abbiamo varcato il confine e i controlli doganali e siamo entrati ufficialmente in Italia.

L'Italia del nord, nelle montagne, nei fiumi e nelle abitazioni è del tutto simile all'Austria, non fosse per la presenza della dogana(che però non esisteva più nel 2005, in occasione di un altro mio viaggio, in quanto rimossa con l'unificazione dell'Europa) tanto da non sapere con esattezza quando si esce da un paese e si entra nell'altro. Abbiamo girovagato ovunque in macchina, e la sera abbiamo alloggiato nella città di Bolzano. La proprietaria dell'albergo, una donna piuttosto corpulenta, ci ha consigliato di provare un ottimo ristorante all'angolo della strada, e noi, completamente estranei al posto, abbiamo accettato di buon grado il suggerimento.

---

<sup>29</sup> Tradizionalmente le uve per i vini Amarone e Recioto venivano fatte essiccare sulla paglia, mentre adesso sono più frequentemente usati i plateaux, ampie cassette il legno spesso sostituite da plastica traforata, impilati e posizionati in locali areati.

L'intero ristorante era realizzato in legno chiaro, dal soffitto al pavimento, dalle sedie ai tavoli alle credenze, tutto era realizzato con lo stesso materiale, con fiori e piante come ornamenti per creare un ambiente confortevole ed elegante. Nella semplicità del ristorante, oltre a gustare piatti tipici della cucina locale, riscuotevano grande successo le bistecche di manzo sulla pietra ollare che è un modo di cottura tipico dell'Italia: la pietra di origine vulcanica viene riscaldata fino ad alte temperature e poi vi viene cotta sopra la bistecca. Questo piatto, tipico del ristorante e dal nome curioso, è senza dubbio da provare. Ho ordinato inoltre, da bere come accompagnamento, una bottiglia di vino rosso, un Collio DOC del Friuli Venezia Giulia, annata '83.

Dopo una ventina di minuti, i piatti tanto attesi ci venivano serviti, ogni cameriere teneva in mano un vassoio in legno, e in un attimo la tavola veniva riempita. Su ogni vassoio stava una pietra ollare di forma quadrata, spessa circa 4 cm, con sopra circa 350 grammi di delicatissimo filetto di manzo, con a fianco una patata aperta a metà e scaldata al fuoco, mentre sulla destra del vassoio era preparata una saporita e fresca insalata mista, e tre tipi di salse per bistecche. Il vantaggio di mangiare la bistecca cotta sulla pietra è che in qualsiasi momento puoi scegliere il livello di cottura che preferisci; ad ogni boccone assaporavo l'ottima qualità della carne, consistente e succosa, poi bevevo un sorso di vino rosso, che aveva subito un lungo periodo di invecchiamento, avvertivo i tannini astringenti ma non pesanti, che si fondevano col gusto succoso della carne, rendendone il sapore ancora più appetitoso e morbido, tanto da dover subito bere un altro sorso. A rendere la serata perfetta il fatto che questo piatto particolare si sposava alla perfezione con lo speciale vino rosso. In questi anni a Taiwan ho notato che una dopo l'altra sorgono anche qui queste steakhouses, che affermano che quello che era il modo tipico di nutrirsi in tempi antichi degli aborigeni australiani. Italia e Australia si trovano in due emisferi diversi, al nord e al sud della terra, così lontane tra loro, che ci sorprende il fatto che abbiano avuto delle somiglianze nel modo di nutrirsi della popolazione.

Quella ordinata al ristorante era una bottiglia di vino DOC; la DOC (Denominazione di Origine Controllata) è un grado di classificazione, simile alla denominazione AOC per i vini francesi, denominazione che prevede un rigido regolamento per quanto riguarda la produzione vinicola, le varietà di uve coltivate, le percentuali dell'uvaggio, il periodo di invecchiamento, la gradazione alcolica ecc. Al

momento ci sono in Italia centinaia di zone conformi agli standard della DOC. In un secondo momento è stata istituita dal governo una classificazione ancora più rigida, la DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita); le DOCG attualmente sono circa una ventina. Nonostante questa denominazione rigida approvata tempo fa dal governo, che lascia poco spazio alla creatività dei produttori, è comunque sempre stato possibile produrre ottimi vini non conformi a questi schemi, privi quindi delle caratteristiche per essere dei DOCG; il risultato è stato il fatto che in Italia ci sono vini generalmente riconosciuti già da tempo come vini di ottima qualità ed eleganza, anche dai prezzi elevati, che però in Italia ancora oggi sono classificati come Vini da Tavola, ovvero vini comuni. In Italia si produceva vino da 2500 anni, come si voleva, fino a che nel 1963, in gran fretta, il governo approvò la DOC. Anche se l'intenzione era buona, a quanto pare gli italiani romantici e liberi non hanno apprezzato molto.

## **2. Italia**

La penisola italiana è situata nella parte meridionale dell'Europa, nel Mar Mediterraneo e, ad eccezione delle zone montuose, alte sul livello del mare, quasi tutti gli ambienti naturali della penisola ben si adattano alla coltivazione della vite, i vigneti si estendono in tutte le sue province, ogni anno la produzione è di circa 50 milioni di ettolitri di vino, pari a circa un quinto della produzione totale mondiale, giocandosi con la Francia il ruolo di paese maggior produttore. La storia del vino Italiano va molto indietro nel tempo, i tipi di uva per la produzione vinicola sono moltissimi, ogni zona ha le sue particolari varietà, dando vita infatti a vini che mantengono le caratteristiche locali, così tante le tipologie che può essere paragonata solo alla Francia.

Il clima dell'Italia è quello secco e torrido del Mar Mediterraneo, ma essendo lunga 1200 km da nord a sud, il clima varia in base alle zone: quello del nord Italia si avvicina al clima della zona temperata, mentre il sud è molto più caldo e secco. Gli Appennini, che attraversano la penisola da nord a sud, contribuiscono a formare diverse zone microclimatiche. Il mare, che circonda la penisola per tre lati, d'altra parte controlla il clima altrimenti torrido, e lo mantiene equilibrato. Le Alpi, che abbracciano

la parte settentrionale dell'Italia, sono invece la causa di microclimi freschi, che hanno come risultato la produzione di vini altrettanto freschi.

Il sistema di classificazione (dei vini) è iniziato in Italia nel 1963, e prevede in totale quattro livelli di classificazione. Il livello più basso è quello dei Vino da Tavola, sono generalmente vini semplici e delicati, dalla personalità non troppo marcata, e non dispongono di un rigido disciplinare per quanto riguarda la produzione. Sull'etichetta infatti possono solo essere indicati colore del vino e marchio dell'azienda, mentre le altre caratteristiche, come uvaggio, annata e zona di produzione, non sono consentite. In passato infatti, vini di ottima qualità non conformi alle richieste del disciplinare, potevano essere venduti solo come vini da tavola, ma dall'entrata in vigore del nuovo disciplinare questi vini sono stati trasformati in IGT. IGT è l'abbreviazione di Indicazione Geografica Tipica, simile alla classificazione francese dei Vin de Pays<sup>30</sup> che indica vini provenienti da ampie aree di produzione, e per le aree appartenenti alla categoria, in alcuni casi vengono indicati anche uvaggio e altri dettagli del vino in questione. In Italia i vini di questa classificazione stanno diventando sempre più importanti, attualmente ci sono infatti più di 100 zone IGT, e sebbene il regolamento non sia eccessivamente rigido, molti dei migliori vini non solo presentano lo stile tradizionale ma fanno anche parte della categoria degli IGT; a differenza della produzione vinicola in Francia, molto più conservatrice, molti dei migliori vini italiani hanno uno stile internazionale e si caratterizzano per l'utilizzo di varietà non locali.

DOC è l'abbreviazione di Denominazione di Origine Controllata, simile alla classificazione francese AOC<sup>31</sup>. Dalla sua nascita, oggi le DOC italiane sono più di 330, più di un quarto del vino italiano appartiene a questa classificazione. L'espansione della DOC è stata così rapida, tanto che sono nate infatti sette aree DOC dove in realtà non si produce assolutamente vino. A differenza dei vini delle due classificazioni sopracitate (Vino da Tavola e IGT), tutte le aree adibite a DOC devono rispettare dei parametri territoriali di produzione e coltivare un limitato numero di varietà di uve. La maggior parte delle DOC sono aree tradizionalmente vocate alla produzione, i cui requisiti si basano sulla tradizione stessa, ed il disciplinare è piuttosto severo.

---

<sup>30</sup> Classificazione più alta rispetto ai Vin de Table, ma più bassa rispetto ai vini VDQS e AOC. La classificazione dei Vin de Pays è stata ufficialmente istituita nel 1979.

<sup>31</sup> Appellation d'Origine Contrôlée, classificazione che non si limita ad indicare provenienza dei vini, ma che comprende, come avviene per la DOC italiana, una serie di rigidi parametri, che comprendono anche metodi di produzione e varietà delle uve utilizzate.

DOCG è l'abbreviazione di Denominazione di Origine Controllata Garantita, che in teoria corrisponde al più elevato livello possibile per i vini italiani, i requisiti di produzione ed il disciplinare sono i più severi, e oltre ai test per la DOC, ogni nuova annata di vino prodotto deve essere approvata dalla commissione per poter uscire sul mercato. In base al regolamento, solo le aree che per almeno 5 anni sono state DOC possono eventualmente salire di grado, così oggi in Italia le DOCG sono solo poco più di una trentina, ma in futuro continueranno ad aumentare. Sul collo di ogni bottiglia appartenente a questa classificazione (DOCG) deve essere applicata una fascetta che indichi il numero della ditta produttrice, per evitare contraffazioni.

Nel sistema delle denominazioni italiane, possiamo spesso trovare l'aggiunta del termine Classico, per esempio Chianti e Chianti Classico appartengono a due aree di produzione diverse ufficialmente riconosciute, con l'aggiunta del termine Classico si fa riferimento ad una tradizionale area vitivinicola, che presenta le migliori condizioni produttive. Inoltre, molti vini italiani appartengono alla classificazione Riserva, che sta ad indicare che il vino in questione necessita di un periodo di invecchiamento in barrique in legno di rovere piuttosto lungo ed affinamento prima di esser presentato sul mercato. Il termine invece Superiore, utilizzato in alcune aree di produzione in Italia, indica di solito elevata gradazione alcolica e vini di alto livello, e attualmente è prevalentemente utilizzato nel nord Italia.

## ITALIA DEL NORD

L'Italia del Nord è la parte compresa tra le Alpi e gli Appennini, vasta terra attraversata dal fiume Po, che sfocia nel Mar Adriatico, e ad ovest confina con la Costa Azzurra francese, ad est con la Slovenia, sulla penisola Balcanica, ed è l'area più fertile e ricca di tutta l'Italia. Più della metà dei vini Italiani facenti parte dei disciplinari di produzione vengono prodotti nell'Italia del nord, ma, oltre al primo posto a livello di produzione, il nord è di tutta l'Italia la zona in cui si producono il maggior numero di tipologie di vini. Tra queste, i vini più longevi d'Italia, i rossi Barolo, a base Nebbiolo, l'Amarone, vino rosso fermo ottenuto da uve passite, e il vino dolce Recioto, tutti in grado di catturare il piacere della gente. Il Moscato, vino dolce e frizzante, insieme con i

rossi Barbera, Dolcetto, Valpolicella e Bardolino, tutti vini leggeri e attraenti, sono i classici vini del nord Italia, famosi in tutto il mondo.

Oltre a questi vini conosciuti a livello mondiale, nell'Italia settentrionale sono presenti otto casi del tutto indipendenti che, grazie a condizioni naturali e vini dallo stile completamente diverso rispetto alle altre zone, presentano molte altre varietà di uve uniche e vini che conservano il gusto tipico della tradizione, e che assieme agli altri vanno a comporre quel paradiso vitivinicolo dallo stile inimitabile dell'Italia del nord.

## REGIONI VITIVINICOLE DEL NORD ITALIA

### PIEMONTE

Il Piemonte, regione dell'Italia nord-occidentale, sotto la catena delle Alpi, è la patria delle migliori prelibatezze quando si parla di vino e cibo. In questa zona, i vini sono perlopiù vini monovarietali, le caratteristiche varietali dominano lo stile di produzione dei vini piemontesi. Il Nebbiolo è la migliore varietà della regione, che esprime la sua grande forza e l'ottima capacità di invecchiamento nei vini Barolo e Barbaresco, dando vita ad alcuni dei migliori vini italiani. La morbidezza di Barbera e Dolcetto sono diventate caratteristiche importanti ed accattivanti delle varietà rosse dei vini piemontesi. Tra i vini bianchi, il moscato d'Asti è il bianco dolce e frizzantino più famoso al mondo. Moltissimi sono i vini prodotti in Piemonte, e verranno presentati in un apposito capitolo nelle pagine seguenti.

### VALLE D'AOSTA

La Valle d'Aosta è la regione confinante sia con Svizzera che Francia, fredda e dalla topografia ostile, i cui vigneti sono perlopiù situati lungo le due sponde della Dora Baltea, sui versanti dei rilievi. Per motivi geografici, sebbene la produzione vinicola non sia molto consistente, si coltivano numerose varietà di uva, comprese quelle italiane, svizzere, francesi insieme a una ventina di varietà autoctone. La Valle d'Aosta, che per l'utilizzo frequente della lingua Francese è a volte chiamata anche Vallée d'Aoste, è una DOC, ci sono sette zone di produzione vitivinicola, tra cui le alte

valli di Blanc de Morgex et de la Salle, sui versanti del monte Bianco, vigneti tra i più alti, dalla temperatura molto fredda, che danno il nome al delicato vino bianco prodotto in queste zone. I vini rossi vengono principalmente prodotti nelle valli di Arnad-Montjovet e Donnas, e il Nebbiolo è la varietà principale. Dato che i vini vengono prodotti ad altitudini elevate, come accade anche in Svizzera, hanno tutti uno stile elegante e delicato.

## LIGURIA

Le ripide sponde dei rilievi affacciati sul Mediterraneo nelle vicinanze di Genova, vanno a comporre una scogliera che cade direttamente a picco sul mare. In questa terra dalla forma spigolosa, i vigneti si concentrano sui terrazzamenti, dando vita ad un'altra piccola area di produzione dell'Italia del nord: la Liguria. Sebbene i vigneti non siano moltissimi, vi sono tuttavia 6 aree DOC, di cui le più note sono Cinque Terre e Dolceacqua, dove si producono dei vini in grado di soddisfare le locali esigenze di mercato. La varietà rossa più comune è l'Ormeasco, altro nome del Dolcetto, mentre per il bianco viene usato il Vermentino, che dà origine a vini fermi intensi e dotati di buona acidità, dalla forte personalità.

Nella zona delle Cinque Terre al Vermentino vengono aggiunte le varietà di Bosco e Albarola ecc., dando origine a deliziosi vini bianchi. Localmente si produce anche lo Sciacchetra, bianco passito dolce.

## LOMBARDIA

La Lombardia è una delle principali regioni italiane per quanto riguarda il mondo del vino, la produzione annuale è di un milione e mezzo di ettolitri, ma dal momento che i suoi vini sono simili nello stile a quelli di Veneto e Piemonte, questa regione non è altrettanto nota. Delimitata a nord dalla Valtellina, sulle Alpi, al confine con la vicina Svizzera, situata sul versante nord del fiume Adda esposto al sole, il vino più famoso che vi si produce è a base Nebbiolo (varietà che localmente viene chiamata Chiavennasca), per regolamento composto per il 70% da Nebbiolo, dallo stile più

leggero rispetto ai vini Piemontesi, ma dopo il Piemonte stesso è qui che si produce il secondo Nebbiolo d'Italia. La Valtellina Superiore, che è già una DOCG, comprende le sottozone di Sassella, Grumello, e altri quattro paesi dalla produzione eccellente, dove si producono vini dalla buona capacità di invecchiamento, che comprendono più del 90% dei vini Nebbiolo della regione.

La principale area vitivinicola della Lombardia è quella che si concentra attorno al Lago di Garda e Lago Iseo. Il Lago di Garda si affaccia sulla regione Veneto, e la DOC Garda è a cavallo tra due regioni, il Garda Bresciano è l'area di produzione più importante sulla sponda ovest, dove oltre a produrre una ridotta quantità di bianco, si produce anche il Chiaretto rosato e vini rossi freschi e leggeri, blend di Groppello, Sangiovese, Marzemino, Barbera e altre varietà. La recente area del Garda Classico comprende i vigneti appartenenti a 25 paesi, dove vengono prodotti vini simili tra loro. La Lugana, zona del basso Garda, è nota specialmente per i vini bianchi, il Trebbiano di Lugana dà origine a bianchi fermi, rotondi e corposi.

Per quanto riguarda la zona dell'Iseo il Franciacorta è il vino più noto, vino frizzante composto da uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero. Solitamente il periodo di invecchiamento per lo spumante senza annata è di almeno 25 mesi per raggiungere la maturazione, mentre per gli altri spumanti millesimati ci possono volere anche 37 mesi, il Franciacorta, un DOCG, è il migliore d'Italia per qualità, e perfino migliore degli spumanti francesi, ad eccezione dello Champagne. Oltre allo spumante, Terra di Franciacorta comprende anche vini fermi, sia bianchi che rossi, ottenuti da varietà non autoctone.

Situato nella parte più a sud della Lombardia, Oltrepò Pavese produce una grande quantità di vini dai prezzi moderati, ma anche il rosso Buttafuoco, vino talvolta vivace, ottenuto da uve Barbera, Bonarda e Pinot Nero, che raramente troviamo in Italia.

## VENETO

La regione Veneto, famosa per la città di Venezia, è l'area che longitudinalmente parte dalle pianure del Mar Adriatico ed arriva fino alla catena delle Alpi; ovunque si trovano distese di vigneti, e la sua produzione DOC è la più elevata

rispetto a tutte le altre regioni d'Italia. La città di Verona, nella parte est della regione, è il più grande centro vinicolo della regione, la sua produzione infatti non solo rappresenta i 2/3 della produzione veneta, ma molte sono le tipologie di vino prodotte, famose a livello mondiale; in particolare è, nel mondo, la regione che produce la più elevata quantità di vini passiti (ottenuti da uve passate).

Le tre aree di produzione più note della provincia di Verona sono Bardolino, Soave e Valpolicella. La zona di Bardolino è situata sulla sponda est del Lago di Garda, vi si producono rossi della tradizione da uve Corvina, Rondinella, Molinara e Negrara, vini dallo stile elegante e fresco, con leggere note amare, e in alcuni casi leggermente frizzante. Nel Garda Bresciano, così come sulla sponda ovest del lago, si produce il Charetto rosè, ed inoltre il vino Novello e lo spumante. Ai vini prodotti nelle tradizionali aree vitivinicole, può essere aggiunta la denominazione di 'Classico'. Il Bardolino Superiore è un vino di alto livello, forte e robusto, duraturo nel tempo, prodotto in un'area DOCG.

La provincia di Verona è, per l'Italia del nord, la più grande area a produzione vinicola, la nota area della Valpolicella si trova proprio sui rilievi a nord della città. Il principale vitigno è il Corvina, in blend con Rondinella e Molinara. Generalmente, i vini Valpolicella sono vini leggeri, dal colore rosso rubino, sapore di ciliegie e frutti rossi, acidità elevata, con un leggerissimo retrogusto amaro e astringente portato dai tannini. I vitigni usati per i vini Valpolicella e Bardolino sono gli stessi, ma lo stile dei Valpolicella è leggermente più intenso. Il Valpolicella Classico nasce nelle tradizionali aree di produzione sui rilievi, dove le condizioni sono ottimali, le unità produttive piccole, ma molto più rigogliose rispetto a quelle delle zone pianeggianti. Il Superiore è invece ottenuto da uve ad elevata maturazione, a cui in alcuni casi vengono anche aggiunti sedimenti di uva passa, che gli conferiscono un gusto asprigno.

Per realizzare vini più robusti, la zona della Valpolicella mantiene ancora delle tradizioni molto antiche, come essiccare le uve raccolte a mano, che vanno a rendere il vino ancora più concentrato. Durante la fase di essiccazione, le uve vengono tenute sospese oppure fatte essiccare sulla paglia; ci sono anche delle cantine dove le uve vengono direttamente poste in cassette di legno. Durante il periodo di appassimento possono in alcuni casi svilupparsi delle muffe nobili, ed oltre alla naturale essiccazione, in alcune aziende vengono utilizzate delle grandi ventole, addirittura in grado di

controllare la temperatura dell'aria e conservare il gusto fruttato delle uve. Dopo circa cento giorni di appassimento, le uve non solo si addolciscono, ma sviluppano anche molti altri particolari sapori, e si ottengono cambiamenti dovuti alla struttura dei tannini. Nella produzione del vino dolce, chiamato Recioto della Valpolicella, simile al Porto, dolce e denso, la gradazione alcolica è piuttosto bassa; se la percentuale di zuccheri fermenta completamente si ha un vino secco, con una gradazione alcolica che spesso supera i 15°, l'Amarone della Valpolicella. Che sia Recioto o Amarone, i vini qui prodotti sono ricchi di sapori, in alcuni casi presentano una leggera ossidazione, gusto intenso, molti tannini, ma sono comunque vini morbidi, che non hanno problemi di conservazione.

Nella zona ad est della Valpolicella, la DOC Soave, si produce il vino bianco più noto della regione Veneto, e l'area è al terzo posto in Italia per la produzione di vini DOC. I vini sono composti per almeno il 70% da Garganega, combinato con Trebbiano, Chardonnay, Pinot Bianco ecc. I vini presentano fresca acidità e bouquet di mele e albicocche. Il Soave Bianco, prodotto nelle zone di pianura, è un vino leggero privo di particolare personalità, ma c'è anche quello prodotto nelle condizioni ottimali presenti sui rilievi, il Soave Classico, e il vino dolce Recioto di Soave, un DOCG ottenuto da uva passita.

Non solo nella zona ad est di Verona, ma anche nel Veneto centrale, oltre al Soave bianco ottenuto da uve Gambarella, vi sono altre zone vitivinicole dove si producono essenzialmente vini dal gusto moderno utilizzando vitigni internazionali. Sebbene anche nel Veneto nord-orientale non manchino aree vitate con uve internazionali, questa zona è conosciuta prevalentemente per il secondo vino spumante prodotto in Italia, il Prosecco. Localmente, con le stesse uve bianche utilizzate nella produzione di vini spumante dalle diverse intensità, morbidi e leggeri, al profumo di mandorle, si producono anche vini bianchi non frizzanti.

## TRENTINO

Dalla città di Verona, in direzione nord verso la valle dell'Adige, si entra nella regione del Trentino. I vigneti si trovano su ambo i lati della valle, sia sulle strette pianure che sui rilievi; il Trentino è una DOC di notevole importanza, dove si

producono ogni tipo di vini monovarietali, vini bianchi fermi e spumanti dalle buone prestazioni, che comprendono le varietà fresche di Chardonnay e Pinot Grigio, il Riesling e il Muller-Thurgau tedeschi, assieme al Nosiola, varietà locale . L'uvaggio dei rossi è composto invece dalle varietà importate Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero, assieme alle locali uve leggere come Schiava e Marzemino, che in alcuni casi vengono impiegate anche nella produzione di vini rossi dolci, leggermente frizzanti. Il paese di Sorni, situato sui rilievi della sponda sinistra, è famoso per la produzione del bianco di Nosiola. In Trentino si produce anche Vin Santo, da uve passite, composto da Nosiola per l'85%. La DOC di Teroldego Rotaliano, che si trova sulla pianure ghiaiose di Campo Rotaliano, presenta lo stile della zona, dove le uve Teroldego danno vita ad un vino dal colore intenso, e dal gusto amarognolo e rude.

#### ALTO ADIGE

L'Alto Adige è la zona, rispetto al Trentino, a nord del fiume Adige, e non solo è una zona alta sul livello del mare, ma è anche l'area di produzione vitivinicola più a nord dell'Italia, dal clima piuttosto freddo. Non solo la lingua e la cultura risentono della vicinanza con l'Austria, ma anche la DOC principale dell'Alto Adige ha nome tedesco, Sudtirolo. La maggior parte dei vini locali sono monovarietali, moltissime le varietà coltivate, le principali uve bianche (di origine tedesca) comprendono il Muller Thurgau, il Sylvaner e il Riesling assieme alle altre varietà non locali come Pinot Bianco, Pinot Grigio e Gewurztraminer, da cui si ottengono freschi vini bianchi dotati di buona acidità, che raramente si incontrano in Italia, e che mantengono elevati gli standard qualitativi. Al contrario, le uve da cui si ottengono vini rossi, al di là di Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero, poco utilizzate, sono varietà locali, come la Schiava, che produce rossi leggeri, dalle buone potenzialità, e dal colore intenso, e il Lagrain, che conferisce ai vini un leggero gusto amarognolo. Con l'uva Schiava si produce il noto rosso della Santa Maddalena, zona a nord della città di Bolzano, mentre con il Lagrein si produce uno dei migliori Gries, nella zona ad ovest della città.

## FRIULI VENEZIA GIULIA

Il Friuli (forma abbreviata di Friuli Venezia Giulia) è la regione più a est dell'Italia, ed è l'area collinare e montuosa presente nello spazio compreso tra le Alpi e il Mar Adriatico; l'area adibita a produzione vitivinicola è prevalentemente la parte meridionale della regione, in particolare l'area collinare nei pressi della vicina Slovenia, dove troviamo le due DOC più importanti, Collio e Colli Orientali del Friuli. I bianchi fermi del Friuli, dal gusto fresco e puro, dal ricco bouquet, mettono in mostra le caratteristiche varietali, e sono diventati i bianchi italiani su cui maggiormente si focalizza l'attenzione, paragonabili solo a quelli dell'alto Adige. Sono vini moderni, prevalentemente monovarietali, ottenuti perlopiù dalle ben note varietà internazionali. Oltre al Sauvignon Blanc, al Riesling e allo Chardonnay, qui il Pinot Grigio presenta delle ottime manifestazioni, più pastose e generose rispetto a quelle di altre zone, con forti aromi di pera. Anche il Friulano locale è una varietà particolare, che da origine a vini dal ricco bouquet e con aromi di mandorla, però la varietà più distintiva è il Picolit, da cui si ottengono vini bianchi vecchio stile, che sono già dei DOCG. Nella zona si producono anche vini rossi, dalle uve internazionali come Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenère, da tutti confuso con il Cabernet Franc, e dalla varietà locale più nota, il Refosco. Anche il vino dolce Ramandolo Docg, bianco, è molto particolare, ottenuto da uve Verduzzo Friulano, che gli conferiscono un gusto astringente.

## PIEMONTE

Sebbene sia la Toscana, regione dell'Italia centrale, a riscuotere maggiore successo al di fuori del territorio nazionale, non vi è alcuna incertezza sul fatto che il Piemonte sia, di tutta l'Italia, la regione più bella, con moltissime particolarità locali, e sia la regione che più rispecchia lo spirito della sua terra attraverso i propri vini. Proprio perché il Piemonte confina a ovest e a nord con le Alpi Svizzere e Francesi, che delimitano la regione e le forniscono il nome, (infatti il nome Piemonte significa proprio ai piedi delle montagne), dappertutto è un susseguirsi di colline e rilievi, e sebbene il Mar Mediterraneo non sia distante, la parte meridionale della regione è comunque circondata dall'estremità sud delle Alpi e dall'estremità nord degli Appennini, tanto che

il clima piemontese è un clima continentale, con inverni lunghi e freddi, estati calde e aride, ed autunni spesso caratterizzati da piogge e umidità. I vigneti si trovano perlopiù nelle zone collinari e temperate delle Langhe ad est e a sud, e sul Monferrato. Alba è il principale centro cittadino delle Langhe, e vi si produce il miglior Barolo (uve Nebbiolo) di tutta Italia, mentre l'area del Monferrato ha come principale città Asti, nota a tutto il mondo per il suo Moscato d'Asti.

## VARIETA' DELLE UVE

Il Piemonte è una regione dove si producono, per tradizione, vini monovarietali, sia da note varietà internazionali che da vitigni locali, che esprimono la propria territorialità. Per quanto riguarda i rossi, il Nebbiolo è la miglior varietà del Piemonte ed anche quella più conosciuta, che oltre ad essere la varietà del Barolo, è anche quella principalmente impiegata nella produzione dei DOCG Barbaresco, Gattinara e Ghemme. Dal momento che fa parte delle varietà a maturazione tardiva e molto esigenti, necessita per questo di essere coltivata nelle zone che vantano le migliori condizioni produttive, soprattutto sui versanti ben drenati verso sud, così che le uve possano raggiungere un soddisfacente livello di maturità. Il colore dei vini prodotti da uve Nebbiolo non è molto intenso, spesso tende rapidamente all'arancio, raramente presenta le sfumature violacee del Cabernet Sauvignon. Gli aromi caratteristici sono quelli della viola, dei frutti a bacca nera, goudron, del tartufo e della rosa. Il gusto di questi vini bevuti giovani appare aspro e rigido, a causa dell'elevata acidità e dei tannini, necessitano di un lungo periodo di affinamento in bottiglia affinché i tannini gradualmente si ammorbidiscano, sono vini che godono di un'ottima potenzialità di invecchiamento.

Il Barolo è la varietà maggiormente coltivata in Piemonte, la metà del vino rosso della regione nasce infatti da questo vitigno. In passato si producevano principalmente vini da tavola piuttosto acidi, semplici e delicati, mentre adesso è possibile produrre vini dal colore intenso, molto fruttati, dai tannini ben definiti e acidità

moderata, e dalla ottima capacità di conservazione, come quelli prodotti nelle note zone di Barbera d'Alba e Barbera D'Asti. Anche il Dolcetto è un'altra varietà piuttosto comune, cresce in aree umide e matura facilmente, i vini ottenuti da questa varietà sono poco tannici, presentano squisite note fruttate, gusto morbido, maturazione precoce, delicatezza e prezzi moderati, e sono i migliori vini da tavola piemontesi. Sempre tra le varietà rosse troviamo il Brachetto, da cui si ottiene un vino dolce e frizzante, dai sentori di rosa, il Brachetto d'Acqui DOCG, vino più conosciuto del Monferrato. Dall'uva Freisa si ottengono vini leggermente frizzantini con note di lampone; col Grignolino si producono spesso vini dal colore debole e dal gusto astringente e grossolano.

Una varietà di uva bianca piuttosto importante nella produzione piemontese, oltre a quelle ricche di aromi floreali che vengono impiegate per il moscato d'Asti DOCG, è il Cortese, uva piuttosto aspra e con sentori di pera, che è l'unica varietà impiegata nella produzione del Gavi DOCG. L'Arneis era impiegato in origine per ammorbidire il Barolo, adesso viene usato nella produzione di vini bianchi fermi aromatici.

## PRINCIPALI AREE DI PRODUZIONE

Dal momento che nella regione Piemonte si producono svariate tipologie di vini, e non esiste la classificazione IGT per i vini da tavola, le DOC della regione arrivano a cinquanta, e comprendono 11 DOCG, di cui una talmente estesa da avere direttamente il nome di Piemonte DOCG, anche se normalmente, nel sistema italiano, solo i vini IGT possono trarre la loro denominazione dal nome stesso della regione. Dato che in Piemonte si producono prevalentemente vini monovarietali, per questo molte zone DOC uniscono nella loro nomenclatura la varietà dell'uva e il nome dell'area di produzione, come ad esempio Dolcetto D'Alba, Barbera D'Asti ecc, e di conseguenza tra Alba e Asti si contano almeno una decina di aree a produzione vitivinicola di cui è impossibile distinguere i confini esatti. Il 90% dei vigneti del Piemonte si trova sulle Langhe e nel Monferrato, ad est e ad ovest della regione, e nelle zone settentrionali e meridionali il restante 10%.

## LE LANGHE

Le colline delle Langhe, che circondano la città di Alba, sono l'area più nota al mondo per la produzione di tartufo bianco, ma sono anche l'area del nord Italia che eccelle per la produzione di Nebbiolo. Le due DOCG di Barolo e Barbaresco sono localizzate, distintamente, una a nord e una a sud rispetto alla città di Alba. L'area del Barolo si trova sulle splendide colline basse a sud di Alba, è al mondo la migliore zona per quanto riguarda la produzione di Nebbiolo, e comprende i paesi produttori di vino di La Morra, Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba ed altri ancora. Per quanto riguarda l'ambiente, il Nebbiolo, varietà molto esigente, viene coltivata nei vigneti collinari rivolti verso il sole, facenti parte dei 1200 ettari adibiti alla produzione di Barolo, mentre nelle altre zone vengono coltivati Barbera e Dolcetto.

Il suolo e l'ambiente dell'area del Barolo presentano cambiamenti significativi da zona a zona, a zone diverse corrispondono diversi vigneti, e questo porterà ad avere vini dai sapori completamente differenti; quindi questa zona e quella a nord dove si produce il Barbaresco, sono simili alla produzione francese della Borgogna, dove ad ogni parte di vigneto corrisponde un vino diverso; così come in Borgogna ogni vigneto viene chiamato cru, nelle langhe i vigneti prendono il nome di bricco o sorì, ogni bricco ha il suo nome specifico, i consorzi mantengono separate le uve coltivate in vigneti diversi nelle fasi di vinificazione e imbottigliamento, e in alcuni casi decidono di mischiarle. Comunemente parlando il Barolo, paragonato ad altri vini Nebbiolo, ha il colore più intenso, più tannini e gradazione alcolica più elevata, è un vino più sostanzioso, e dotato di buona tenuta nel tempo. Però ogni zona presenta le sue peculiarità, e dividendo grossolanamente in est e ovest, possiamo affermare che il terreno della parte occidentale è composto principalmente da limo e marna, simile a quello della zona nord dove viene prodotto il Barbaresco, e il Nebbiolo si mostra qui con le sue migliori performance. Anche nei paesi di Barolo e La Morra si producono vini rossi gentili ed equilibrati, che maturano in fretta. I vigneti più famosi, a sud de La Morra, sono Brunate, Cerequio, La Serra, mentre a nord di Barolo abbiamo i noti Cannubi e Sarmassa.

Invece la topografia dei terreni della parte est, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba, è piuttosto accidentata, il terreno povero, calcareo, contiene

elevate percentuali di arenaria e ferro. Il Nebbiolo che vi si produce è un vino particolarmente forte, dalla ottima capacità di conservazione, ed è il vino più intenso della regione Piemonte. Tra i vigneti più conosciuti a nord di Montforte troviamo Bussia, Ginestra e Pianpolvere; i Vigna Francia, Vigna Rionda e Ornato di Serralunga; nella zona di Castiglione Bric del Fiasc, Villero e Falletto Rocche ecc.

La superficie vitata a Barbaresco, a nord-est della città di Alba, non è molto estesa e i vigneti sono situati nei borghi di Barbaresco, Neive e Treiso. Il suolo è ricco di limo e marna, la sua composizione e lo stile del vino sono simili al Barolo delle regioni occidentali, il Nebbiolo rosso è generalmente leggermente più leggero rispetto al Barolo, ma è comunque un vino solido e potente; Treiso, nella parte sud, piuttosto alta sul livello del mare, produce i più squisiti ma leggeri vini Barbaresco. Le vigne più conosciute sono quelle di Santo Stefano di Neive e Bricco di Neive a nord e, a Sud di Barbaresco, Sorì Tildin, Asili, Montestefano e Martinenga, e anche Pajorè a Treiso.

La maggior parte dei tradizionali Barbaresco e Barolo invecchiano in grandi barrique in legno di rovere di slavonia, e spesso necessitano di lunghi periodi di invecchiamento per raggiungere maturazione adeguata. Da vent'anni a questa parte si è iniziato ad utilizzare barrique francesi di piccole dimensioni per l'affinamento, così da produrre vini Nebbiolo rossi molto più rotondi rispetto a quelli tradizionali, dal gusto più barricato, e subito pronti per esser bevuti, tanto che adesso non è più necessario aspettare vent'anni, ma più spesso sono sufficienti solo dieci anni di invecchiamento.

## MONFERRATO

All'interno di questa vasta zona prevalentemente collinare dal terreno calcareo, si producono i famosi Spumanti Asti DOCG, omonimi alla città di Asti appunto; è la seconda area produttiva più grande di tutta l'Italia, seconda solo al Chianti, e vi si produce il vino spumante più famoso, ad eccezione dello Champagne prodotto in Francia. Dal momento che vengono utilizzate fragranze di rosa durante la produzione, il vino mantiene la fragranza floreale tipica delle rose, aroma di litchi, e un gusto aromatico, tipico appunto dei vini dolci o semidolci, normalmente viene bevuto quando è ancora giovane, ed ha un gusto delizioso e affascinante. Esistono due varietà di vini d'Asti: l'Asti o Asti Spumante, frizzante, dal gusto leggermente dolce e gradazione

alcolica abbastanza elevata, e la varietà del Moscato d'Asti, appena appena frizzante, gradazione alcolica bassa che spesso non raggiunge i 6 gradi, così che si intensifica il gusto dolce, è il miglior vino dolce a livello mondiale, dal sapore fruttato, molto adatto per essere bevuto dopo i pasti con dessert o frutta.

Tra i rossi della zona di Asti il più rappresentativo è il Barbera d'Asti, ottenuto da uve Barolo, di ottima qualità, più fruttato e morbido rispetto alla produzione della zona di Alba, ma ancora più delicato e leggero e in alcuni casi anche più frizzante rispetto al Barbera del Monferrato. Freisa, Dolcetto e Brachetto sono altre varietà molto comuni, da cui si ottengono rossi delicati e leggeri, gustosi e facili da bere, in alcuni casi anche leggermente frizzanti. Nella zona a sud-est del Monferrato si produce il vino bianco fermo più noto del Piemonte, il Gavi, ottenuto da uve Cortese, dal gusto leggermente acido e rinfrescante, piacevolmente fruttato ed adatto per esser bevuto giovane.

#### AREA DI PRODUZIONE SETTENTRIONALE

Nel nord del Piemonte si trovano tre aree di produzione di rossi a base Nebbiolo tra le più famose della regione; localmente il Nebbiolo viene chiamato Spanna. Il Gattinara, a base Nebbiolo, che viene ammorbidito, in percentuale pari al 10%, da un mix di altre varietà. Chiari sentori di viole e goudron, colore che tende all'arancio, gusto leggermente amaro, stile molto vicino al Barolo, ma spostandosi verso nord, si nota che non solo i vini del sud sono vini più longevi, ma appartengono anche alle DOCG. Altra area a Docg è quella di Ghemme, separata da Gattinara dal fiume Sésia, dove si producono vini rossi potenti dallo stile grezzo, con percentuale minima di Nebbiolo pari al 75%. La terza zona è quella della Carema, che si trova invece al confine con la Valle d'Aosta, e presenta un clima piuttosto freddo, tanto che il Nebbiolo raggiunge la maturazione con difficoltà, i vigneti non sono molti e localizzati sui ripidi pendii e sebbene la produzione non sia sostanziosa come quella della zona meridionale, tuttavia i vini sono spesso caratterizzati da uno stile elegante.

## ITALIA CENTRALE

L'Italia centrale, divisa dalla catena degli Appennini in parte orientale e occidentale, presenta sette regioni a produzione vitivinicola. A est troviamo, (da nord a sud) affacciate sul mar Adriatico, le quattro regioni di Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo e Molise. Sul versante occidentale, quello Tirrenico, troviamo le tre regioni di Toscana, Umbria e Lazio. Le regioni che godono della vicinanza del mare presentano il clima caldo e secco del Mediterraneo, che si sposa perfettamente con la coltivazione della vite, infatti la superficie dei vigneti è molto ampia. I vini dell'Italia centrale più famosi, sul versante ovest, sono quelli della Toscana, oltre ai Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano, tre zone note al mondo per la produzione di ottimo Sangiovese, la Toscana è una regione degna di nota, seconda solo al Piemonte, per la produzione di vini dallo stile internazionale, i migliori dei quali sono stati denominati Super Tuscan. Oltre a aree produttive di livello internazionale e coltivazione di varietà internazionali ad alti livelli, l'Italia centrale conserva anche vitigni e vini tradizionali, che non solo ben rappresentano lo stile locale, ma ben soddisfano le sue potenzialità di sviluppo.

## VARIETA' DELLE UVE

Nella vasta zona dell'Italia centrale, il vitigno più rappresentativo è il Sangiovese, che in tutta l'Italia occupa la superficie più vasta. I vini prodotti hanno colori brillanti e luminosi, tanto da esser originariamente indicati con l'appellativo 'sangue di Cupido' (sanguis jovis). Il Sangiovese vanta già più di 500 anni di storia alle spalle; in Italia la coltivazione della vite ha subito moltissime trasformazioni, nei secoli si sono verificate svariate modificazioni genetiche, e grandi differenze nello stile: la più famosa è quella che viene da Montalcino, dove la cantina Biondi Santi ha selezionato e coltivato la variante del Brunello, per arrivare a produrre ottimi vini rossi, solidi e potenti.

La colorazione del Sangiovese non è intensa, i vini giovani spesso presentano sentori di amarena, notevole acidità, elevata concentrazione di tannini, gusto non troppo corposo, in condizioni ambientali ottimali può dar vita a vini rossi di lunga durata, pronunciati e di struttura, dallo stile tendente alla disciplina e alla solidità, è spesso necessario un blend di Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino e Malvasia Nera ed altre varietà locali per ammorbidire il gusto, fino ad aggiungere anche altre varietà francesi come Cabernet Sauvignon e Merlot. Le aree di produzione più famose della Toscana comprendono Montalcino, Montepulciano e Chianti Classico. Inoltre sulla costa ovest troviamo il Morellino che, grazie al clima più caldo, offre delle rappresentazioni sfiziose e soddisfacenti.

Altre varietà di uve nere molto conosciute sono Montepulciano, Lambrusco e Sagrantino, prodotto in quantità limitata. Sebbene le uve Montepulciano nascano in Toscana, e presentino lo stesso nome del paese di Montepulciano, sono una varietà molto diversa dal Sangiovese, hanno il gusto più morbido e saporito, ed i vini Montepulciano più famosi vengono prodotti in Abruzzo e nelle Marche, sul versante adriatico. Anche il Lambrusco è una varietà piuttosto antica, disponibile in moltissime versioni diverse, dal Lambrusco di Sorbara, molto acido, al Lambrusco Grasparossa, molto tannico ecc. Viene coltivato principalmente in Emilia Romagna, e vi si ottengono vini rossi leggeri, semidolci, dalla buona acidità, e in alcuni casi leggermente frizzanti. La qualità del Sagrantino, vino rosso dal colore intenso e dal gusto potente, prodotto a Montefalco, in Umbria, è davvero eccellente.

Nell'Italia centrale, le varietà di uva bianca sono senza dubbio meno importanti di quelle di uva nera, il Trebbiano è la varietà maggiormente coltivata, da cui si ottengono vini bianchi fermi dall'elevata acidità, leggeri e non troppo aromatici. Anche i vini ottenuti dal vitigno Malvasia, proveniente dalla Grecia, sono molto diffusi nell'Italia centrale, e questo vitigno, oltre ad essere adatto alla produzione di vini bianchi fermi, ben si presta alla produzione di vin santo. La zona dell'Italia centrale più nota per la produzione di vini bianchi, includendo Orvieto, città dell'Umbria, è quella dell'Est Est Est del Lazio e di Frascati, a sud di Roma, dove prevalentemente si utilizzano queste due varietà (Trebbiano e Malvasia) per la produzione vinicola. Altre varietà sono la Vernaccia Toscana, dal sapore amarognolo, e il Verdicchio delle Marche, dal gusto piuttosto acido.

## AREE DI PRODUZIONE

### TOSCANA

Le splendide viste sulla campagna e le città rinascimentali rendono la Toscana la più famosa regione dell'Italia intera da visitare, e il Chianti prodotto in questa regione, ottenuto da uve Sangiovese, la rende un'area famosa per quanto riguarda la produzione vitivinicola. Qui non solo si producono ottimi vini rossi della tradizione, ma anche innovativi vini di eccellente qualità. Inoltre, recentemente, le zone costiere della Toscana si sono dimostrate fortemente dotate di potenziale sviluppo e rapida crescita, ed hanno reso la regione il fulcro del settore vitivinicolo, che sarà presentato in un apposito paragrafo nelle prossime pagine.

### UMBRIA

La regione Umbria, situata nel cuore dell'Italia centrale, è conosciuta per la produzione del suo famoso vino bianco che porta lo stesso nome dell'antica città di Orvieto, blend di Trebbiano, Malvasia, Verdello assieme al Grechetto, ottimo per la produzione di vin santo. I vini Orvieto erano tradizionalmente vini dolci, ma adesso sono prevalentemente vini fermi. La più nota area di produzione di vini rossi è la DOCG di Montefalco Sagrantino, dove si producono vini da uve Sagrantino, spesso dal colore estremamente intenso, tannini forti, molto densi al palato. Sebbene oggi si producano perlopiù vini fermi, viene però ancora prodotto il rosso dolce Sagrantino di Montefalco Passito, ottenuto da uva passa. Un'altra area DOCG è la Torgiano Rosso Riserva, che produce vini a base Sangiovese, in blend con le varietà Ciliegiolo, Montepulciano e Canaiolo, che devono esser sottoposti ad un periodo di almeno tre anni di invecchiamento e affinamento, e trovano la massima espressione con il rosso superiore della piccola produzione della cantina Lungarotti, vino elegante, corposo e denso. Oltre a queste tre note aree di produzione, in Umbria troviamo Assisi e altre otto zone a DOC.

## LAZIO

Sebbene sia qui iniziata la produzione di vini rossi di alta qualità, tuttavia il Lazio è una regione nota per la produzione dei bianchi, in particolar modo sulle colline a sud della città di Roma si trovano aree vitivinicole dove si producono vini bianchi fermi, di cui i più famosi sono quelli prodotti tra Frascati e San Marino, i più apprezzati dal popolo romano. Originariamente vini dal colore giallo oro, e dal gusto leggermente ossidato, adesso principalmente bianchi freschi ottenuti da uve Trebbiano e Malvasia. La zona nord e quella confinante con l'Umbria, oltre a produrre il bianco di Orvieto, è nota anche per un'area vitivinicola di origine Medievale, quella dell'Est!Est!Est di Montefiascone, dove le varietà utilizzate sono ancora Trebbiano e Malvasia, ma rispetto ai bianchi della zona a sud di Roma questi vini sono leggermente più morbidi, e si producono non solo bianchi fermi ma anche bianchi dolci.

## EMILIA ROMAGNA

L'Emilia Romagna, regione a metà strada tra il nord e il centro Italia, sebbene non sia una particolarmente nota area di produzione vitivinicola, è una delle zone che vanta la maggior produzione annuale di vino (11 milioni di ettolitri), e comprende più di venti DOC. Sebbene molte siano le zone produttrici, i vini qui prodotti raramente sono vini di nicchia, al contrario sono perlopiù vini di quantità, che ben si abbinano ai piatti locali, in particolar modo il Lambrusco, vino rosato dolce e frizzantino, che grazie al prezzo economico e ai grandi quantitativi disponibili ben si presta ad esser venduto sul mercato Italiano e non. L'area principale per la produzione di Lambrusco è quella dell'Emilia occidentale; ottenuto da uve con lo stesso nome (uve Lambrusco), è un vino dal colore rosso violaceo, leggero, con un buon livello di acidità, leggermente frizzante e dolce; a causa delle diverse aree di produzione e delle diverse varietà di Lambrusco utilizzate, si distinguono tre aree a DOC: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e Lambrusco Salamino di Santa Croce.

Nella Romagna orientale si producono non solo molti bianchi Trebbiano, ma anche bianchi a base Albana e rossi a base Sangiovese, vini che maggiormente possiedono le caratteristiche tipiche di questa località. Dall'uva Albana si ottiene

l'Albana di Romagna, primo bianco ad aver ottenuto la denominazione DOCG in Italia; i tratti distintivi dell'Albana non sono particolarmente marcati, e vi si ottengono bianchi fermi e semidolci dalla deliziosa semplicità, e anche il vino dolce Passito, ottenuto da uva passa, offre buone prestazioni. Per quanto riguarda invece i vini rossi, le migliori espressioni sono quelle del Sangiovese, sebbene non all'altezza dei vini corposi e forti tipici della Toscana; tuttavia la loro morbidezza e rotondità fa sì che ben si adattino alla cucina locale.

## MARCHE

Il vino più famoso delle Marche è il bianco fermo Verdicchio, vino fresco, dalla buona acidità, che ben si sposa a piatti a base di pesce, e viene prodotto in due aree DOC, Verdicchio dei Castelli di Jesi e Verdicchio di Matelica. I principali rossi sono quelli ottenuti da uve Sangiovese e Montepulciano, dalle prime si ottiene il noto Rosso Piceno, dalle seconde la migliore espressione del Cònero DOCG, sulla costa del Mar Adriatico, entrambi vini rossi semplici, dal colore intenso e generosi nel gusto.

## ABRUZZO E MOLISE

L'Abruzzo, regione a sud delle Marche, sebbene non possa esser ritenuta una famosa zona vitivinicola, tuttavia è la seconda più grande aree produttiva dell'Italia centrale, con una produzione annua che raggiunge le 500 milioni di bottiglie. L'area all'interno dei confini regionali è prevalentemente montuosa, e quindi le condizioni produttive sono variabili, il rosso ottenuto da uve Montepulciano, a cui si può aggiungere, fino ad un massimo del 15%, Sangiovese assieme ad altre varietà, il cui nome DOC è Montepulciano d'Abruzzo, ne è l'espressione principale. Con poche eccezioni, la maggior parte dei rossi hanno uno stile diretto e un corpo morbido, colore intenso e molti tannini, ma sono vini inclini alla rotondità, che in alcuni casi presentano ottima capacità di conservazione, come ad esempio il Montepulciano Riserva Colline di Teramane DOCG, vino non solo generoso e intenso, ma anche con ottimo potenziale di

invecchiamento. Oltre al rosso si produce anche il Cerasuolo rosato. Parlando dei bianchi, il principale è il Trebbiano, vino leggero e fresco, non dotato di personalità troppo forte.

Il Molise, l'area più a sud, non è molto estesa, i vini prodotti non sono particolarmente dotati di caratteristiche distintive, l'area produttiva più nota è Biferno, che produce vini bianchi Trebbiano e rossi Montepulciano, e vengono coltivate anche alcune varietà di uva nera tipiche del sud Italia come l'Aglianico.

## TOSCANA

La Toscana è la regione più famosa di tutta l'Italia per produzione vitivinicola, e oltre ad avere una lunga storia per quanto riguarda la produzione e ottime condizioni naturali, la caratteristica più importante è che la Toscana ha attraversato più di 30 anni di riforme e cambiamenti, fino a diventare il regno della grande varietà dei vini Toscani che è oggi. Come altre zone a clima mediterraneo, la Toscana ha inverni miti, e estati calde e secche. Il territorio interno ai confini è un continuo susseguirsi di colline, con un terreno composto perlopiù da calcare alcalino e argilla arenacea, un tipo di marna argillosa chiamata galestro viene molto apprezzata in Toscana, in quanto offre una qualità di suolo molto adatto alla coltivazione del Sangiovese. I più noti Sangiovese del mondo sono tutti concentrati nella regione Toscana, compresi Chianti Classico, Montepulciano, Montalcino e Carmignano della parte centrale. In Maremma, zona della parte occidentale, troviamo il Morellino di Scansano e il Sovana ecc.

Anche le varietà Francesi provenienti da Bordeaux, come il Cabernet Sauvignon e il Merlot, trovano in Toscana espressioni notevoli; in passato, per motivi legislativi, venivano prodotti vini di qualità eccellente e prezzi elevati, che però per regolamento appartenevano alla classificazione più bassa, quella dei Vini da Tavola; tali vini sono stati denominati *Super Tuscan*.

Ma adesso, grazie all'ingresso delle varietà internazionali nel disciplinare della DOC, anche il più storico e rappresentativo dei vini Super Tuscan, il Sassicaia, è

diventato un vino DOC, Bolgheri Sassicaia, denominazione indipendente creata ad hoc per questo vino.

Tra i vini bianchi toscani, sebbene vi siano prevalentemente bianchi fermi delicati a base Trebbiano e Malvasia, ce ne sono alcuni dallo stile particolare, tra cui il più famoso è il Vernaccia di San Gimignano, prodotto a San Gimignano, nella parte centrale della regione, vino ottenuto da uve che portano lo stesso nome, fermo bianco dal gusto fresco, con aromi di mandorla fresca e nocciolo di pesca, e un leggero gusto amarognolo. Inoltre, in Maremma, zona costiera, si producono alcuni affascinanti Vermentini fermi dotati di buona acidità.

In Toscana si produce anche vino dolce ottenuto da uva passa, che a differenza di altre zone dove questi vini vengono chiamati Recioto o Passito, in Toscana è chiamato Vin Santo. Dopo la vendemmia, l'uva viene lasciata essiccare per alcuni mesi e poi se ne estrae il succo; attraverso una lenta fermentazione e almeno due anni di invecchiamento, si ottiene un fragrante vino dolce, che oltre ad esser ricco di note fruttate, presenta in alcuni casi note di noce e nocciola; nella maggior parte dei casi si parla di vini bianchi, ma occasionalmente se ne trovano anche ottenuti da uve a bacca nera, come il Vin Santo Occhio di Pernice. Tra le molte aree di produzione, il più famoso è il Vin Santo di Montepulciano. In più, sulle zone costiere della Toscana, si produce vino rosso dolce da uve Aleatico, con note leggermente amare e di ciliegia selvatica, il più famoso dei quali viene prodotto sull'Isola d'Elba.

## CHIANTI E CHIANTI CLASSICO

Il Chianti è il vino italiano che più spesso si incontra all'estero, viene prodotto nella Toscana centrale, da vigneti per un'estensione di 70.000 ettari, sebbene appartenga come classificazione ai DOCG, e sia un vino a base Sangiovese, la maggior parte dei vini Chianti sono leggeri vini rossi morbidi, gustosi e freschi, con ottimi livelli di acidità. I migliori vini Chianti sono quelli che nascono dall'area tradizionalmente vocata del Chianti Classico, la zona compresa tra l'antica città rinascimentale di Firenze e Siena. Questa è la zona del Chianti che è stata vitata per prima, ed è l'area che presenta le migliori condizioni naturali, la *creme de la creme* del territorio è in particolare localizzata tra i tre paesi di Radda, Gaiole e Castellina. Salvo rare eccezioni, la

produzione dei migliori Chianti Classico avviene proprio in questo Triangolo d'Oro. Il consorzio del Chianti Classico ha fatto del disegno del Gallo Nero un autentico marchio, e solo i vini qualificati possono apporre sul collo della bottiglia l'adesivo del Gallo Nero. Negli ultimi anni il Chianti Classico ha portato avanti svariate riforme: la proporzione del Sangiovese è stata aumentata fino ad almeno l'80%; le uve bianche che potevano essere utilizzate sono state proibite a partire dal 2006, ad eccezione delle varietà locali di Canaiolo e Colorino; Cabernet Sauvignon e Merlot possono essere aggiunti fino ad una percentuale pari al 20%; la produzione per ogni ettaro deve essere limitata ad un massimo di cinquantadue ettolitri e mezzo, ed inoltre i vini devono invecchiare per almeno un anno nella zona di produzione, e solo dopo esser stati imbottigliati nel luogo di produzione, escono sul mercato. La situazione del Chianti Classico non è più così varia come era in passato, con vini di ottima qualità e vini più scadenti, ma ha adesso degli standard medi più elevati. La presenza del Sangiovese fa sì che il colore dei vini prodotti non sia troppo intenso e tendente al nero, ma i tannini rendono il gusto astringente, e i vini presentano spesso un gusto forte e rigoroso, con note di ciliegia e profumo di viole, e necessitano di cinque o sei anni di affinamento. I vini Riserva, la classificazione più alta, sono normalmente ottenuti dalla selezione delle migliori uve, subiscono almeno due anni di affinamento in cantina, e sono tra i rossi toscani più emozionanti.

Oltre al Chianti Classico, nell'area del Chianti si trovano altre sette sottozone, come ad esempio Ruffina e Colli Senesi, il cui toponimo può essere aggiunto in etichetta dopo Chianti; il livello è più alto rispetto ai vini Chianti semplici, hanno tratti più distintivi, come ad esempio il Colli Senesi, conosciuto per l'incantevole sapore fruttato di ciliegia.

## MONTALCINO

Tra le zone della Toscana dove si producono vini rossi tradizionali, Montalcino è la zona più brillante a livello di produzione, con uno stile forte e maestoso, e vi si produce l'unico vino top di tutta l'Italia da poter essere paragonato al Barolo. Montalcino

è situata su una zona collinare nella parte meridionale della Toscana, che rispetto ad altre aree presenta un clima più secco e caldo, e il suolo piuttosto povero, fattori che consentono alla varietà Brunello (nome locale per il Sangiovese) di dar vita a potenti vini rossi. Il vino top di Montalcino, chiamato Brunello di Montalcino, non è come i vini delle altre zone di produzione, dove nella maggior parte dei casi vengono aggiunte altre varietà per ammorbidire il gusto, ma al contrario è un Sangiovese in purezza, da cui si ottengono vini rossi molto fruttati, dal sapore intenso, tannini astringenti, ma di buon equilibrio e spesso dotati di buona capacità di conservazione, che se bevuti giovani hanno un gusto forte, necessitano di più tempo per poter sviluppare aromi ricchi e maturi e tannini che lubrificano e ammorbidiscono il gusto.

Montalcino ha circa 2000 ettari di vigneti situati alla periferia della città; è, nella zona, la parte più alta sul livello del mare, e i vini qui prodotti sono i più potenti, e comprendono le vecchie etichette di Biondi-Santi, Fattoria dei Barbi e il Poggione, tutti di quest'area, e anche i più recenti e moderni rossi di Case Basse e Poggio Antico, sempre prodotti di questa zona di nicchia. La zona a nord della città è invece più bassa sul livello del mare, e qui si trovano le espressioni più equilibrate, come i famosi Altesino e Valdicava ecc. I terreni ai confini della zona di produzione sono ancora più bassi sul livello del mare, e spesso esibiscono vini dallo stile pronunciato, come quelli prodotti da Banfi, la più grande cantina, e le vecchie etichette di Col d'Orcia, Castelgiocondo, Agriano e l'emergente Casanova di Neri.

Il Brunello di Montalcino, dallo stile deciso, necessita, per regolamento, di almeno due anni di invecchiamento in barrique in legno di quercia, e inoltre la sua uscita sul mercato è prevista per il mese di gennaio dopo cinque anni dalla vendemmia. Per i vini Riserva è necessario attendere il sesto anno per l'uscita sul mercato. Oltre al Brunello, le cantine di questa zona presentano al pubblico il rosso di Montalcino, vino amabile e moderno, dal prezzo e dal sapore modesti, generalmente molto fruttato e dalla maturazione facile. A Montalcino raramente si produce Vin Santo ma un tempo, in epoca medioevale, si produceva il famoso Moscadello di Montalcino, vino dolce dal carattere aromatico e dalla buona acidità. Recentemente è stata fondata la DOC Sant'Antimo, che ha reso possibile per le cantine di Montalcino utilizzare delle varietà internazionali per la produzione di vini bianchi e rossi dalla personalità decisa.

## MONTEPULCIANO

Ad est di Montalcino si trova il piccolo e suggestivo borgo medioevale di Montepulciano; in tutte le antiche città che circondano il bellissimo paese si produce un vino chiamato vino nobile di Montepulciano, già estremamente conosciuto nel XV secolo. Dal Sangiovese di questa zona, chiamato Prugnolo Gentile, si ottengono vini rossi dal gusto astringente e schietto, con poche note fruttate, spesso in blend con altre varietà che li ammorbidiscano, forse inferiori ai vini di Montalcino per forza e intensità, ma con buone capacità di conservazione. Sebbene questa zona, dallo stile a metà strada tra Montalcino e Chianti, sia stata tra le prime a diventare una DOCG, tuttavia la sua fama è comunque inferiore rispetto a quelle delle aree appena citate. Inoltre le cantine di questa zona producono il rosso di Montepulciano, vino dal sapore morbido e gradevole.

## BOLGHERI

Bolgheri, situata sulla costa occidentale della regione, è un'area DOC piuttosto giovane ma, essendo la località dei famosi Super Tuscan Sassicaia e Ornellaia, è per questo diventata una zona che ha attirato su di se gli occhi di tutti. Il territorio di Bolgheri è pianeggiante e molto sabbioso e ben si presta alla coltivazione di Cabernet Sauvignon e Merlot, da cui si possono ottenere vini sia forti ed intensi che eleganti ed equilibrati, tesori vinicoli internazionali. Oltre ai rossi, si producono anche rosati e ottimi vini bianchi a base di Vermentino e Sauvignon Blanc, assieme al Vin Santo, ottenuto da uve a bacca nera. L'area della Val di Cornia, a sud di Bolgheri, è una zona di produzione vitivinicola dalle ottime potenzialità, in particolar modo per quanto riguarda la produzione di vini rossi a base di varietà bordolesi e Sangiovese.

## SCANSANO

La zona nelle vicinanze di Scansano, nella parte meridionale della costa occidentale (della Toscana), presenta una varietà di Sangiovese chiamata Morellino, ed i vini DOCG localmente prodotti prendono il nome di Morellino di Scansano, e sono

ottenuti per almeno l'85% da uve Morellino; questa è la nuova zona d'Italia ad aver avuto recentemente il più rapido sviluppo. Il clima più mite e il suolo acido, che raramente si incontra in Toscana, rendono il Sangiovese di questa zona ancora più ricco, dallo stile schietto, ma anche maturo e piacevole, unico nel suo genere, delicato e facile da bere. Nella zona di Sovana, a sud di Scansano, si produce prevalentemente un vino rosso delicato, blend di Sangiovese e Ciliegiolo.

## ITALIA DEL SUD E ISOLE

Sebbene non esistano aree particolarmente notevoli, tuttavia le quattro regioni dell'Italia meridionale, Campania, Puglia, Basilicata e Calabria, insieme con le due isole del Mediterraneo, Sicilia e Sardegna, rappresentano una importante area di produzione vitivinicola in Italia, almeno nella resa; contrariamente alle aspettative della maggior parte delle persone, Puglia e Sicilia sono infatti tra le aree a maggior produzione vinicola d'Italia, rispettivamente con una produzione annua di 11 e 10 milioni di ettolitri. Nel vasto mare del vino dell'Italia meridionale, si conservano ancora ottime varietà autoctone, che danno vita a vini dallo stile unico.

Il clima mediterraneo secco e torrido rende l'Italia meridionale una zona adatta alla coltura della vite, che si rende possibile quasi dappertutto. Nell'Italia meridionale raramente vengono introdotte varietà di uve dal nord e dal centro Italia e dall'estero, si conservano invece le varietà autoctone e varietà di centinaia o addirittura migliaia di anni, che permettono la produzione di vini non solo eccellenti, ma addirittura unici nello stile. Tra queste la più nota, e quella con le migliori potenzialità, è l'uva a bacca nera Aglianico, perché matura in ritardo, e raggiunge piena maturità solo se coltivata nelle zone meridionali, e inoltre ben si adatta al suolo di origine vulcanica tipico dell'Italia del sud; questa varietà era stata introdotta dalla Grecia nel settimo secolo A.C.. Ci sono poi il Primitivo, importato dalla penisola balcanica, che ha la stessa origine dello Zinfandel Californiano<sup>32</sup>, il Nero d'Avola siciliano, il Negroamaro di Puglia e il Gaglioppo di Calabria. Anche il Greco Bianco e la Falafina, uve a bacca bianca, sono

---

<sup>32</sup> Lo Zinfandel, varietà molto diffusa in California, è geneticamente identica al Primitivo, entrambi discendenti dal Plavac Mali, varietà croata.

state importate dalla Grecia più di 2000 anni fa, mentre il Fiano era già presente in epoca romana.

## PRINCIPALI AREE DI PRODUZIONE

### CAMPANIA

Un tempo la Campania era, sulla penisola italiana, la più apprezzata zona di produzione vitivinicola, e nel corso dell'ultima decina di anni ha recuperato la reputazione di un tempo; diversamente dal Lazio, regione al suo nord, famoso per i vini bianchi, la Campania lo è per le espressioni eccellenti del suo vino rosso Aglianico, ed è diventata la regione dell'Italia del sud che riceve la massima ammirazione proprio per i vini rossi; dalle uve Aglianico si ottiene, nella zona a nord-est di Avellino [nel testo Avellon], il vino Taurasi, prodotto nella prima area DOCG formatasi nell'Italia meridionale. Non solo è un vino dal colore intenso che tende al nero, tannini astringenti e pronunciati, ma presenta anche un gusto piuttosto acido, aromi non solo di frutti a bacca rossa, ma spesso anche goudron; è un vino rosso con buona capacità di conservazione, che raramente può essere eguagliato in eleganza da altre varietà. In territorio campano ci sono già più di 20 aree adibite a DOC; la maggior parte dei rossi, come l'Aglianico del Taburno e il Falerno del Massico, sono a base Aglianico oppure ne comprendono una certa percentuale.

I vini bianchi più famosi sono i vini Fiano, in particolare il Fiano di Avellino DOCG, che presenta note di pera, e incantevoli ed intensi aromi di spezie e frutta secca, che a volte può avere anche una potenziale capacità di conservazione di 7-8 anni. Anche il Greco Bianco è una varietà significativa della Campania: il Greco di Tufo, prodotto a nord della città di Avellino, sulle rocce di origine vulcanica della provincia ignea, è il vino più conosciuto, molto più fruttato rispetto al Fiano, con elevati livelli di acidità, ed è già diventato un vino DOCG. Anche sulle isole nelle vicinanze di Napoli si produce vino: tra queste la più conosciuta è Ischia, dove vengono prodotti il caratteristico Biancolella, bianco dal gusto fresco, e il rosso Piedirosso, molto fruttato.

## BASILICATA

Sebbene nelle altre zone dell'Italia siano numerose le DOC sorte, al contrario la Basilicata ne ha solamente una. Ciononostante, questa unica DOC, Aglianico del Vulture, che si estende a nord sul versante orientale del vulcano Vulture e a sud sulla zona collinare, offre eccellenti prestazioni. Sebbene non presenti la stessa forza e intensità del Taurasi, prodotto più a nord, tuttavia il suolo di origine vulcanica consente all'Aglianico di dar vita a rossi intensi dai tannini persistenti.

## PUGLIA

La Puglia, situata nella parte più a sud della costa Adriatica, è la più grande area di produzione vitivinicola dell'Italia meridionale, e sebbene produca una grande quantità di vini da tavola a basso prezzo, arriva tuttavia ad avere più di 25 aree DOC. Sebbene a livello quantitativo la produzione sia più copiosa nel nord della regione, tuttavia la zona più caratteristica è quella meridionale, il tacco della penisola, con i porti di Taranto e Brindisi della penisola salentina. Data la vicinanza del mare su entrambi i lati, il clima è estremamente caldo, e la Puglia è la migliore area di produzione del Negroamaro, che qui è in grado di dar vita a vini rossi del sud dal colore intenso con sfumature tendenti al nero, forti aromi, gusto corposo, tannini persistenti; in alcuni casi, degustandolo, sembra non presentare le note dolci del vino di porto ma esser comunque un vino forte e molto alcolico, a cui spesso viene aggiunta l'uva Malvasia Nera per ammorbidire il gusto, altrimenti troppo pesante; i vini di Alezio, Brindisi, Copertino, Leverano e Salice Salentino, aree DOC, sono tutti rossi ben noti grazie al Negroamaro. Nella penisola salentina si producono anche dei buoni Primitivo, in particolare il Primitivo di Manduria, prodotto nei pressi di Manduria, che oltre a dar vita a un vino rosso fermo dall'elevata gradazione alcolica, viene impiegato a volte nella produzione di vini dolci (rossi).

La parte centrale e settentrionale della Puglia sono un po' il magazzino vinicolo d'Italia: non solo vengono coltivate le varietà di Sangiovese, Montepulciano e Trebbiano tipiche del centro Italia, vi si coltivano anche molte varietà internazionali e

autoctone; tra le autoctone l'Uva di Troia, varietà nera utilizzata per vini locali, è la più conosciuta. L'area più nota è quella di Castel del Monte, dove in alcuni casi troviamo uve di Montepulciano in blend con altre varietà. Castel del Monte, oltre alla produzione di rossi a base di Uva di Troia, produce anche altre tipologie di vino, sia bianche che rosse. A Gioia del Colle si ha una buona espressione di un vino simile al Primitivo.

## CALABRIA

La Calabria è la regione che occupa la punta dello stivale della penisola italiana. Il Gaglioppo, dalla qualità eccellente, è l'uva a bacca nera più rappresentativa di questa regione, in particolare il Gaglioppo prodotto nella zona di Cirò Classico, da cui si ottiene un vino rosso meridionale dal colore intenso con sfumature tendenti al nero, dall'elevata gradazione alcolica, gusto pronunciato e disinibito, al punto che è necessario aggiungervi una piccola percentuale di uva a bacca bianca per attenuarne la potenza e l'elevata gradazione alcolica. La varietà bianca più particolare è il Greco Bianco, da cui è possibile ottenere vini bianchi fermi semplici ma gustosi, ma che ancor meglio si adatta alla produzione di vini dolci; l'area dei vini DOC di Greco di Bianco, nei pressi del paese di Bianco, è la più famosa; questo vino dolce vecchio stile, spesso ottenuto da uve Greco Bianco passite, dal colore che tende all'oro vecchio e dal gusto morbido e gentile, presenta anche sentori di limone, agrumi e vaniglia fresca.

## SICILIA

La Sicilia, isola più grande del Mediterraneo, è anche una delle più estese aree di produzione vitivinicola d'Italia; il clima è secco e caldo-afoso, ma grazie alle sue montagne e colline, è una regione che ben si presta alla coltivazione della vite e alla produzione di vini dai molti stili. Tuttavia la maggior parte della produzione attuale della Sicilia è costituita da vini da tavola di media qualità. Tra il diciottesimo e il ventesimo secolo, per la produzione del vino liquoroso Marsala, è diventata una zona vitivinicola famosa a livello internazionale. Ma adesso, in una epoca in cui il vino liquoroso non è più popolare, la Sicilia ha iniziato a produrre vini rossi dallo stile

meridionale, senza note dolci, per rientrare nel panorama vinicolo internazionale, di cui il più conosciuto è il rosso ottenuto da uve Nero d'Avola, vitigno conosciuto anche col nome di Calabrese; il principale è quello prodotto nell'angolo sud-orientale di Eoro, nei pressi di Pachino, ed è il più intenso e duraturo. In più, sempre sull'isola, si trova un'altra importante varietà di uva a bacca nera, il Nerello Capuccio, dotata di buone potenzialità, coltivata principalmente a est dell'Etna, nell'area del versante occidentale del vulcano, e a Faro, nella parte nordorientale. La varietà principale che si trova nella zona di Vittoria [nel testo Vitòria] è il Cerasuolo, dal gusto delicato, da cui ha origine l'unica DOCG dell'isola.

L'area conosciuta per la produzione del Marsala è quella occidentale dell'Isola, dove questo vino viene prodotto principalmente con Catarrato, Grillo, Inzolia ed altre varietà; oltre al Marsala ottenuto da varietà bianche, c'è anche il Marsala Rubino, dal colore rosso ambrato, ottenuto da uve a bacca rossa. Nel 1773 il commerciante inglese John Woodhouse, affinché il vino che stava trasportando dal porto di Marsala verso Londra preservasse le sue caratteristiche qualitative, vi aggiunse del Brandy, dando così inizio alla storia del vino dolce Marsala. Entrambi sono vini liquorosi, ma i metodi di produzione sono diversi: oltre ad aggiungere dell'alcol, viene anche aggiunto succo di uva fresco o concentrato a caldo. Oltre al Marsala Fine, che necessita di un anno di maturazione, ci sono anche le ottime manifestazioni del Marsala Superiore, che necessita di due anni di invecchiamento in barrique di legno, e il Marsala Superiore Riserva, che necessita invece di quattro anni. Ma le migliori espressioni sono quelle del Marsala Vergine o Marsala Soleras, con bassa concentrazione zuccherina, pochissima aggiunta di alcol, aromi ricchissimi, e uno stile che si avvicina a quello dello sherry Amontillado. Il così nominato Stravecchio matura per almeno 5 anni, mentre ne occorrono almeno dieci per poterlo definire Riserva.

Sebbene la produzione di moscati dolci in Sicilia non sia particolarmente abbondante, è tuttavia abbastanza rinomata, principalmente grazie alla produzione del Moscato di Noto, della parte sudorientale. Anche sull'isola di Pantelleria, a sud-est della Sicilia, vicino alla Tunisia, si producono moscati, tra cui quello ottenuto da uve Zibibbo, divisibile in Naturalmente Dolce, con gradazione alcolica piuttosto bassa, Moscato Frizzante e Passito, prodotto con uva passa. Inoltre nella parte a nord-est della Sicilia, l'arcipelago delle Lipari è famoso per la produzione di vino dolce a base Malvasia,

denominato Malvasia delle Lipari, vino dal colore che tende all'ambrato, che rilascia aromi di albicocche secche, agrumi, spezie e bouquet floreale, dal gusto dolcissimo.

## SARDEGNA

La Sardegna, regione dalla cornice storica molto variegata, per quanto riguarda il mondo del vino ha sviluppato una grande varietà di stili, indipendenti rispetto alle tipologie di vino prodotte nel resto del territorio Italiano. Prima del diciottesimo secolo la Sardegna era sotto il dominio spagnolo; subendo la grande influenza della penisola iberica, le varietà più importanti dell'isola sono infatti il Carignano, altro nome della Carinena spagnola, e il Cannonau, altro nome della Granacha spagnola. Per i bianchi invece la varietà più importante è il Vermentino, anche questo di origine spagnola.

Il clima della Sardegna è caldo e arido, in particolar modo nell'area pianeggiante sud-occidentale, subendo spesso la minaccia di periodi di secca. Dal momento che l'isola è per l'85% del suo intero territorio caratterizzata da rilievi, la maggior parte dei vigneti si trova nella zona pianeggiante a sud-ovest. Il vino bianco più rappresentativo della Sardegna è il Vermentino di Gallura, bianco fermo a base Vermentino, prodotto nella fresca area nord-orientale, che è già un'area DOCG, e che presenta fresca acidità, equilibrio, delicatezza e incantevoli aromi. C'è anche un'altra DOC presente su tutta l'isola, quella del Vermentino di Sardegna; oltre al Vermentino, altre varietà bianche degne di nota comprendono il Torbato e il Naragus. Tra i vini bianchi, ce ne sono alcune varietà insolite, come la Vernaccia di Oristano, vino simile allo sherry prodotto a Oristano, e il vino dolce Malvasia prodotto a Bosa.

I rossi a base Cannonau sono i più comuni, gustosi vini rossi dalla colorazione chiara e gentile ma molto alcolici, appartenenti alla DOC esclusiva Cannonau di Sardegna; oltre che per i vini fermi, il Cannonau viene impiegato anche per la produzione del Liquoroso, vino dolce simile al Porto. La zona nord-orientale nei pressi di Nuoro è la migliore per quanto riguarda la produzione di questo vitigno. Il Carignano trova invece le sue migliori espressioni nella zona delle pianure sud-occidentali del Carignano del Sulcis, dove si producono vini rossi dallo stile più deciso rispetto al Cannonau. Inoltre dall'uva Monica si ottengono spesso sull'isola vini Monica di Sardegna morbidi e deliziosi.

### **3. Il più antico tra i mondi antichi**

L'Italia è un paese dall'antica storia, dalle antiche cantine, dagli antichi serviti da vino, ma la cosa che più vale la pena menzionare è l'idea, dalle profonde radici, che gli italiani hanno riguardo alla viticoltura, quindi forse solo l'Italia merita pienamente il titolo di 'il più antico tra i mondi antichi'. I vini d'Italia sono veramente di mille tipologie diverse, così tante da lasciar tutti a bocca aperta, è come essere in un labirinto che attira verso di sé le persone e fa in modo che esse non smettano di andare alla ricerca dei suoi segreti.

L'Italia è stata uno dei primi paesi ad intraprendere la via della coltivazione della vite, la sua storia di produzione vitivinicola va molto indietro nel tempo, ed ha iniziato ben presto a diffondere in tutti i paesi europei le giovani piante di vite e le relative tecniche di produzione. I vini bordolesi prodotti in Francia e famosi in tutto il mondo nascono in realtà solo nel primo secolo A.C., quando l'impero Romano conquista la Gallia, e la Francia ha quindi la fortuna di apprendere le tecniche di coltivazione della vite e di produzione vinicola, quindi, per riassumere, le varietà francesi oggi diffuse e note in tutto il mondo sono in realtà di nome e di fatto varietà di uve italiane. Forse solo chi personalmente ha camminato per i vigneti italiani dai nomi insoliti, solo chi personalmente si è recato in quelle antiche cantine, solo chi si è avvicinato agli strumenti utilizzati per la produzione del vino nelle cantine, solo chi è venuto in stretto contatto con gli eccellenti vini caratteristici dell'Italia, potrà realmente capire perché l'Italia viene chiamata il più antico tra i mondi antichi.

Gli ottimi vini italiani hanno un eccellente livello di compatibilità con il cibo, una ricchissima attrattiva, e sono pieni di personalità, sia per gli esperti di vino con molta esperienza alle spalle sia per chi è invece al primo assaggio. Paragonati ai vini francesi, quelli italiani hanno una evidente convenienza sul prezzo. Possiamo con certezza affermare, per quanto riguarda il mercato cinese, che alcuni importatori non specializzati vanno alla ricerca di prezzi elevati ignorando invece la qualità, dando ai consumatori l'impressione che la qualità dei vini italiani non sia all'altezza di quelli francesi. In realtà, a parità di prezzo e livello, la qualità dei vini italiani non è affatto

inferiore rispetto a quelli francesi. Negli ultimi anni la rapida crescita del nuovo mondo del vino è stata considerata dalle industrie come la più grande sfida tra tecnologia e arte. In Cina, i vini del nuovo mondo, con la loro ricca gamma di prodotti, sono stati in grado di soddisfare i gusti di tutti i consumatori. Ma l'eccellente qualità dei vini del 'Vecchio Mondo', la loro lunga storia, le numerose etichette e altre caratteristiche hanno ancora un forte peso sulla concorrenza del mercato. E inoltre, indipendentemente dai miglioramenti delle tecniche di vinificazione, l'eccellenza dell'ambiente naturale è ancora un prerequisito fondamentale per la produzione di vini di qualità e stile.

Dal punto di vista della qualità, l'Italia è destinata a portare, per diritto, il nome di Patria del Vino, grazie alle sue famose aree di produzione di vini del Vecchio Mondo, alla sua storia di 3000 anni di vinificazione, ad un ambiente geografico e un clima particolarmente favoriti dalla natura e ha anche guadagnato un ruolo di rilievo nel Mediterraneo, ruolo che non è disposta a cedere. Venti anni fa le grandi capacità produttive dell'Italia erano poco conosciute, mentre oggi viene generalmente riconosciuta nel mondo come il più grande paese per produzione vinicola, diventando anche il paese preferito da commercianti e appassionati di vino ovunque nel mondo.

Ma il fascino dei vini del Vecchio Mondo va ben oltre questo; infatti, secondo quanto indicato dai risultati pubblicati dalla rivista scientifica inglese *Nature Magazine*, i vini italiani provenienti dalle regioni vitate del Vecchio Mondo hanno i migliori effetti sulla salute, con risultati nella prevenzione dell'ostruzione dei vasi sanguigni, nella riduzione del fenomeno dell'arteriosclerosi, mentre i vini delle aree produttive del Nuovo Mondo, America, Europa e Sudafrica, sono meno soddisfacenti.

La fama dei vini italiani nel mondo non solo dipende dalla loro ottima qualità, ma anche dalla diversità dei prodotti. Naturalmente la diversità dei prodotti è in gran parte attribuibile alle vaste aree di produzione dei vari tipi di uva. Secondo le statistiche, in Italia ci sono più di 1000 tipi di uve da vino, e molto importante è il fatto che, tra queste, alcune sono presenti solo in territorio italiano, e non si trovano in altri luoghi al mondo. Bisogna riconoscere che queste varietà sono in grado di dar vita a vini di qualità eccellente; alcune varietà di uve dal colore intenso, come Nebbiolo, Sangiovese e Aglianico, sono quelle che permettono di produrre i migliori vini al mondo.

L'Italia, che da nord a sud è attraversata da dieci latitudini, presenta una distesa ininterrotta di vigneti, tanto che al mondo non esiste un paese produttore di vino che per

diversità delle varietà e qualità delle uve possa esser sullo stesso livello dell'Italia, fattori che hanno contribuito a creare la grande varietà di vini italiani, dai sapori ricchi, vivaci e senza pari al mondo.

Per molto tempo parlare del vino italiano faceva sì che le persone pensassero ai fiaschetti dai colli lunghi utilizzati per i vini Chianti rossi (o bianchi), circondati da decorazioni intrecciate di vimini, cosa che è ancora il punto fermo di ogni ristorante italiano vecchio stile. Fortunatamente quei contenitori in porcellana che causavano il disperdersi dei tannini, riempiti con vini rossi scadenti e poco consistenti, sono ormai già diventate parte di un passato molto lontano. Una nuova tipologia è apparsa sul mercato, le tecniche vecchio stile e secoli di pregiudizi sono stati messi da parte, e si è iniziato a far uso di nuovi metodi e nuove tipologie di uva, dando così nuova vita ai vini, conosciuti da tutti, bianchi dolci di Frascati, bianchi Soave, bianchi frizzanti, Chianti rossi (o bianchi), vini fermi Valpolicella e altri nuovi nomi. Ornellaia, Sassicaia e altri vini rossi dagli intensi profumi, che vengono definiti Super Tuscan, sono espressioni di nuove varietà.

Spesso vengono lodate a gran voce alcune vecchie 'etichette'. I vini rossi piemontesi, Barolo e Barbaresco, sono vini di prima categoria in Europa; il Prosecco del Veneto è un bianco di ottima qualità, frizzante, dalla bassa gradazione alcolica; in Toscana, i vini Brunello e vino Nobile sono i rossi che godono della miglior reputazione. La produzione italiana è ricca di diversità regionali. Uno dei più grandi piaceri del viaggiare in Italia è proprio avere la possibilità di assaggiare molti vini di produzione locale. Ad esempio, in Sicilia è possibile assaggiare un vino bianco dal colore piuttosto scuro, il Marsala, vino dolce dalla elevata gradazione alcolica, ma anche i vini dolci Malvasia, poco alcolici, della zona dell'Etna e delle Lipari; in Umbria si può assaggiare il rosso Sagrantino, che stimola il piacere dei sensi e che non viene prodotto in nessun altro paese d'Europa; in Campania la bevanda alcolica più apprezzata è il Lacrime di Cristo (Lacryma Christi), vino bianco ottenuto da uve coltivate sui fertili terreni del vulcano. Questo dimostra che, sebbene i vini da tavola Italiani possano raramente esser messi sullo stesso piano di vini francesi e vini del nuovo mondo della stessa tipologia, e, anche quando ciò è possibile a parole, i prezzi rimangono elevati, tuttavia meritano quasi di esser considerati un puro esempio di perfezione. Inoltre se non si è soddisfatti dai vini, si può sempre ordinare uno dei famosi

apertivi o vini dolci italiani, come la grappa, il limoncello, il cinzano, il campari e la sambuca, che meritano tutti un assaggio.

Alcool e cibo sono inseparabili, in Italia normalmente il vino va accompagnato col cibo, cosa che si è tramandata dall'epoca dell'impero romano; nessuno nei locali si limita a bere. Lo scopo dell'abbinamento tra cibo e vino è quello di rendere il pasto più armonico, e far sì che il vino e le pietanze, abbinati insieme, esaltino le reciproche qualità. Normalmente i vini rossi sposano le carni rosse, i bianchi le carni bianche e il pesce. In tutti i ristoranti italiani si trova il vino della casa, sia da un litro che da mezzo litro, servito in caraffe di vetro; sono in molti quelli a cui piace ordinare questa tipologia di vino. In Italia sono molti i ristoranti, un po' d'altri tempi, a conduzione familiare; se siete una coppia, allora ordinate svariati piatti, e al momento del brindisi, dimostrate il vostro amore per l'Italia.

Il vino è una bevanda in grado di procurare piacere, e l'Italia ne presenta una grande ricchezza in termini di varietà, basta solo mettersi con pazienza alla prova per riuscire a trovare il gusto che fa al caso vostro.

## DRINKS IN LIFE

La cantina di San Felice si trova in Toscana, la regione italiana produttrice di vini rossi che gode della maggior fama a livello internazionale, e che normalmente viene riconosciuta come una delle più antiche aree vitate. Producendo vini di alta qualità, che combinano approfondita ricerca e sperimentazione, la superficie vitata dell'azienda raggiunge i 650 ettari, dove troviamo 150 vigneti e 16.000 olivi. Annualmente vengono prodotte 1 milione di bottiglie e il miglior olio d'oliva italiano. Il suo livello di modernizzazione e la sua produttività sono in Toscana tra i primi della lista, e il vino di livello più basso prodotto è DOC. Tra la produzione troviamo il Grigio, Chianti Classico DOCG, che appartiene ai migliori vini dell'azienda. Sangiovese in purezza, necessita di un anno e mezzo di invecchiamento in barrique in legno di quercia, vino da non perdere nell'arco della vita di ogni uomo. L'azienda San Felice ha una cantina centenaria realizzata nel 1893. Nella cantina sono distese, ordinatamente, barrique in legno di quercia contenenti vini di diverse annate, cosa che spiega l'arrivo al

naso dell'intenso odore di vino mischiato alle vecchie barrique in quercia. L'azienda San Felice, elegante impero erede della storia, ti invita a degustare le specialità italiane.

### MILADY E I TRE MOSCHETTIERI

I Tre Moschettieri, del noto scrittore Dumas, potrebbe esser definito un romanzo classico, nel quale vengono ritratti tre personaggi: Athos, Porthos e Aramis. Tre uomini legati da sentimenti fraterni, con eccellenti doti militari. I tre uomini avevano una caratteristica in comune, tutti e tre amavano il vino. La serie dei tre vini Perolla ben corrisponde alle loro caratteristiche.

### PEROLLA ROSSO

Il suo stile è molto simile a quello salutista di Athos, in linea con la sua salda natura, con un bouquet che si oppone alle pure qualità di questo nobile cavaliere del passato.

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah.

Note degustative: gusto forte, acidità e tannini ben presenti, ricco aroma fruttato, e leggeri sentori floreali.

Abbinamenti: carne

### PEROLLA BIANCO

Porthos è tra i tre l'uomo più grezzo e sempliciotto, sebbene a volte eccessivamente preoccupato per i propri interessi, tuttavia obbedisce sempre alle decisioni altrui.

Uvaggio: Vermentino, Sauvignon Blanc

Note degustative: generale impressione di semplicità, rotondo al gusto, acidità ben gestita.

Abbinamenti: aperitivi.

### PEROLLA ROSATO

Aramis è quello dal temperamento più debole, temperamento che sarebbe potuto esser adatto a una donna.

Ha parte del coraggio di Athos, e parte dell'impeto di Porthos, ed è tra i tre uomini il più riflessivo.

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah.

Note degustative: fondamentalmente simile ai vini rossi, l'unica differenza è data solo dal colore, tendente al rosa.

Abbinamenti: carni.

Quando degustate questi tre vini Perolla, fate conto nella vostra mente di aprire il libro de I Tre Moschettieri: nel quartiere del re, quei tre guerrieri, in uniforme da moschettieri, passeggiano con le loro spade in mano, con dipinta sul volto una sorta di pigrizia assieme ad una felice espressione di orgoglio.

## **Capitolo 3: Commento traduttologico al testo *Yidali de putaojiu* 意大利的葡萄酒 Il vino italiano**

### **1. Individuazione della tipologia testuale**

Per quanto riguarda l'identificazione della tipologia testuale, è necessario innanzitutto stabilire sulla base di quali parametri si desidera effettuare tale classificazione. Per esempio, sulla base delle possibili classificazioni di tipologie testuali elaborate da Federica Scarpa<sup>33</sup>, la tipizzazione dei testi avviene per prima cosa sulla base dell'argomento trattato, perché ad ogni argomento corrisponde una tipologia testuale ed una serie di norme e accorgimenti linguistici ben determinati. Il testo potrebbe esser quindi definito un testo specialistico, non però appartenente ai comuni rami della traduzione specializzata (quella giuridica, medica, economica ecc.), ma di natura enologica. Secondo invece la classificazione ad opera di Newmark, i testi vengono raggruppati sulla base della loro funzione dominante, ed il testo tradotto potrebbe appartenere alla categoria dei testi informativi<sup>34</sup>, incentrati sulla realtà

---

<sup>33</sup> Federica Scarpa, *La traduzione specializzata*, 2008, ed. Hoepli, p. 115.

<sup>34</sup> *Ibid.*, p. 117.

extralinguistica. Il contenuto del testo infatti va al di là dei fattori culturali tipici della lingua di partenza e della lingua di arrivo, e ciò che è estremamente degno di nota è infatti il contenuto cognitivo del testo stesso, quindi la serie di informazioni che vengono trasmesse al lettore, al di là di quelli che possono essere i fattori linguistici. Visto in questo senso, il testo necessita di una traduzione comunicativa, redatta a livello dei destinatari, con finalità informativa. Secondo invece la tipizzazione redatta da Christopher Taylor, incentrata specialmente sui testi specialistici, indipendentemente dall'argomento trattato i testi specialistici devono essere analizzati sulla base del livello di creatività individuabile nella lingua dell'emittente<sup>35</sup>. In questo caso non si parla né di lingua altamente creativa, né di lingua altamente standardizzata, ma il testo presenta una lingua a metà strada tra quella estremamente standardizzata tipica dei manuali di istruzione e quella invece più creativa che caratterizza solitamente i testi letterari. Secondo invece la classificazione operata da Karl Buhler, il testo apparterebbe alla categoria di testi con funzione informativa<sup>36</sup>, tra cui rientrano sia articoli di giornale che testi di tipo documentario. Dopo aver passato in rassegna le diverse possibilità di categorizzare il testo, per semplicità possiamo affermare che questo fa parte dei testi specialistici, ed è un testo informativo, che si presuppone quindi come obiettivo quello di trasmettere informazioni al lettore circa i vini italiani, mediamente vincolante, sempre sulla base delle tipizzazioni ad opera di Scarpa<sup>37</sup>; la funzione del testo è infatti quella di spiegare a chi non sa un argomento che suscita l'interesse del lettore, da un punto di vista abbastanza specialistico. Possiamo affermare che il testo presenta delle parti più strettamente specialistiche, dove vengono fornite in dettaglio informazioni tecniche, alternate a delle parti più espressive, in cui l'autore non solo fornisce informazioni ma racconta le proprie esperienze e fa trasparire in alcuni casi i suoi gusti e le sue idee. Proprio per questo alternarsi di registri all'interno dello stesso testo, è preferibile affermare che si tratta di un testo informativo, mediamente specialistico, e mediamente vincolante.

---

<sup>35</sup> Ibid., pp.119-120.

<sup>36</sup> Paola Faini, *Tradurre*, 2008, ed. Carocci editore S.p.a., p. 31.

<sup>37</sup> Federica Scarpa, *op. cit.*, p. 26.

## 2. Il volume: *Ailian putaojiu* 爱恋葡萄酒 *Fall in love with Wine*

Il testo tradotto è una parte del volume *Fall in love with Wine, Ailian putaojiu* 爱恋葡萄酒, pubblicato per la prima volta nel 2007, distribuito dalla 全国新华书店, ad opera di Lin Ying 林莹 e Mao Yongnian 毛永年, coppia di marito e moglie entrambi taiwanesi, che hanno intrapreso la via della ristorazione, e, attraverso periodi di vita all'estero, in Austria e in America, si sono appassionati e interessati anche al mondo del vino. Il testo può esser suddiviso in diverse sezioni, identificabili come: *niangjiu zhifa* 酿酒之法, 'Metodi di vinificazione', *shengming zhishui* 生命之水, 'L'acqua della vita', *pinyin zhile* 品饮之乐, 'La gioia dell'assaggio', *xiaofei zhidao* 消费之道, 'La via del consumo', *diancang zhimei* 典藏之美, 'La bellezza della raccolta' e *chunjiu zhixiang* 醇酒之乡, 'La patria dei vini'. Ogni sezione è formata da svariati paragrafi. L'intento dell'opera è quello di istruire e fornire quante più indicazioni possibili in materia vitivinicola, con un linguaggio adeguato ma comunque semplice, con un tono in grado di mantenere sempre alta l'attenzione del lettore e vivo il suo interesse. Il testo infatti inizia con il fornire al lettore nozioni utili per quanto riguarda le diverse tipologie di alcolici (vini bianchi, rossi, moscati, liquori), senza tralasciare la parte tecnica legata alla vendemmia, ai metodi di vinificazione, ai tannini, all'invecchiamento nelle *barrique*, per passare poi ad illustrare una serie di particolarità legate al mondo vitivinicolo che subiscono l'influenza di fattori culturali, come ad esempio quali sono le dosi adeguate per quanto riguarda il consumo di alcolici ed il legame che spesso sussiste tra alcool e religione. Si procede poi con la descrizione di tutte le tappe che riguardano il servizio del vino, la figura del sommelier, la carta dei vini nei ristoranti, i fattori che incidono sui costi dei vini, l'importanza o meno dell'invecchiamento di certe bevande, per poi concludere con la rassegna dei principali paesi d'Europa e del mondo che hanno una loro propria storia vitivinicola degna di nota, partendo dalla Francia, passando per Germania, Austria, Spagna, Italia, America, Australia per arrivare poi a concludere con la Cina. Il volume ben si presta alla lettura da parte di appassionati (più o meno esperti) che desiderano farsi un'idea di quello che è l'ambiente vitivinicolo, sia per quanto

riguarda le nozioni basilari della produzione vinicola, che per quanto riguarda la conoscenza delle diverse storie, culture e fattori che influenzano la produzione di vino in diverse parti del mondo.

### **3. Contenuti della sezione *Il vino italiano***

Il testo tradotto, che ha come obiettivo principale quello di presentare al lettore il panorama vitivinicolo italiano, si apre con una introduzione descrittiva dell'Italia, dal punto di vista non tanto geografico quanto culturale, soffermandosi poi sul lato del nostro paese che forse più di qualunque altro attira l'attenzione: quello del cibo. Dopo aver passato in rassegna le varie specialità nazionali, fa in modo che il lettore prenda confidenza e assuma consapevolezza del vivace e variopinto sistema vinicolo italiano. Dopo quindi questa parte introduttiva, incontriamo in quest'ordine la presentazione dei principali vini, bianchi e rossi, presenti sul territorio nazionale; una descrizione più dettagliata delle tre regioni, Toscana, Piemonte e Veneto, che secondo gli autori producono i migliori vini del territorio e godono dei maggiori livelli di esportazione, per poi concludere con un racconto di uno squarcio di vita dell'autore stesso, che durante un soggiorno in Italia ha avuto modo di assaporare la cucina italiana in abbinamento con gli ottimi vini locali. Possiamo quindi con facilità affermare che la parte più tecnica è sicuramente quella centrale, dove ci si accosta al mondo del vino da un punto di vista più specializzato (parte che quindi può essere identificata come testo informativo vincolante di natura specialistica), mentre sia la parte introduttiva che quella conclusiva possono essere definite sempre parti di un testo informativo mediamente vincolante, che in alcuni casi e in alcuni passaggi perde quasi la sua funzione informativa e sembra trasformarsi in un testo di origine letteraria, dove l'autore racconta le proprie esperienze, quasi sotto forma di diario, con tanto di raccolta di impressioni personali, che in alcuni momenti sembrano addirittura stonare con quello che rimane comunque l'obiettivo centrale del testo: informare il lettore e descrivergli, quella che è la cornice vitivinicola italiana.

## 4. Lettore Modello

Stando alla definizione fornita da Umberto Eco di lettore modello «Il lettore modello è un insieme di condizioni di felicità, testualmente stabilite, che devono essere soddisfatte perché un testo sia pienamente attualizzato nel suo contenuto potenziale»<sup>38</sup>. Sarà quindi compito dell'autore prevedere un possibile lettore modello della propria opera, «che si suppone sia in grado di affrontare interpretativamente le espressioni nello stesso modo in cui l'autore le affronta generativamente.»<sup>39</sup>

Il lettore modello è quindi la persona, o il gruppo di persone, che si prevede leggeranno il testo in esame, anche se naturalmente non è mai possibile stabilire con certezza chi verrà effettivamente a contatto con un testo dopo la sua pubblicazione. Il concetto di lettore modello è però utile sia per l'autore che per un eventuale traduttore per stabilire il livello di implicitezza o esplicitatezza del messaggio che si desidera trasmettere. Non necessariamente lettore modello del prototesto e lettore modello del metatesto devono coincidere.

### 4.1. Lettore modello del prototesto

Il lettore modello del prototesto è un parlante nativo di lingua cinese, di cultura medio/alta, che desidera approfondire la propria conoscenza per quanto riguarda il settore vitivinicolo, o affacciarsi per la prima volta a questo ambito. Si presuppone che abbia un certo livello di conoscenza della lingua ed una buona cultura perché solitamente l'interesse per il mondo del vino è accompagnato da questi fattori e da una certa agiatezza economica. E' infatti piuttosto difficile credere che un cittadino cinese, con stipendio medio/basso, e uno standard di vita poco agiato, decida di approcciarsi al mondo del vino. Se questo può essere infatti considerato abbastanza comune (il fatto

---

<sup>38</sup> Umberto Eco, *Lector in Fabula*, 1979.

<sup>39</sup> Ibid.

che chi si interessa di vino sia solitamente una persona di famiglia agiata) è evidente in misura ancor maggiore nel caso della Cina, rispetto magari ad un paese come l'Italia, dove il culto del vino si è sviluppato solo negli ultimi anni, ed è spesso associato a culture estere e ad una certa posizione sociale. Altra categoria di lettori modello del prototesto potrebbero essere cinesi che, pur non mostrando un eccessivo interesse per quanto riguarda il tema trattato, cercano tuttavia di approfondirne le conoscenze che potrebbero essere utili da un punto di vista lavorativo (a causa dello sviluppo recente delle attività commerciali che riguardano appunto il vino, tra Cina e paesi esteri). Il lettore modello del prototesto è infine, per concludere, un lettore dei nostri giorni, dato che l'opera è stata pubblicata per la prima volta cinque anni fa, nel 2007, mentre fino a non molto tempo fa il mondo del vino, e in particolar modo quello del vino italiano, era scarsamente conosciuto o comunque non ritenuto degno di particolare considerazione.

#### 4.2. Lettore modello del metatesto

Possiamo affermare che il metatesto, vale a dire il testo tradotto, potrebbe risultare particolarmente straniante per quanto riguarda il lettore modello italiano, perché se è vero che da un lato non c'è molta distanza temporale, dal momento che il testo è stato pubblicato solo nel 2007, ma che tuttavia parlando di un settore in forte e continua evoluzione bastano veramente pochi anni perché si verifichino dei cambiamenti dal punto di vista specialmente di dati, statistiche e variazioni nella produzione, e, cosa che il lettore modello italiano troverebbe ancora più straniante, è senza dubbio il fatto di approcciarsi alla lettura di un testo, scritto da autore taiwanese, che descrive il mondo del vino italiano, a cui senza dubbio il lettore, indipendentemente dal livello di conoscenza enologica, si sente più vicino da un punto di vista di origine e cultura. In generale possiamo affermare che il lettore modello del metatesto sarà sicuramente un appassionato in materia di vino, o un esperto del settore, che desidera approfondire non solo la sua conoscenza del vino in Italia, ma anche cercare di capire come il vino italiano viene visto e presentato alla cultura cinese. Altra categoria di lettori modello del metatesto potrebbe essere quella di traduttori dalla lingua cinese a quella italiana, che cerchino di analizzare e capire le scelte traduttologiche adottate dai colleghi.

## 5. Dominante

La dominante, vale a dire la caratteristica essenziale del testo, intorno alla quale si costituisce il testo come sintagma integrato (Jakobson 1935)<sup>40</sup>, sia per quanto riguarda il prototesto che per quanto riguarda il metatesto, è sicuramente costituita dalla serie di informazioni che vengono fornite al lettore, quindi si parla di dominante di tipo informativo. Per quanto riguarda il prototesto, la dominante dell'autore è fornire, in modo chiaro, diretto e con un linguaggio accattivante, nozioni e notizie circa il mondo del vino in Italia, parlando quindi di una cultura e di un mondo molto diversi rispetto alla cultura di arrivo. Per il traduttore invece, la dominante del metatesto è, come quella del prototesto, una dominante legata alla tipologia delle informazioni che vengono fornite al lettore modello, parzialmente facilitata dal fatto che il soggetto e tema del testo è proprio la descrizione di una parte della cultura della lingua di arrivo, quindi vicina sia al traduttore che al lettore modello.

Può essere considerata una sottodominante la scelta di termini che si distacchino dall'ambito scientifico e tecnico, per cercare di presentare al lettore un testo semplice, caratterizzato da una piacevole scorrevolezza, in grado di mantenere viva l'attenzione del lettore. Anche questa sottodominante può considerarsi valida sia per prototesto che per metatesto.

## 6. Strategia traduttiva

Dopo aver individuato il lettore modello e la dominante del metatesto, si passa all'individuazione e spiegazione della strategia traduttiva utilizzata. Per prima cosa si è cercato di mantenere inalterata la suddivisione del testo in paragrafi, capitoli e sottosezioni, rispettando il livello di categorizzazione utilizzato dall'autore del prototesto. Trattandosi di un metatesto che descrive la cultura del lettore modello, la

---

<sup>40</sup> Osimo, *op. cit.*, p. 278.

maggior parte dei problemi legati a fattori culturali, tipici delle traduzioni, qui non si sono presentati, pertanto non è stato necessario adottare strategie per problemi legati a fattori esotici, culturali, particolari *realia* (che verranno poi comunemente trattati in un paragrafo a sé). Fanno parte della strategia traduttiva gli inserimenti delle note a piè di pagina, a pagina 25 della presente tesi, per aggiungere ad esempio una nota biografica che riguarda l'autore del testo in lingua cinese. Infatti, mentre il lettore del prototesto può essere a conoscenza della biografia dell'autore del testo, o ha comunque la possibilità di farsi chiarezza leggendo la sua breve biografia posta in copertina, al lettore del metatesto potrebbe suonare straniante un riferimento all'Austria, in un capitolo che parla dei vini in Italia, senza sapere che l'autore ha soggiornato per un periodo della sua vita proprio in Austria, e quindi instaura paragoni tra i due paesi. Altre note sono state aggiunte per la spiegazione di un termine, di cui il lettore non necessariamente è tenuto a conoscere il significato (*beaujolais*) (p.28) e per spiegare al lettore che, dove il termine *maiganjia* 麦秆架 viene tradotto con *stuoie di paglia* (pag.29) tradizionalmente utilizzate per far essiccare le uve, in realtà sarebbe stato più corretto ed attuale tradurre con *plateau* o *cassette di legno*, strumenti che vengono ad oggi effettivamente utilizzati per l'essiccamento delle uve.

Stando all'analisi relativa alla strategia traduttiva ad opera di Federica Scarpa<sup>41</sup>, fanno parte della strategia traduttiva questi tre fattori: il registro (che può subire in traduzione innalzamento o abbassamento), la gestione delle ripetizioni lessicali (più o meno tollerate in base alla lingua), e i connettivi (che possono essere quasi assenti in alcune lingue ma necessari in altre). Per quanto riguarda il registro, la scelta è quella di cercare di mantenere il più possibile il registro del prototesto, lasciando inalterate anche le parti che sembrano tendere al colloquiale, come la frase

人有个性，酒有酒性

Come ogni persona ha una propria personalità, così ogni vino ha il suo carattere. (pag.26)

Per quanto riguarda le ripetizioni, la lingua del prototesto è particolarmente tollerante, mentre l'italiano è una lingua che privilegia la variazione lessicale, pertanto si cerca di evitare ripetizioni sia con l'utilizzo di sinonimi, quando è possibile, che con

---

<sup>41</sup> Federica Scarpa, *op.cit.*, pp. 153-160.

l'eliminazione diretta di determinati termini, quando questa eliminazione non inficia la comprensione del passaggio, come nel caso qui riportato:

意大利的红酒与白酒

Bianchi e Rossi d'Italia (p. 27) (non traduco il termine vino, perché è ormai chiaro al lettore di cosa stiamo parlando)

Per quanto riguarda i connettivi, non si è presentata in questo testo la necessità di fare delle aggiunte, ma si è cercato di mantenere l'impostazione sintattica del prototesto.

Possiamo considerare parte della strategia traduttiva anche il fenomeno dell'esplicitazione, vale a dire *l'incontro di luoghi particolari che richiedono l'espansione del testo*<sup>42</sup>. Tale soluzione può in alcuni casi essere rischiosa, in quanto tende a trasformare il prototesto in un metatesto eccessivamente ridondante<sup>43</sup>, ma in alcuni casi questa strategia sembra essere ottimale, perché consente di rendere chiari dei passaggi che potrebbero apparire invece frettolosi o poco trasparenti. Ad esempio, nel caso riportato di seguito, dopo la virgola si incontrano due aggettivi giustapposti, cosa molto frequente in cinese, che trasformo però in una frase verbale in italiano:

加上一些花草饰物点缀，清爽又优雅。

con fiori e piante come ornamenti **per creare** un ambiente confortevole ed elegante. (pag. 30)

## 7. Fattori di specificità linguistici: la parola

### 7.1. Lessico e espressioni idiomatiche

Per quanto riguarda il lessico del prototesto, possiamo affermare che, fatta eccezione per le parti caratterizzate da un lessico specializzato, le parole utilizzate sono parole di uso comune. In alcuni casi si presenta la necessità di non tradurre un termine con il suo corrispettivo in lingua italiana, ma trovare piuttosto una parola che meglio si adatti al lettore modello del metatesto e al contesto culturale, come avviene nel caso del termine *caiyao* 菜肴 che solitamente indica il cibo cucinato o delle particolari pietanze che vengono mangiate con il riso e accompagnate da bevande alcoliche, ma che è stata

---

<sup>42</sup> Osimo, *op.cit.*, p. 123.

<sup>43</sup> Per approfondimenti sull'esplicitazione in traduzione si veda *Il Manuale del Traduttore* di Osimo, *op.cit.*, pp. 123-125.

semplicemente tradotta con *piatti tipici* (p. 26), termine più adatto alla cultura culinaria italiana. Un adattamento a livello lessicale viene apportato anche nel caso seguente:

极爱大众喜爱的招牌菜是**石板牛排**

Riscuotevano grande successo le **bistecche di manzo sulla pietra ollare** (p. 30)

Infatti il termine *shiban* 石板 si limita ad indicare la pietra, mentre in traduzione inserisco *pietra ollare*, più facilmente recepibile da parte del lettore italiano, abituato a questo tipo di cottura e alle piastre in pietra ollare.

Altra caratteristica che si presenta a livello lessicale riguarda i piatti e le bevande tipiche dell'Italia: i termini *espresso*, *cappuccino* e *caffèlatte* (p. 26) non vengono tradotti in cinese, ma lasciati in lingua italiana, come prestiti, cosa che semplifica il ruolo del traduttore, che immediatamente localizza, anche a livello visivo, tali termini.

Per quanto riguarda invece le espressioni idiomatiche utilizzate, si nota che vengono utilizzate prevalentemente nei passaggi descrittivi meno specializzati, dove il testo perde appunto la sua tecnicità e presenta passaggi che potrebbero esser tipici di testi narrativi. Nel caso seguente la similitudine presente in cinese viene semplificata in traduzione, per non rendere il passaggio eccessivamente letterario e tendente al poetico:

说话**像放连珠炮**似的年轻人 I giovani che parlano senza prender fiato (p. 25)

Sempre a livello lessicale, dal lettore cinese viene percepito un gioco di parole nell'espressione *aibushishou* 爱不释手 (*chengyu*, espressione a quattro caratteri tipica del cinese, che indica l'amare così tanto qualcosa da non potersene allontanare) e quella usata nel prototesto *aibushikou* 爱不释口 (che nel testo viene ad indicare un cibo talmente buono *a cui è impossibile rinunciare*)(p. 26); tale gioco di parole si perde naturalmente in traduzione, essendo cultura- specifica.

A livello lessicale viene apportata una variazione significativa in una frase del testo:

南部地区包含长靴形状脚踝以下部位

La zona meridionale comprende **il tacco e la punta** dello stivale (p. 26)

Nel prototesto i termini tacco e punta non sono presenti, ma si sceglie tuttavia di inserirli nel metatesto, per rendere il linguaggio più vicino al lettore del metatesto: riferendosi l'autore allo stivale, appare più semplice parlare di tacco e punta (termine molto diffusi nella 'geografia' dell'Italia meridionale) piuttosto che riferirsi alla caviglia *jiaohuai* 脚踝 citata nell'originale cinese.

## 7.2. Realia

Con il termine *realia* si indicano, secondo la definizione di Vlahov e Florin,

Parole (e locuzioni composte) della lingua popolare che costituiscono denominazioni di oggetti, concetti, fenomeni tipici di un ambiente geografico, di una cultura, della vita materiale o di peculiarità storico-sociali di un popolo, di una nazione, di un paese, di una tribù, e che quindi sono portatrici di un colorito nazionale, locale o storico; queste parole non hanno corrispondenze precise in altre lingue.<sup>44</sup>

Possono esser inseriti nella categoria dei *realia* le unità di misura; ci si aspetterebbe quindi di incontrare nel prototesto le unità di misura tipiche del sistema cinese, come i *li* 里<sup>45</sup> per la distanza, i *dan* 石<sup>46</sup> e *dou* 斗<sup>47</sup> cinesi per i liquidi ecc., invece anche nel prototesto vengono sempre utilizzate le unità di misura tipiche del sistema metrico; si utilizzano pertanto i termini *sheng* 升 per la misurazione dei litri, *gongli* 公里 per i chilometri, *gongfen* 公分 per i centimetri. Solo nel caso dei grammi, (p.30), troviamo un *realia*: il peso è infatti espresso in *angsi* 盎司, mentre in traduzione, per rendere il testo più diretto per il suo lettore, viene effettuata l'equivalenza tra le onces e i grammi e si sceglie di riportare direttamente il peso in grammi, sulla base di quanto consigliato da Osimo:

il traduttore narrativo se incontra unità di misura non in uso nella cultura ricevente come miglia, verste, libbre, pertiche, onces o altre, le conserva nella traduzione, poiché fanno parte dell'ambientazione culturale del testo originale. Per conto, il traduttore settoriale converte le miglia in chilometri (come generalmente è tenuto a fare), perché in linea di massima non ha la preoccupazione che il lettore non possa più riconoscere il testo in quanto

---

<sup>44</sup> Bruno Osimo, *op.cit.*, p. 112.

<sup>45</sup> Equivalente a 500 m.

<sup>46</sup> Equivalente a 100 l.

<sup>47</sup> Equivalente a 10 l.

testo tradotto, né ha preoccupazioni analoghe riguardanti l'individuazione delle coordinate cronologiche del testo originale.<sup>48</sup>

In aggiunta a questo, l'autore del testo originale, cinese, descrive una cena in un ristorante italiano, nei pressi di Bolzano. Quindi il termine *once* può essere considerata come una scelta esoticizzante da parte dell'autore, essendo l'oncia un'unità di misura del sistema metrico inglese, non in uso né in Cina né a Taiwan. Quindi la conservazione del termine oncia nel metatesto italiano è del tutto superflua.

Nonostante l'utilizzo di unità di misura occidentali, si preferisce tuttavia apportare una modifica: infatti i 7,7 miliardi di litri (riferiti alla produzione totale di vino italiano) (p. 26) vengono trasposti in ettolitri. Infatti, in ambiente vitivinicolo, specialmente per così grandi quantitativi, è l'ettolitro l'unità di misura prevalentemente utilizzata.

### 7.3. Nomi propri e toponimi

I nomi propri che incontriamo nel prototesto sono tutti nomi propri che si riferiscono alla cultura e alla lingua del metatesto italiano, essendo infatti l'articolo cinese un articolo che descrive ai cinesi il mondo del vino italiano. Pertanto, una volta riconosciuti nel prototesto, non si pongono particolari problemi per quanto riguarda la traduzione, anzi il problema maggiore potrebbe esser stato quello che si è presentato all'autore del prototesto, per ricercare le trascrizioni dei termini italiani maggiormente diffusi in Cina. L'unico problema per il traduttore è quindi quello dettato dal riconoscimento di tali termini, riconoscimento non sempre semplice, a causa di diverse trascrizioni che vengono utilizzate per designare lo stesso nome (problema che verrà analizzato più avanti). I nomi propri presenti in questa parte sono *Romeo e Giulietta*, *Luomiou zhuliye gushi* 罗密欧朱丽叶故事, per identificare la regione Veneto; i nomi delle diverse tipologie di uva, come Sangiovese, *Sangqiaoweiya* 桑乔维亚; i nomi propri dei vini, come ad esempio Chianti, *Jiaodi* 姬燕蒂; in tutti i casi, il nome in cinese altro non è che il calco fonetico del nome italiano.

---

<sup>48</sup> Bruno Osimo, *op.cit.*, pp.174-175.

Per quanto riguarda i toponimi invece, vale a dire i «nomi che si riferiscono a luoghi che rimangono nella forma in cui sono noti nella cultura emittente, a meno che nella cultura ricevente non si diffonda una variante locale»<sup>49</sup>, troviamo la città cinese di Pechino, *Beijing* 北京, che, stando a quanto riportato appena sopra, è stata appunto resa in italiano con la variante locale diffusa, e non riportata invariata, per evitare che la semplice traslitterazione crei delle perplessità nel lettore, perché *Beijing* sarebbe risultata straniana al lettore modello del metatesto, («a chi verrebbe in mente che *Beijing* e Pechino sono la stessa città?»)<sup>50</sup>.

Altri toponimi del testo sono quelli che si riferiscono alle regioni italiane, e alla geografia dell'Italia (come ad esempio le catene montuose) o agli stati confinanti con l'Italia; i termini in cinese anche in questo caso sono il semplice calco dell'Italiano, quindi una volta riconosciuti da parte del traduttore, vengono semplicemente trasposti in italiano. Alcuni esempi: Appennini, *Yapingning* 亚平宁, Veneto, *Weineituo* 维内托, Austria, *Aodili* 奥地利 ecc. Nel caso delle regioni, così come nel caso dei nomi delle uve, al primo utilizzo del termine l'autore del prototesto aggiunge anche tra parentesi il vero nome in lingua italiana, mentre nelle occorrenze successive si serve solo dei caratteri. In italiano naturalmente questa doppia terminologia si perde e viene, riportato solo il nome italiano, senza la trascrizione del *pinyin*, del tutto superflua. Toponimi che si riferiscono alle regioni italiane verranno analizzati in seguito più nel dettaglio, in relazione ai toponimi presenti negli altri due testi tradotti.

#### 7.4. Regionalismi

Per regionalismi si intendono le espressioni tipiche di una certa regione. Nel prototesto troviamo Brunello di Montalcino, (p. 28), che può essere considerato a metà strada tra un regionalismo e un nome proprio. Se è vero infatti che indica il nome proprio di una tipologia di vino prodotta in Toscana, è vero anche che il termine Brunello è un regionalismo: è il nome che in una determinata area della Toscana viene dato al Sangiovese. Il nome viene quindi lasciato in italiano anche nel prototesto, evitando il calco fonetico in caratteri, che, come vedremo anche in altri casi più avanti, è

---

<sup>49</sup> Ibid., p. 232.

<sup>50</sup> Ibid., p. 121.

superfluo per i regionalismi, che proprio per il loro carattere locale, meritano di esser conservati intatti.

## 7.5. Lessico Tecnico

Il lessico tecnico del testo è naturalmente quello strettamente legato all'ambiente vitivinicolo. Fatta eccezione per i casi dei nomi dei vini e dei nomi delle uve, già analizzati in altri paragrafi, degni di nota sono i termini legati alla classificazione italiana dei vini. Le tre categorie principali in cui è possibile suddividere i vini italiani, che sono Vino da Tavola, DOC e DOCG, non trovano in questo prototesto dei corrispondenti in cinese, ma vengono semplicemente riportati in lingua italiana, facilitando il ruolo del traduttore, ma d'altro canto rendendo più difficile il ruolo del lettore cinese, che si trova ad affrontare una terminologia italiana senza avere gli strumenti necessari per comprenderne appieno il significato. Per riassumere, troviamo quindi nel prototesto i prestiti dall'Italiano: DOC (Denominazione di Origine Controllata), DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita), VT (Vino da Tavola), corredati da parentesi che spiegano il significato dell'acronimo, sempre in lingua italiana.

Il termine *mutong* 木通, che letteralmente potrebbe esser tradotto con *botte*, in riferimento al processo di invecchiamento del Chianti Riserva, viene invece tradotto con *barrique*, non solo perché è preferibile, in ambito vitivinicolo, usare il francesismo piuttosto che la traduzione italiana, ma anche perché dal termine *barrique* si ricava anche un'informazione in più circa la dimensione del contenitore: infatti la botte solitamente ha una capienza di 10 hl, mentre la *barrique* (bordolese) ne ha una di 225 lt. Dal momento che i vini Chianti Riserva vengono invecchiati in *barrique*, sarebbe risultato scorretto tradurre con botte o tino. Il termine *barrique* fornisce infatti delle informazioni precise circa la dimensione del contenitore.

## 7.6. Lessico straniero

In questo prototesto e metatesto possiamo parlare in due casi di lessico straniero: quello utilizzato dall'autore del prototesto, che si trova a fare i conti con termini italiani (già analizzati i nomi delle uve) e il termine francese *beaujolais*, e il lessico straniero che viene invece mantenuto nel metatesto, dove si sceglie di utilizzare termini inglesi o francesi, invece che servirsi di termini in lingua italiana, perché più vicini al mondo del vino, e ormai cristallizzati anche nel nostro modo di parlare.

In dettaglio, per quanto riguarda il lessico straniero del prototesto, come già detto, ne fanno parte tutti i nomi dei vini, come *Masala* 马萨拉, *Suweijiu* 苏维酒, *Amaruoni* 阿玛诺尼 per Marsala, Soave e Amarone ad esempio, che vengono riportati in caratteri ma nella prima comparsa anche in italiano, per far familiarizzare il lettore con la terminologia straniera.

Per quanto riguarda invece i termini stranieri che si è scelto di mantenere nel metatesto, questi sono: *barrique*, *mutong* 木桶, ormai comunemente accettata dal parlante italiano, in particolar modo nel settore vitivinicolo, dove viene di gran lunga preferita al termine *botte*; *blend*, *hunhe* 混合, per indicare un vino ottenuto da una combinazione di diverse varietà di uve; *beaujolais*, *bojiulai* 薄酒莱, per indicare una determinata tipologia di vini francesi. Si aggiunge anche una nota nel metatesto per spiegare la natura del termine, perché non tutti ne conoscono il significato, mentre non compare nessuna nota nel prototesto, e, pur essendo anche in cinese un termine straniero, a differenza per quanto accade coi termini italiani, non è presente tra parentesi il termine originale in francese (forse perché, a causa di fattori culturali ed economici, la Cina ha familiarizzato prima con l'ambiente vitivinicolo francese rispetto a quello italiano, ed il termine *beaujolais* potrebbe esser già stato assorbito e metabolizzato dai parlanti nativi cinesi, dotati di un certo livello di conoscenza nel settore).

## 8. Fattori di specificità linguistica: la frase e il testo

### 8.1. Ipotassi e paratassi

Una delle caratteristiche principali e distintive della lingua cinese è data dal fatto che le frasi sono per lo più legate tra loro da un rapporto paratattico, semplicemente tramite giustapposizione, con lo scarso utilizzo di connettivi a chiarire quali siano i legami che uniscono le proposizioni. Al contrario la lingua italiana presenta una struttura molto più complessa, caratterizzata da legami tra le frasi per lo più di tipo ipotattico, e caratterizzata dal largo utilizzo di connettivi. Pertanto, nel passaggio tra prototesto e metatesto si rende spesso necessario l'intervento del traduttore, perché una traduzione semplice, che mantenga e rispecchi la struttura del prototesto, potrebbe apparire macchinosa ad un lettore del testo italiano, raramente abituato ad incontrare frasi semplicemente giustapposte tra loro, senza che i connettivi siano esplicitati. Ecco di seguito un esempio di paratassi in cinese, eliminato in traduzione:

南部地区包含长靴形状脚踝以下部位，以及西西里和萨丁尼亚，这两个岛屿所产的葡萄酒多为单位产量高，价格低廉的日常餐酒，而且绝少外销。

La zona meridionale comprende il tacco e la punta dello stivale, insieme con le isole Sicilia e **Sardegna**; **qui** la produzione è elevata, i prezzi dei vini da tavola bassi, e raramente vengono esportati. (p. 26)

Si rende necessario quindi inserire in traduzione un punto e virgola, perché sarebbe eccessivo continuare ad utilizzare virgole e paratassi senza una pausa più consistente rispetto a quella fornita dalla virgola.

### 8.2. Punteggiatura

In linea con quanto scritto sopra, il segno di interpunzione maggiormente presente nel prototesto è proprio la virgola, che consente di inserire una breve pausa tra le proposizioni, senza però rappresentare un taglio netto con le frasi precedenti. Come spiega Paola Faini,

la punteggiatura è un segnale della scansione del discorso e fornisce quelle che potremmo definire le istruzioni per l'interpretazione del testo.

Essa rappresenta una guida per strutturare gli enunciati, stabilendo un rapporto gerarchico tra i loro vari piani, e distribuendo l'informazione.<sup>51</sup>

Secondo Osimo però, l'intervento diretto alla forma del testo è da un lato una pratica piuttosto diffusa tra i traduttori, ma dall'altro è vietato dall'ISO (International Organization for Standardization)

Una prassi assai consolidata nella pratica della traduzione, narrativa e non, e addirittura consigliata da alcuni docenti di traduzione, consistente nel fondere due preposizioni, o nello scinderne una in due, è esplicitamente vietata dalla norma ISO 2384. Occorre il massimo rispetto per paragrafi, proposizioni e frasi.<sup>52</sup>

Se da un lato quindi, per quanto riguarda prototesto e metatesto in questione, si è cercato di mantenere l'impostazione e l'organizzazione frastica del testo di partenza, dall'altro, in alcuni casi specifici, si è ritenuto necessario un intervento diretto sulla punteggiatura, caratterizzato per lo più da sostituzioni di virgole presenti nel testo cinese con i due punti nel testo in italiano, per sottolineare il rapporto presente tra le frasi, come nei casi riportati di seguito:

到意大利觉得特别亲切好像回到北京或台北的感觉一样，在街上会看到晾晒着的衣服，五花八门像万国旗般飘满天；

una volta arrivati in Italia si ha la stessa sensazione di familiarità che si avverte a Pechino o Taipei: per le strade si possono vedere i panni stesi ad asciugare, una moltitudine di bandiere fluttua e riempie il cielo; (p. 25)

采用的葡萄有三种，一为巴贝拉 (…); 一为杜塞托 (…); 一为内比欧罗...  
Tre i vitigni che vengono utilizzati: Barbera (...), Dolcetto (...), Nebbiolo ... (p. 28)

Nei due casi riportati sopra la scelta di inserire i due punti è dettata dal fatto che le frasi che seguono appunto questo segno di interpunzione altro non sono, nel primo caso, l'elenco di fatti che giustificano la sensazione di familiarità avvertita in Italia dall'autore, e nel secondo caso l'elenco dei tre vitigni utilizzati. Un lettore italiano ha familiarità con i due punti seguiti da elenchi, per questo si sceglie di non rispettare la punteggiatura originale del prototesto, per rendere il metatesto familiare al nuovo lettore modello.

Altro cambio strutturale e di punteggiatura si verifica subito più in basso:

---

<sup>51</sup> Faini, *op.cit.*, p. 66.

<sup>52</sup> Osimo, *op.cit.* p. 173.

皮得蒙最有名的两支红酒，是产地名与酒名相同的巴巴瑞斯可和巴柔楼，都是以内比欧罗葡萄酿制..

I due vini più noti del Piemonte (i cui nomi si riferiscono sia al vino stesso che alla zona di produzione) sono Barbaresco e Barolo, entrambi ottenuti dal vitigno Nebbiolo.. (p. 28)

In questo caso è preferibile l'utilizzo della parentesi, perché il dato in essa contenuto potrebbe anche esser ritenuto superfluo o dato per scontato da un italiano, familiare con quelli che sono i nomi dei paesi della sua nazione o della sua regione. Pertanto con l'aggiunta della parentesi da un lato vado a modificare l'impostazione della frase, ma dall'altro fornisco in modo più semplice e immediato l'informazione, senza troppi giri di parole.

### 8.3. Verbi

Nella lingua cinese i verbi non subiscono modifiche di tempo e numero, essendo una lingua dotata di scarsa morfologia, ma i riferimenti al tempo della narrazione e al soggetto vengono forniti dagli altri elementi della frase (da espressioni di tempo o avverbi per quanto riguarda il tempo verbale, e dal soggetto per quanto riguarda il numero).

Per quanto riguarda i tempi verbali, in sede di traduzione si è scelto di utilizzare il tempo indicativo presente per quanto riguarda la parte introduttiva e quella centrale, il tempo passato per quanto riguarda la parte finale. Nella prime due parti infatti si ha un'introduzione sull'Italia e la descrizione del mondo del vino italiano, pertanto si è ritenuto corretto comunicare tali informazioni direttamente col tempo presente (che è quello poi usato prevalentemente in articoli tecnici, scientifici, informativi e divulgativi), descrivendo al lettore una situazione attuale. Il tempo presente non è in cinese indicato da particolari espressioni di tempo. Nella parte finale invece, dove l'autore racconta una sua esperienza trascorsa anni prima in Italia, con chiari riferimenti al passato, ed il testo perde quindi la sua funzione divulgativo/informativa per assumerne una più strettamente narrativa, viene in italiano utilizzato il passato

prossimo. Il chiaro indicatore che ci permette di localizzare nel passato il racconto dell'autore viene messo in evidenza sin dalle prime parole (p. 29)

我利用旅居奥地利把餐馆处理掉之后的空闲时间，在离意大利边境不远的茵斯布鲁克发人处住了一个多月。

La scelta del tempo verbale in italiano (passato prossimo piuttosto che passato remoto) è stata dettata dall'intenzione comunicativa del testo di partenza quella ossia di voler raccontare un'esperienza passata dell'autore, senza però localizzarla eccessivamente lontano nel tempo.

Per quanto riguarda il rispetto del numero verbale, si cerca nel metatesto naturalmente di rispettare i rapporti tra soggetto e verbo, ma viene apportata una modifica in un caso specifico, di seguito riportato:

我们常说酒水酒水，意大利人真是把酒当水。  
In Cina si usa spesso l'accostamento *acqua e vino* per indicare l'insieme delle bevande disponibili in un ristorante, gli Italiani fanno veramente del vino acqua.. (p. 26)

Nel prototesto infatti l'autore usa il pronome «noi» come soggetto, facendo riferimento ad un modo di dire diffuso in Cina o Taiwan, ma comunque nel suo paese di origine (trattandosi appunto di un modo di dire legato alla lingua), quindi se lo stesso soggetto venisse mantenuto in traduzione la frase risulterebbe così: *noi diciamo spesso acqua e vino per indicare l'insieme delle bevande disponibili in un ristorante, e gli Italiani fanno veramente del vino acqua*. Al lettore italiano questa frase risulterebbe sicuramente ambigua, perché il soggetto «noi» andrebbe a contrastare con il termine Italiani, e quindi il risultato sarebbe un passaggio straniante per il lettore. Aggiungendo invece un localizzatore spaziale (*in Cina*) e rendendo impersonale la frase (*si usa spesso*), il lettore capisce subito che si fa riferimento ad un modo di dire diffuso tra i cinesi, senza difficoltà o dubbi nella comprensione del passaggio.

## 9. Gestione del residuo

Per residuo si intende

elemento del messaggio che non giunge a destinazione, una perdita, elemento della traduzione che, dopo aver elaborato la propria strategia, il traduttore decide di non tradurre all'interno del testo nella cultura ricevente perché risulta una delle sottodominanti meno prioritarie o, comunque, risulta difficile o apparentemente impossibile da tradurre<sup>53</sup>

La quantità di residuo varia tendenzialmente in base alla tipologia testuale: testi narrativi o poetici rischiano di avere un residuo più significativo e consistente rispetto invece a testi tecnici e ad alto livello di specializzazione. Infatti il traduttore è in grado, «in testi specialistici, di ridurre il residuo, e cercare di risolvere problemi di comunicazione tra culture diverse (anche tramite note, lievi adattamenti, specificazioni e precisazioni)».<sup>54</sup>

Nel caso del prototesto e metatesto in questione, pur non trattandosi di un testo di spiccata natura specialistica, possiamo affermare che il residuo non è molto consistente, in quanto si è cercato di tradurre il testo nella sua interezza, cosa che è naturalmente molto più semplice nelle parti prettamente tecniche. Tuttavia, partendo dal presupposto che è impossibile riprodurre un testo in una lingua diversa, rispettando in maniera totale ed assoluta tutte le sua parti, tutti i termini, tutti i concetti, possiamo anche qui elencare due piccoli esempi di residuo:

- 1) 姬燕蒂红酒有三种，一为**普通姬燕蒂**，酒质简单清淡...  
Esistono tre tipologie diverse di Chianti: il Chianti, vino semplice e delicato..

Esempio di residuo è dato dal fatto che non traduco il termine *putong* 普通 perché la classificazione dei vini Chianti è la seguente: Chianti, Chianti Classico e Chianti Riserva. E' quindi del tutto superfluo e anche poco corretto tradurre Chianti semplice, non esistendo una denominazione che porti tale nome.

- 2) Le ripetizioni in genere.

---

<sup>53</sup> Ibid., p. 307.

<sup>54</sup> Ibid., p. 174.

Quando si cerca in italiano di trovare dei sinonimi o si sceglie di omettere la ripetizione di un termine, che invece viene tranquillamente ripetuto nel prototesto, si tratta di residuo.

## 10. Fattori culturali

Può essere considerato un fattore culturale il riferimento che viene fatto al colore rosso, parlando di vino e cucina italiana. Si veda la frase

意大利人做菜喜欢放入鲜红的番茄，意大利人喝酒也喜欢红色的酒多于白酒  
Gli italiani al momento di cucinare vanno matti per il pomodoro, così come al momento di bere preferiscono di gran lunga il vino rosso al vino bianco. (p. 27)

Il rosso infatti, colore caratteristico della cultura cinese, associato a fortuna, feste, prosperità, viene in un certo qual modo trasposto dall'autore del prototesto anche nella cultura italiana, sottolineando le preferenze degli italiani per il pomodoro e per il vino rosso. Il riferimento al rosso è anche il segno di una visione stereotipata degli italiani da parte dei cinesi (e non solo): il rosso, nella dieta italiana, viene associato immediatamente alla pasta e alla pizza, piatti tipici dell'Italia. La preferenza del colore rosso quindi non può certamente esser associata a fattori culturali, ma strettamente legata al gusto personale e ai tratti distintivi della cucina locale.

## 11. Fattori Personali

Il testo, come già detto, perde la sua natura informativo/divulgativa nella parte finale, quella del capitoletto *chihe Yidali* 吃喝意大利, *La dieta italiana* (p. 29), dove l'autore esprime in un certo senso anche le proprie opinioni e i suoi gusti personali. Parla infatti in prima persona

我们四处开车游览  
abbiamo girovagato ovunque in macchina (p. 29)

ed esprime le sue opinioni personali nel racconto

这种特别的餐点，配上特产红酒，把这一夜填满得饱满而充实  
a rendere la serata perfetta il fatto che questo piatto particolare si sposava alla perfezione  
con lo speciale vino rosso (p. 30).

Tali fattori personali non dovrebbero esser presenti in testi specialistici, ma data la natura mista del testo in questione sono utili, perché avvicinano il lettore all'autore, effetto spesso reso possibile proprio dai racconti in prima persona.

## **Capitolo 4: Commento traduttologico al testo** ***Yidali* 意大利 ITALIA**

### **1. Individuazione della tipologia testuale**

Per quanto riguarda l'individuazione della tipologia testuale, possiamo per prima cosa partire, come suggerito da Scarpa<sup>55</sup>, da una categorizzazione che riguarda l'argomento del testo trattato: il testo è infatti un articolo a carattere specialistico e divulgativo, che ha come argomento centrale la produzione vitivinicola italiana. Secondo la classificazione operata da Newmark<sup>56</sup>, il testo, sulla base della sua dominante, analizzata successivamente, fa parte dei testi informativi, incentrati sulla realtà extralinguistica. Fondamentale è infatti, per il testo, il trasferimento delle informazioni, perlopiù tecniche e informative, dall'autore al lettore, sia del prototesto che del metatesto. Possiamo considerare il testo un testo espositivo, dove idee e concetti vengono organizzati in modo oggettivo<sup>57</sup>, sempre stando a quanto affermato da Scarpa, a metà strada da un testo molto vincolante e uno mediamente vincolante. Il testo si pone infatti come obiettivo quello di fornire informazioni dettagliate, tecniche e molto precise sul mondo del vino italiano, quindi da un lato può essere ritenuto di natura fortemente specialistica, ma lo fa ponendosi nei confronti del lettore non con il distacco di un testo

---

<sup>55</sup> Scarpa, *op.cit.*, p. 115.

<sup>56</sup> *Ibid.*, p. 117.

<sup>57</sup> *Ibid.*, p. 11.

scientifico o di un manuale di istruzioni, ma spesso con l'eleganza tipica dei testi espositivi, che si basano sul principio di spiegare e veicolare le informazioni non solo ad esperti del settore ma anche a chi vuole saperne di più.<sup>58</sup> Importante nella ricerca della tipologia testuale per quanto riguarda i testi specialistici è considerare il rapporto tra emittente e destinatario, per cercare di individuare il livello di specializzazione del testo in analisi. Possiamo affermare che tale rapporto, per il testo in oggetto, è un rapporto tra tecnico e tecnico, ma anche tra tecnico e studente, sulla base delle possibili divisioni ad opera di Trimble<sup>59</sup>; infatti è possibile che il testo, di natura tecnica, venga letto da un esperto del settore 'addetto ai lavori', che quindi ha familiarità con il mondo del vino e la terminologia ed i tecnicismi ad esso legati, per approfondire la sua conoscenza, ma è anche possibile che il testo venga letto a livello informativo e divulgativo da semplici appassionati, o da studenti che vogliono magari affacciarsi a questo settore. Pertanto è complesso stabilire con esattezza il livello di specializzazione. Possiamo però riassumere dicendo che il testo, di natura specialistica, molto/mediamente vincolante, è un testo tecnico e divulgativo, in cui si fa uso di tecnicismi legati al settore vitivinicolo senza dare eccessive definizioni al riguardo, presupponendo quindi che il lettore sia, se non un tecnico o un operatore del settore, comunque un appassionato che abbia le competenze e la cultura per comprenderne tutti i passaggi (maggiori informazioni sul lettore modello nei paragrafi successivi).

## **2. Il volume *Putaojiu quanshu* 葡萄酒全书 **Discovering wine****

Il testo tradotto è un capitolo del volume *Putaojiu quanshu* 葡萄酒全书, *Discovering wine*, la cui prima edizione è stata pubblicata a Marzo 2010, a cura di Li Yusen 林裕森: nato a Taiwan ed istruitosi poi in Francia, ha iniziato nel 1994 a viaggiare in giro per il mondo visitando cantine (ad oggi sono più di 1000 quelle visitate), ed è autore di una dozzina di volumi sul vino in lingua cinese. Recentemente

---

<sup>58</sup> Per approfondimento sulla divisione dei testi in Molto vincolanti, Mediamente vincolanti e Poco vincolanti si veda Federica Scarpa, *ibid.*, p. 26.

<sup>59</sup> *Ibid.*, pp. 14-17.

ha anche iniziato una collaborazione come giornalista per la versione cinese di *Decanter* [nota rivista inglese, mensile, pubblicata in oltre 90 paesi, che tratta il tema del vino in tutte le sue sfaccettature, dalle novità di alcune cantine alle raccomandazioni circa i migliori vini in commercio ecc.]. Nella breve presentazione del volume, presente nell'interno della copertina, si legge che «indipendentemente dal fatto di essere dei principianti del vino o degli appassionati, tramite la lettura di questo libro potrete trovare le notizie di cui avete bisogno, riuscendo a far crescere il vostro livello di specializzazione sul mondo del vino».<sup>60</sup> Il testo può esser suddiviso in due parti: la prima parte fornisce tutta una serie di conoscenze generiche, di base e non, per quanto riguarda l'ambiente vitivinicolo, come ad esempio la storia, i metodi di vinificazione, l'affinamento in *barrique*, l'importanza dell'invecchiamento, le tecniche di degustazione, gli abbinamenti con i cibi, tutte sezioni dotate di sottosezioni più dettagliate. La seconda parte è una presentazione delle migliori e principali aree vitivinicole a livello mondiale, dalle più storiche e antiche alle più moderne, analizzate e descritte dal punto di vista della loro storia, del clima e della geografia, delle varietà di uve presenti, dei metodi di produzione fino alle particolarità produttive di ogni area. Le zone che vengono analizzate e presentate al lettore sono la Francia, naturalmente prima della lista, seguita da Italia, Spagna, Portogallo, Germania, Svizzera, Austria, Europa dell'Est, Stati Uniti, Canada, Cile, Argentina, Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda. L'esistenza di volumi del genere in Cina, paese che si è recentemente affacciato al mondo del vino, in particolar modo a livello internazionale e di importazione, è un segnale efficiente del rapido sviluppo di mercato in questo senso, ed è importante perché è un testo in grado di fornire ai lettori una panoramica dettagliata, aggiornata e con una visione moderna e internazionale di quelli che sono i tratti distintivi nei vari paesi, per quanto riguarda la viticoltura.

### **3. Contenuti della sezione *Italia***

Il testo tradotto costituisce il capitolo del volume che tratta appunto l'ambiente vitivinicolo italiano. Si apre con una breve introduzione e descrizione a livello

---

<sup>60</sup>Lin Yusen 森裕林, 2011, *Putaojiu quanshu* 葡萄酒全书, *Discovering Wine*, interno di copertina

geografico della penisola italiana (che permetta al lettore di collocare lo stato da un punto di vista geografico e di importanza storica nel mondo del vino), comprendente anche il sistema delle classificazioni dei vini italiani (vino da tavola, IGT, DOC, DOCG.). Dopodiché seguono tre parti, relative all'Italia del nord, del centro e del sud con le isole: ogni parte è a sua volta formata da una breve presentazione della geografia della zona e del relativo clima, e da una attenta analisi regione per regione, che presenta le varietà di uve utilizzate, i vini più noti, alcune particolarità che riguardano certi metodi di produzione ecc. Per le zone più importanti, a livello qualitativo e quantitativo, della produzione vitivinicola italiana, come ad esempio Piemonte e Toscana, viene aggiunto un paragrafo che, ancora più in dettaglio, descrive gli uvaggi dei vari vini, o fornisce comunque informazioni ancora più caratteristiche e distintive riguardo alla zona. Dalla lettura del capitolo il lettore ha modo di avere una panoramica molto precisa e minuziosa della produzione di vini in Italia, zona per zona, regione per regione.

#### **4. Lettore modello del prototesto**

Il lettore modello del prototesto è un parlante di lingua cinese, di cultura medio-alta, interessato ad approfondire la sua conoscenza riguardo al mondo del vino, un sommelier in fase di studio, un operatore del settore che decide di avere una panoramica internazionale sulla viticoltura al di fuori dalla Cina, o semplicemente un appassionato che desidera arricchire il proprio bagaglio culturale. Sicuramente il lettore modello del prototesto godrà non solo di buona cultura, data l'intenzione di accostarsi ad un volume che per alcuni tratti si presenta simile anche alle enciclopedie, ma anche di una quantomeno stabile condizione economica, perché il costo del volume è al di sopra della media dei prezzi dei comuni libri di narrativa, romanzi o altri testi che possono essere utilizzati per semplici letture. Come già detto anche per il lettore del prototesto dell'articolo precedentemente analizzato, altra categoria di lettori potrebbe essere quella di cinesi che, anche se non spinti da una particolare passione o interesse personale, si accostano al testo per esigenze lavorative, data la forte espansione che negli ultimi anni sta subendo il mercato del vino in Cina.

## **5. Lettore modello del metatesto**

Il lettore modello del metatesto, partendo dal presupposto che la traduzione potrebbe essere pensata per un testo divulgativo sul mondo del vino, potrebbe presumibilmente appartenere a due categorie: un esperto del settore, un sommelier, un proprietario o un dipendente di un'azienda agricola, desiderosi di capire come in Cina vengano presentati i vini del resto del mondo, o nella fattispecie dell'Italia, anche per scopi lavorativi (come ad esempio cercare poi di far breccia nel mercato cinese, nel caso ad esempio di proprietari o direttori commerciali di aziende agricole); semplici appassionati, desiderosi di leggere ogni varietà di articoli e testi sul mondo del vino; traduttori che desiderano capire e confrontare eventuali scelte traduttologiche per una questione di interesse personale o lavorativo. Essendo il testo di natura specialistica, e non lasciando quindi trapelare opinioni personali o riferimenti culturali né dell'autore, né della cultura del destinatario per cui il testo è stato originariamente concepito, salvo casi rari, anche il prototesto appare come un testo di natura specialistica, e quindi non presenta casi e caratteristiche che possano apparire stranianti o esotiche al lettore modello, in quanto il metatesto stesso è stato concepito per veicolare informazioni al di là dei fattori linguistici e culturali; quindi, come avviene per la maggior parte dei testi tecnici e ad alti livelli di specializzazione, il testo ben si presta alle traduzioni. Come già considerato anche per l'altro testo analizzato, anche in questo caso non esiste una distanza temporale tra lettore del prototesto e lettore del metatesto, data la recente pubblicazione del volume e il recente interesse che i lettori cinesi stanno dimostrando per il settore vitivinicolo. L'unica distanza quindi tra i due lettori modello è quella spaziale, che viene però quasi totalmente annullata, dato il livello di tecnicità del testo, che si presta ad esser letto e tradotto in tutte le lingue, non essendo presenti particolari riferimenti culturali ma solo informazioni tecniche, valide a livello internazionale e intraculturale.

## 6. Dominante

Trattandosi, come già detto, di un testo specialistico, possiamo affermare quanto stabilito da Osimo: nel caso di traduzione specializzata, indipendentemente dal livello di specializzazione<sup>61</sup>, è indispensabile conoscere la finalità del testo, che in casi come questo «è sempre la trasmissione precisa di un contenuto informativo chiaramente comprensibile»<sup>62</sup>. La dominante di testi specialistici infatti è la trasmissione delle informazioni, si tratta quindi di una dominante di tipo informativo, fattore che porta ad una notevole riduzione del residuo. Dominante del metatesto è quindi riprodurre in maniera integrale le informazioni contenute nel prototesto in lingua cinese, superando problemi di natura linguistica, proprio perché siamo di fronte ad una dominante di tipo extra-linguistico. Come già detto per il testo precedente, la dominante è anche qui, sia per il prototesto che per il metatesto, una dominante informativa. L'elemento indispensabile sia del testo originale che della sua traduzione è proprio rappresentato dalla serie di informazioni che l'autore desidera trasmettere e divulgare.

Una sottodominante può essere quella costituita dal lessico: trattandosi infatti di un prototesto e di un metatesto tecnici, si trovano spesso termini appartenenti ad un lessico settoriale, tecnicismi, nomi propri di vini e di uve, che devono esser trasmessi al lettore con semplicità ma soprattutto in maniera corretta.

## 7. Strategia traduttiva

La strategia traduttiva, dopo aver individuato la dominante di tipo informativo e il lettore modello come un operatore del settore o un appassionato esperto di enologia e viticoltura, consiste naturalmente nel cercare di trasmettere tutte le informazioni in

---

<sup>61</sup> Secondo Osimo esistono infatti tre diversi livelli di specializzazione: testi settoriali tecnici al massimo (scritti da esperti del settore e rivolti ad altri esperti), testi di media specializzazione, rivolti a tecnici ma comprensibili anche per non addetti ai lavori che abbiano un minimo di competenze nel campo, e infine testi divulgativi, rivolti quindi a un pubblico generico anche se di natura tecnico-scientifica, Bruno Osimo, *Il Manuale*, op.cit.,p. 176.

<sup>62</sup> Ivi.

modo tecnico, diretto, semplice, ma anche scorrevole e piacevole alla lettura. Infatti, secondo Scarpa, nel caso di traduzioni specializzate,

l'obiettivo primario del traduttore (...) non è quindi necessariamente la 'fedeltà' alla forma del testo originale -che spesso, anzi, necessita di un miglioramento - bensì la riproduzione integrale delle informazioni dell'originale e il loro adeguamento alle norme e convenzioni redazionali della lingua/cultura di arrivo<sup>63</sup>

Si è naturalmente scelto di mantenere la suddivisione del testo originale per quanto riguarda le sottosezioni.

Anche l'aggiunta di note a piè di pagina fa parte della strategia traduttiva. Le note aggiunte sono tre in totale: la prima si riferisce ai *Vin de Pays* (p. 32), termine francese che si riferisce alla classificazione dei vini in Francia appunto. Se è vero che da un lato gli esperti del settore, i sommelier ecc. avranno sicuramente familiarità con il sistema di classificazione in voga in Francia, leader del vino a livello mondiale, è vero anche che studenti che si affacciano magari per la prima volta a testi del genere, o che per scelta affrontano solo la lettura del capitolo riguardante i vini italiani, non sono tenuti a riconoscere tale terminologia, che viene per chiarezza quindi riportata in fondo alla pagina. Se è vero che è generalmente diffusa l'idea che le note rallentino la lettura, è vero anche che note in grado di fornire chiarificazioni sulla terminologia, non rallentano la lettura di chi ha tale padronanza del linguaggio (e che quindi eviterà di leggere la nota), ma servono come aiuto per chi non conosce la terminologia, e piuttosto che interrompere la lettura per effettuare una ricerca (prevalentemente su internet), trova in fondo alla pagina la spiegazione di cui ha bisogno per comprendere il passaggio senza rischiare di cadere in equivoci. Stessa cosa avviene poco più in basso, (p. 32), con la sigla AOC, equivalente alla dicitura DOC in uso per i vini italiani. Il lettore esperto avrà piena padronanza anche di questa sigla, mentre uno meno specializzato e meno informato trova la spiegazione per procedere con la lettura a piè di pagina. Terza e ultima nota aggiunta in traduzione è quella che riguarda i vitigni Primitivo e Zinfandel. Mentre infatti nel testo in cinese troviamo la frase

另外还有跟加州仙粉黛同样源自巴尔干半岛的 Primitivo[...]  
traduco in italiano

---

<sup>63</sup> Ivi.

Ci sono poi il Primitivo, importato dalla penisola Balcanica, che ha la stessa origine dello Zinfandel Californiano [...] (p. 57)

tuttavia aggiungo una nota perché non è esatto affermare che i due vitigni hanno la stessa origine, piuttosto si preferisce informare il lettore che i due vitigni sono geneticamente identici. Questa nota, a differenza delle due precedenti, rivolte a lettori meno ‘tecnici’, è rivolta a tutti, e mira a correggere una leggera imperfezione/malinteso che si sarebbe altrimenti creato traducendo con leggerezza il testo di partenza.

Fanno sempre parte della strategia traduttiva il registro, la gestione delle ripetizioni e i connettivi. Per quanto riguarda il registro, si è cercato per quanto possibile di mantenere quello del prototesto, cosa abbastanza naturale data la specializzazione del testo in oggetto. I connettivi, legati a differenze grammaticali insite alle due lingue in questione, cinese e italiana, verranno analizzati in seguito tra i fattori di specificità linguistica a livello del testo. Qui è comunque possibile affermare che in svariati casi i connettivi impliciti in lingua cinese, sono stati invece, per chiarezza, esplicitati nel metatesto. Di seguito si presenta una breve analisi sulla gestione delle ripetizioni. Se da un lato possiamo infatti affermare che «la vecchia scuola predica di evitare le ripetizioni poiché sarebbero esteticamente deprecabili»<sup>64</sup>, la nuova tendenza è invece quella di rispettare le scelte dell’autore del testo originale, e mantenere quindi le ripetizioni nella stessa occorrenza del prototesto. Tuttavia in alcuni casi, quando le ripetizioni non sono necessarie dal punto di vista semantico e logico, si è preferito, in questo testo, provvedere ad eliminarle, nei soli in casi la cui eliminazione non inficia in alcun modo la facile comprensione del testo. Ecco di seguito alcuni esempi:

位于南欧地中海畔的意大利**半岛** [...], 意大利**半岛**大多属于干燥炎热的地中海式气候

La penisola italiana è situata nella parte meridionale dell’Europa [...], il clima dell’Italia è quello secco e torrido del Mar Mediterraneo... (p. 31)

Sembra superfluo ripetere che l’Italia è una penisola alla seconda accezione del termine.

所以**甜味**较高, 是全球最佳也最可口的气泡**甜酒**, 香**甜**且多新鲜果味 (...)  
Così che si intensifica il gusto dolce, è il miglior vino dolce a livello mondiale, dal sapore fruttato [...](p. 45)

---

<sup>64</sup> Ibid.,p. 204.

Dal momento che l'aggettivo *tian* 甜, *dolce*, viene ripetute tre volte nell'arco di poche parole, è inevitabile tradurlo nelle prime due occorrenze, ma è possibile evitare di tradurlo nella terza, dove si sta descrivendo il gusto del vino, e quindi, partendo dal presupposto che stiamo parlando di un *vino dolce* è inutile sottolineare ulteriormente che il gusto del vino sarà, naturalmente, *dolce*.

加上近年来托斯卡纳的海岸地区充满潜力且快速的发展, 让托斯卡纳成为意大利中部葡萄酒业的精华核心地区  
Inoltre, recentemente, le zone costiere della Toscana si sono dimostrate fortemente dotate di potenziale sviluppo e rapida crescita, ed hanno reso la regione il fulcro del settore vitivinicolo (p. 48)

Dal momento che viene chiarito al lettore che stiamo parlando della regione Toscana, è del tutto superfluo ripetere il nome della regione subito dopo la virgola, nella stessa frase.

虽然这里已经开设生产优质的红酒, 但是, 拉齐奥是一个以产白葡萄酒闻名的产区  
Sebbene sia qui iniziata la produzione di vini rossi di alta qualità, tuttavia il Lazio è una regione nota per la produzione dei bianchi. (p. 49)

Evito di ripetere il termine «vino», ripetizione che peraltro si è cercato di evitare in molte altre frasi, dal momento che è chiaro che stiamo parlando di vino, data la natura del brano.

Ultimo esempio, in cui in cinese si ripete due volte, molto ravvicinate, lo stesso aggettivo, mentre in traduzione è sufficiente ed esaustivo tradurlo solo alla prima occorrenza.

但很大部分的奇扬替红酒还是属于柔和可口, 清淡多酸的清淡型红酒  
La maggior parte dei vini Chianti sono leggeri vini rossi morbidi, gustosi e freschi (p. 52)

## 8. Fattori di specificità linguistici: la parola

### 8.1. Lessico e espressioni idiomatiche

Il lessico del testo, fatta eccezione per i passaggi che presentano un lessico tecnico, che sono la maggioranza, è un lessico di uso comune.

Per quanto riguarda le espressioni idiomatiche, si incontrano i *chengyu*, le già menzionate espressioni a quattro caratteri tipiche della lingua cinese, non solo nei passaggi descrittivi ma anche nei passaggi tecnici. In italiano non esistono espressioni idiomatiche di questo genere, pertanto si perde il loro carattere di immediatezza con forti connotati culturali, e si opta per una semplice traduzione, o, quando questa non risulta possibile nel contesto, per una sorta di ‘spiegazione’ dell’espressione a quattro caratteri. Troviamo infatti nel testo *juewujinyou* 绝无仅有, tradotto con *inimitabile* (p. 34); *liangyoubuqi* 良莠不齐, la cui traduzione sarebbe *alcuni buoni e alcuni cattivi*, che nel testo si sceglie però di sciogliere con *vini di ottima qualità e vini più scadenti* (p. 53); terminologia più adeguata a testi che parlano di vino di un certo livello, e *duyiwuer* 独一无二, *unico/unici*.

Sempre tra le espressioni idiomatiche troviamo il modo di dire ‘triangolo d’oro’(p. 53), *jinsanjiao* 金三角, che non presenta difficoltà a livello di traduzione o resa, perché è un’espressione comunemente diffusa sia nella lingua di partenza che nella lingua di arrivo.

Una espressione retorica è la metafora presente nel testo cinese, di seguito riportata, di cui si sceglie di rispettarne il significato, anche se forse una metafora è poco adatta alla tipologia testuale in questione.

身为意大利酒仓的普利亚中, 北部, 除了种植许多以意大利中部常见的[品种以外]  
La parte centrale e settentrionale della Puglia sono un po’ il magazzino vinicolo d’Italia:  
non solo vengono coltivate le varietà [...] tipiche del centro Italia (p. 59)

Alcune scelte a livello lessicale che si presentano in traduzione riguardano la resa di termini che, semplicemente tradotti dal cinese all’italiano, potrebbero apparire poco chiari o non particolarmente adatti al registro del testo, come nel caso di *jinghua*

精华, *quintessenza*, che in italiano traduco con l'espressione *creme de la creme*, un po' più colloquiale (p. 53); oppure nel caso di *shenhei* 深黑, riferito al colore del vino, mentre in cinese i due caratteri accostati imprimono un colore netto nella mente del lettore, in italiano si sceglie di sciogliere in un certo senso l'espressione, trasformandola in frase verbale, con *colore intenso che tende al nero/tendente al nero* (p. 53)

## 8.2. Realia

Come nel testo precedentemente analizzato, anche in questo prototesto, per quanto riguarda le unità di misura, non ci troviamo mai di fronte a *realia*, perché le unità di misura del testo in cinese vengono fatte corrispondere, dall'autore, a quelle tipiche del sistema metrico diffuso in Italia; troviamo quindi *gongli* 公里, chilometri, *sheng* 升, litri, *gongqing* 公顷, ettari, e non le corrispettive unità di misura utilizzate tradizionalmente in Cina. Per semplificare e rendere più scorrevole la lettura, i volumi, presenti nel prototesto utilizzando l'unità di misura *litri*, vengono invece nel metatesto trasformati in *ettolitri*, dato che, quando in ambiente vinicolo si indicano grandi quantità di vino, è l'ettolitro l'unità di misura di riferimento, e non il litro.

Come per l'altro testo, essendo l'argomento centrale il mondo del vino italiano, non sono presenti altri *realia*, perché tutti i termini, le espressioni ed eventuali oggetti, cibi, situazioni descritte sono esistenti nella cultura italiana; quindi le maggiori difficoltà possono essersi presentate al momento della stesura del testo in cinese, per quanto riguarda appunto la descrizione di un mondo per molti aspetti lontano da quello cinese.

## 8.3. Nomi propri e toponimi

I toponimi presenti nel testo sono quelli che si riferiscono a luoghi geografici dell'Italia, città, regioni, fiumi, laghi ecc.

I nomi propri sono invece quelli dei vini e delle uve, tipici del territorio italiano. Il problema che spesso si presenta in sede di traduzione non è la resa in italiano (in quanto essendo termini appartenenti alla nostra lingua e cultura il problema non

sussiste), ma il riconoscimento dei termini nel testo in cinese. Per il prototesto in questione, si nota che spesso tali termini, così come avviene per i toponimi, vengono scritti in caratteri con l'aggiunta tra parentesi del termine in italiano alla prima occorrenza, mentre in tutte le apparizioni successive ci si limita ai caratteri in cinese. Questi nomi altro non sono che il calco fonetico del nome italiano, come avviene nei casi seguenti: Alpi, *Aerpiqi* 阿尔卑斯, Appennini, *Yapingningshan* 亚平宁山, e tutti i nomi delle regioni d'Italia.

I nomi propri presenti, come già detto, sono quelli delle uve e quelli dei vini. Per quanto riguarda il prototesto, spesso i nomi dei vini, per non essere snaturati, vengono mantenuti in italiano, come nei casi di Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Lambrusco, ecc.

Per quanto riguarda invece i nomi delle uve, questi, utilizzando il sistema di calco fonetico usato per i toponimi, vengono riportati solo in caratteri, come nei casi ad esempio di *Babola* 巴伯拉, Barbera, *Duoqietuo* 多切托, Dolcetto, *Xiaduoli* 霞多丽, Chardonnay, *Baipinuo* 白皮诺, Pinot Bianco, *Heipinuo* 黑皮诺, Pinot Nero, *Huipinuo* 灰皮诺, Pinot Grigio, *Lisiling* 丽丝玲, Riesling e tutti gli altri. Questo avviene però solo per le varietà note a livello internazionale; per tutte le altre si veda la voce regionalismi.

Altro fenomeno da notare è che, quando un nome può riferirsi sia all'uva che al nome stesso del vino, nel prototesto si nota che nel primo caso il termine è in caratteri, mentre nel secondo è in italiano, come nel caso di uva Malvasia, *Maerwaxi* 马尔瓦西, e il vino Malvasia delle Lipari, non presente in caratteri (p. 61).

Unico nome proprio di persona che compare nel prototesto è quello dell'inglese Jonh Woodhouse, che rimane inalterato nel passaggio da prototesto a metatesto. Non viene aggiunta nessuna nota per svelarne in dettaglio l'identità, in quanto la curiosità legata alla storia di Woodhouse potrebbe spingere il lettore a documentarsi in separata sede. La non conoscenza e non comprensione del passaggio non inficia la comprensione generale del testo.

#### 8.4. Regionalismi

Nel testo i regionalismi presenti sono molti, perlopiù appartenenti ad un'unica categoria: i nomi delle uve tipiche di una certa area o regione, non conosciute quindi o comunque non presenti a livello nazionale né tantomeno internazionale. La scelta, del tutto comprensibile e giustificabile, dell'autore del prototesto cinese è stata quella di mantenere inalterati tali regionalismi, limitandosi a riportarli nella loro lingua originale, senza trasposizione in caratteri. Questo ne facilita l'immediato riconoscimento da parte del traduttore, che non deve naturalmente porsi nessun problema di traduzione. Eccone alcuni incontrati nel testo: Chiavennasca (nome del Nebbiolo in Lombardia), Spanna (nome del Nebbiolo in Piemonte), Prugnolo Gentile (il Sangiovese nei pressi di Montepulciano) e le varietà tipiche di una data zona come Groppello e Marzemino in Lombardia, Soave, Corvina, Garganega e Rondinella in Veneto, Nosiola, Schiava in Trentino, Lagrain in Alto Adige, Brachetto in Piemonte, Vernaccia in Toscana, Verdicchio nelle Marche, Sagrantino in Umbria, Aglianico, tipico del sud Italia, Nero d'Avola in Sicilia, Negroamaro in Puglia, Cannonau di Sardegna ecc.

Unica eccezione fatta per la varietà di Brunello, che sarebbe un regionalismo (nome che a Montalcino viene dato al Sangiovese), ma che, forse proprio per la sua fama, viene considerato alla stregua delle varietà internazionali e compare quindi in caratteri, *Bulunailuo* 布鲁奈罗.

Anche i nomi delle uve spagnole vengono trattati, nel prototesto, alla stregua dei regionalismi, e il loro nome viene mantenuto in originale (anche nel testo in italiano, essendo dei nomi propri), come nei casi di Carinena e Granacha.

Altro esempio di regionalismi è alla pagina 43 della presente tesi, dove si paragona il sistema dei *cru* francesi con il sistema usato nelle Langhe per quanto riguarda la coltivazione della vite, e quindi il termine *cru* in Lombardia trova i suoi corrispondenti nei termini *bricco* e *sorì*, lasciati in originale nel prototesto per mantenerne appunto il tratto tipico, con cui neanche il lettore italiano del centro e sud Italia ha eccessiva familiarità.

Ultimo esempio di regionalismo è quello del *galestro*, un tipo di marna argillosa presente e molto apprezzata in Toscana, che non presenta una propria traduzione in

lingua cinese, e che viene quindi conservata in italiano anche nel prototesto, in cui poi viene data una definizione; la definizione viene conservata anche nel metatesto.

### 8.5. Lessico tecnico

Trattandosi di un testo specialistico, la maggior parte dei passaggi contengono quindi lessico tecnico legato al mondo della viticoltura. Parte dei tecnicismi sono in realtà già stati precedentemente analizzati (nomi delle uve e nomi propri dei vini). Tale lessico presenta, in alcuni casi, problemi legati alla traduzione, come avviene nel caso di *jiaoyou* 焦油 nella descrizione di note degustative dei vini (che compare nel testo tre volte, p. 41, p.45 e p. 57): la traduzione letterale sarebbe «catrame, asfalto». Mentre tale termine è comunemente usato ad esempio in lingua inglese in riferimento al gusto di alcuni vini (*tar*), in italiano è senza dubbio un po' forte come termine; si sceglie pertanto di tradurlo con il suo equivalente francese, *goudron*, frequentemente utilizzato e comunemente accettato in ambiente enologico.

Sempre per quanto riguarda il lessico tecnico, ci sono ad esempio dei termini che presentano in italiano una sola accezione, mentre in cinese possono trovarsi scritti in due modi diversi, come nel caso di Vino da Tavola, che compare nel testo sia come *zuocanju* 佐餐酒 che come *richang canjiu* 日常餐酒, o termini esistenti in cinese (e anche in inglese) ma che mancano di un equivalente in italiano, come nel caso di *chucun* 储存 e *jiaocang* 窖藏 che indicano entrambi lo stoccaggio in cantina (*to cellar* in inglese) ma che in italiano vengono tradotti servendosi della locuzione stoccaggio/affinamento in cantina.

Espressione invece caratteristica e molto usata in lingua italiana, ma non presente nel prototesto, è quella di *in purezza* per indicare che un vino è composto al 100% da un unico tipo di uva. Traduco molto spesso l'espressione cinese 采用 100% 的桑娇维塞酿造 con *Sangiovese in purezza*, terminologia tecnica appartenente al settore enologico italiano.

Una piccola correzione viene apportata alla dicitura Montepulciano Riserva Colli di Teramane DOCG, riportato in lingua italiana nel prototesto. Trattandosi infatti di una DOCG è necessario fornire al lettore la dicitura esatta, senza farlo incorrere in

malintesi, quindi dal momento che la DOCG in questione non presenta la dicitura Colli ma Colline, in fase di traduzione viene apportata la modifica.

## 8.6. Lessico straniero

Per quanto riguarda il lessico straniero, sono presenti del prototesto terminologie appartenenti non solo alla lingua italiana (lingua di arrivo della traduzione), ma anche termini francesi, come avviene nel caso di *Vin de Pays* (p. 32), una classificazione dei vini francesi simile agli IGT italiani. Tale termine non viene tradotto in cinese, ma lasciato in originale; lo stesso avviene in sede di traduzione, perché trattandosi di una categoria di vini è necessario mantenerne intatta la dicitura, in modo che il lettore, indipendentemente dalla lingua in cui sta leggendo il testo, possa far riferimento ad una determinata categoria di vini, senza nessun rischio di equivoco. Lo stesso si manifesta più avanti (p. 51) con il termine *Super Tuscan*. Anche questo termine infatti, a livello internazionale, sta ad indicare una determinata categoria di vini italiani, ed essendo stato coniato in America se ne mantiene intatta la forma in tutte le lingue (nel nostro caso sia nel prototesto cinese che nel metatesto italiano). Termini in lingua originale nel prototesto vengono mantenuti anche per quanto riguarda le classificazioni dei vini *Classico* e *Riserva*, termini che potrebbero esser tradotti in lingua cinese, ma spoglierebbero il vino in questione dei suoi tratti distintivi e caratteristici tipicamente italiani, trattandosi appunto di vini italiani.

Anche in traduzione si sceglie in alcuni casi di utilizzare dei termini francesi piuttosto che i rispettivi termini in lingua italiana, come avviene nel caso di *barrique*, al posto di botte, e *bouquet*, in riferimento alle note degustative di un vino, questo perché questi termini francesi sono più utilizzati nel mondo del vino rispetto ai corrispettivi italiani, e sono comunque entrati a far parte in un certo senso anche della lingua italiana (specialmente per quanto riguarda lo specifico settore enologico), e non appaiono assolutamente stranianti al lettore/parlante italiano. Si sceglie quindi di tradurre *mutong* 木桶 con *barrique* e *huaxiang* 花香 con *bouquet*, termini francesi. L'utilizzo di questi francesismi conferisce anche un maggior livello di eleganza ai passaggi del testo.

## 9. Fattori di specificità linguistica: la frase e il testo

### 9.1. Ipotassi e paratassi

Anche in questo testo i legami tra le frasi sono principalmente di livello paratattico.

In linea generale si cerca di mantenere, nel metatesto, struttura e impostazione del prototesto, svolgendo appunto un lavoro di traduzione e non di redazione di un nuovo testo. È vero anche che da un lato in una traduzione specializzata «l'elemento fattuale dovrebbe essere considerato molto più importante di quello estetico»<sup>65</sup>, ma è altrettanto vero che «una traduzione specializzata fruibile è in definitiva un testo di arrivo che ha le stesse caratteristiche di leggibilità e naturalezza di un testo originale»<sup>66</sup>: quindi se da un lato si cerca di conservare lo stile del prototesto, in alcuni casi, per rendere la traduzione più vicina alle 'abitudini linguistiche' del lettore italiano, si apportano alcune modifiche. Di seguito due esempi dove nel metatetesto vengono aggiunti connettivi o cambiati i rapporti di coordinazione, subordinazione e connettivi che legavano invece le frasi del testo originale:

Carema 产区则位于阿欧斯达谷边界，气候较为寒冷，内比奥罗较难成熟，葡萄园不多且位于陡坡上

(La terza zona) è quella della Carema, che si trova invece al confine con la Valle d'Aosta, e presenta un clima piuttosto freddo, tanto che il Nebbiolo raggiunge la maturazione con difficoltà (p. 45)

在红酒方面则以桑娇维塞的表现最好，虽然不及托斯卡纳出产的那么坚实强劲，但是却因为较柔和圆润，而更适合佐配当地的菜肴

Per quanto riguarda invece i vini rossi, le migliori espressioni sono quelle del Sangiovese, sebbene non all'altezza dei vini corposi e forti tipici della Toscana; tuttavia la loro morbidezza e rotondità fa sì che ben si adattino alla cucina locale (p. 50)

### 9.2. Punteggiatura

Un numero significativo di modifiche si rendono necessarie proprio per quanto riguarda la punteggiatura. Le molte virgole presenti nel protototesto, spesso unico legame tra le frasi paratattiche del cinese, vengono spesso sostituite con segni di

---

<sup>65</sup> Federica Scarpa, *op.cit.*, p. 209.

<sup>66</sup> *Ibid.*, p. 210.

interpunzione un po' più forti, come i due punti, il punto e virgola o addirittura il punto, per creare una pausa tra alcune frasi che risulterebbero altrimenti in italiano semplicemente giustapposte una all'altra senza nessi logici. Altra modifica nel passaggio tra prototesto e metatesto è data, in taluni casi, dall'aggiunta della parentesi, utilizzata per comunicare un'informazione che in un certo senso può esser vista dal lettore come superflua o di spiegazione. Ecco alcuni esempi:

自然天气不同，意大利北部的气候较接近温带大陆性气候，南部则更为炎热干燥  
Il clima varia in base alle zone: quello del nord Italia si avvicina al clima della zona temperata, mentre il sud è molto più caldo e secco (p. 31)

在这个狭迫的地形里，葡萄园常挤在狭小的梯田里，是意大利北部另外一个小产区利克里亚的所在  
In questa terra dalla forma spigolosa, i vigneti si concentrano sui terrazzamenti, dando vita ad un'altra piccola area di produzione dell'Italia del Nord: la Liguria (p. 35)

葡萄园位于河谷两岸的狭窄平原与山坡上，特伦蒂诺是主要 DOC 产区  
I vigneti si trovano su ambo i lati della valle, sia sulle strette pianure che sui rilievi; il Trentino è una DOC di notevole importanza (p. 38)

白葡萄主要包括德国的米勒-土高，希尔瓦那和丽丝玲  
Le principali uve bianche (di origine tedesca) comprendono il Muller Thurgau, il Sylvaner e il Riesling (p. 39)

葡萄园大多分布在比较温和的东南部兰盖和蒙费拉托两个丘陵区，前者以阿尔巴市为中心  
I vigneti si trovano perlopiù nelle zone collinari e temperate delle Langhe a est e sud, e sul Monferrato. Alba è il principale centro cittadino delle Langhe (p. 41)

### 9.3. Organizzazione frastica e ordine delle frasi

Alcune modifiche vengono apportate anche per quanto riguarda la distribuzione e l'ordine sia degli elementi della frase (organizzazione frastica) che l'ordine delle frasi stesse. Queste scelte vengono fatte per esigenze stilistiche e di enfasi (rendere più elegante un passaggio o dare più importanza ad un termine piuttosto che all'altro), ma anche, in alcune casi, per rispondere ad esigenze grammaticali (le frasi relative infatti in cinese si trovano davanti al nome a cui si riferiscono, grazie alla costruzione resa possibile dal 的, mentre di solito in italiano seguono il nome a cui si riferiscono).

Per organizzazione frastica si intende «l'organizzazione della frase, ovvero l'ordine degli elementi basici della predicazione»<sup>67</sup>, ordine che solitamente è non marcato per quanto riguarda l'italiano. Ecco di seguito un esempio in cui si apportano modifiche all'ordine frastico:

皮埃蒙特区出产的葡萄酒种类繁多，将在后页专章介绍  
Moltissimi sono i vini prodotti in Piemonte, e verranno presentati in un apposito capitolo nelle pagine seguenti (p. 34)

Si sceglie di anticipare la posizione di *moltissimi* per evidenziare e marcare la quantità. La frase è quindi più marcata rispetto alla traduzione lineare *i vini prodotti in Piemonte sono moltissimi*.

In altri casi si sceglie invece di modificare direttamente l'ordine delle frasi perché, mantenendo quello del prototesto, i collegamenti tra le frasi risulterebbero di difficile comprensione al lettore del metatesto, come nei casi seguenti:

Valtellina Superiore 则来自区内 Sassella, Grumello 等四个品质优异的村庄，已是一个 DOCG 等级产区，生产较浓郁耐久存，含 90% 以上内比奥罗的红酒  
La Valtellina Superiore, che è già una DOCG, comprende le sottozone di Sassella, Grumello e altri quattro paesi dalla produzione eccellente, dove si producono vini dalla buona capacità di invecchiamento, che comprendono più del 90% dei vini Nebbiolo della regione. (p. 36)

Teroldego Rotaliano 则是较具地方风格的 DOC 产区，在 Campo Rotaliano 平原的砾石地，以当地特有的 Teroldego 酿成颜色深，粗犷带苦味的红酒  
La DOC di Teroldego Rotaliano, che si trova sulle pianure ghiaiose di Campo Rotaliano, presenta lo stile della zona, dove le uve Teroldego danno vita ad un vino dal colore intenso, e dal gusto amarognolo e rude. (p. 39)

虽是最早成立的 DOCG 产区之一，但名气排在蒙塔奇诺和古典奇扬替之后，风格介于两者之间  
Sebbene questa zona, dallo stile a metà strada tra Montalcino e Chianti, sia stata tra le prime a diventare una DOCG, tuttavia la sua fama è comunque inferiore rispetto a quella delle aree appena citate. (p. 55)

#### 9.4. Verbi

A livello verbale non sono presenti particolari difficoltà, in quanto, trattandosi di un testo specializzato divulgativo, il tempo verbale maggiormente usato è il presente, il tempo per fornire informazioni precise, reali e attuali.

---

<sup>67</sup> Sobrero, 1998, cit in Faini, *op.cit.*, p. 54.

Tuttavia in alcuni passaggi si sono apportate delle modifiche, non per quanto riguarda il tempo della scrittura, ma per quanto riguarda la forma (da attiva o passiva o viceversa) o il soggetto. ad esempio la frase seguente è stata trasformata da attiva (nel prototesto) a passiva (nel metatesto):

新近的 Garda Classico 产区则包括来自区内 25 个村庄的葡萄园，生产类似风格的葡萄酒

La recente area del Garda Classico comprende i vigneti appartenenti a 25 paesi, dove vengono prodotti vini simili tra loro. (p. 36)

Poco più avanti invece è stato cambiato il soggetto:

知名的葡萄园包括 Montforte 北边的 Bussia, Ginestra 和 Pianpolvere

Tra i vigneti più conosciuti a nord di Montforte troviamo Bussia, Ginestra e Pianpolvere (p. 44)

La frase verbale

在 Castiglione 则有 Bric del Fiasc

viene invece resa con la frase nominale

nella zona di Castiglione Bric del Fiasc (p. 44)

## 10. Gestione del residuo

Il residuo della traduzione analizzata, data la natura specializzante del testo, non è molto consistente, in quanto non si presentano particolari reali, elementi culturali presenti nella cultura di partenza ma non in quella di arrivo ecc. Inoltre, partendo dal presupposto che in testi tecnici non ci troviamo di fronte a parole («la parola è quella poetica, il cui significato è dato da diverse impressioni accessorie»)<sup>68</sup>, ma di fronte a «termini, privi di ambiguità semantica, propri del linguaggio scientifico»,<sup>69</sup> pertanto, specialmente per quanto riguarda le parti tecniche, la traduzione si rivela una trasposizione di termini da una lingua all'altra. Tuttavia, date le differenze stilistiche, grammaticali e anche culturali delle due lingue in questione, il residuo non è nullo. Vediamo di seguito alcuni esempi:

1) Ci sono delle terminologie tecniche che riguardano la classificazione dei vini italiani, come DOC, DOCG, IGT, che vengono riportate

---

<sup>68</sup> Definizione di Parole e Termini operata da Leopardi nello *Zibaldone* (1226), cit. in Osimo, *op.cit.*, p.131.

<sup>69</sup> Ivi.

nel testo cinese senza apportavi cambiamenti, ma viene aggiunta una parentesi che spiega al lettore cinese il significato generico del termine. Tale significato non viene riportato in traduzione, perché si tratta solo di un significato a livello linguistico, e non culturale.

IGT (地区餐酒) 是 Indicazione Geografica Tipica 的缩写  
IGT è l'abbreviazione di Indicazione Geografica Tipica. (p. 32)

DOC (法定产区) 是 Denominazione di Origine Controllata 的缩写  
DOC è l'abbreviazione di Denominazione di Origine Controllata. (p. 32)

2) Ci sono poi casi di residuo legati al livello di familiarità che il lettore ha con la geografia e il mondo vitivinicolo italiano. Dei termini vengono infatti, costantemente ripetuti in cinese per chiarezza, mentre dopo la prima occorrenza non vengono più ripetuti in italiano.

Schiava 以当地首府 Bolzano 市北边的 Santa Maddalena 产的最著名  
Con l'uva Schiava si produce il noto rosso della Santa Maddalena, zona a nord della città di Bolzano (p. 39)

3) Troviamo anche casi di residuo prettamente linguistici, in cui risulta in italiano superfluo spiegare un termine o specificare un nome, cosa che invece è necessaria per il lettore cinese (dato che l'argomento del prototesto non riguarda la cultura a cui tale prototesto è rivolto):

多切托是另一个常见的红色品种，如同其名‘小甜’，即使种在较湿冷的环境也容易成熟  
Anche il Dolcetto è un'altra varietà piuttosto comune, cresce in aree umide e matura facilmente. (p. 42)

Risulta inutile spiegare al lettore italiano che *Dolcetto* significa *piccolo dolce*, perché è perfettamente intrinseco nella natura del termine, così come risulta superfluo tradurre il termine 西洋梨 con *pera dell'occidente* (si sceglie pertanto di limitare la traduzione a *pera*).

## 11. Esplicitazione

In vari passaggi della traduzione, si rende necessario, per facilitare la comprensione del testo ed evitare di creare ambiguità e confusione nel lettore, la microstrategia/tecnica dell'esplicitazione, che si realizza nel nostro caso prevalentemente tramite l'aggiunta di termini, connettivi, parole di riferimento invece assenti nel prototesto. Infatti

Il processo d'interpretazione eseguito dal traduttore sull'originale potrebbe portare a una traduzione più ridondante rispetto al prototesto. Tale ridondanza è esprimibile da un aumento del livello di esplicitazione coesiva nel testo tradotto.<sup>70</sup>

Ecco due esempi, dove nel primo si aggiunge un verbo non presente nel prototesto, mentre nel secondo si aggiungono dei termini per rendere chiaro e lineare il passaggio.

风格雄壮结实的蒙塔奇诺是最闪亮的明星产区，也是全意大利唯一可以和巴罗内相提并论的顶级红酒

Montalcino è la zona più brillante a livello di produzione, con uno stile forte e maestoso, e **vi si produce** l'unico vino top di tutta l'Italia da poter essere paragonato al Barolo. (p. 54)

知名的马萨纳产区则位于岛的西边，主要用 Catarratto, Grillo 和 Inzolia 等多种葡萄酿造

L'area conosciuta per la produzione di Marsala è quella occidentale dell'Isola, **dove questo vino** viene prodotto principalmente con Catarratto, Grillo, Inzolia ed altre varietà (p. 60)

## Capitolo 5: Commento traduttologico all'articolo *Jiushijielì de jiushijie* 旧世界里的旧世界 Il più antico dei mondi antichi

### 1. Individuazione della tipologia testuale

Per quanto riguarda il terzo testo tradotto, possiamo affermare che non presenta particolari difficoltà per quanto riguarda l'individuazione della tipologia testuale: il testo

---

<sup>70</sup> Blum-Kulka 1986:19 cit. in Osimo, *op.cit.*, p. 124.

è infatti, evidentemente, un articolo di giornale, un testo quindi informativo, che secondo la classificazione di Scarpa<sup>71</sup>, si basa «sull'intenzione di 'spiegare a chi non sa' o di proporre e dibattere tesi.»<sup>72</sup> In questa categoria vengono fatti rientrare i testi giornalistici appunto. Anche secondo la suddivisione ad opera di Paola Faini,

il testo fa parte dei testi con funzione informativa, tra cui appunto gli articoli giornalistici di tipo puramente documentario, in genere con tipologia linguistica neutra poiché è il contenuto a configurarsi come elemento prioritario<sup>73</sup>.

Se è vero che da un lato l'articolo di giornale è caratterizzato proprio dal fatto che il messaggio che si desidera comunicare è l'elemento prioritario, è vero anche che spesso la tendenza degli autori, in base all'argomento dell'articolo, è quella di utilizzare un linguaggio curioso, accattivante, in grado di mantenere alto l'interesse del lettore, elementi che in un certo qual modo sono tipici anche dei saggi o dei testi narrativi.

## 2. La rivista *Yijing* 意境, IKING

L'articolo è tratto da una rivista cinese, trimestrale, chiamata *Yijing* 意境 IKing, pubblicata ad Hangzhou, da IKing società di distribuzione di vini italiani in Cina. L'intento della rivista, che è un *free press*, gratuitamente distribuito nei punti vendita IKing e ai clienti, è quello di descrivere mode e tendenze, specialmente in ambito vitivinicolo ma non solo, dell'Italia. Gli argomenti principalmente trattati nella rivista sono quindi quelli legati al mondo del vino e della cucina italiana, ma viene presentata anche una panoramica molto più ampia su tutti gli aspetti della nazione, dall'arte, alla moda, alle automobili, alla storia e alla geografia. Tale strumento è nato poco più di un anno fa principalmente per rafforzare il *brand* IKing, è quindi diretto e gestito dalla società, coadiuvata da una tipografia per le stampe. Le copie sono infatti 10.000 per ogni uscita.

---

<sup>71</sup> Scarpa, op. cit., pag. 26, si veda tabella con le diverse tipologie testuali per approfondimento.

<sup>72</sup> Ibid., p. 26.

<sup>73</sup> Faini, op.cit., p. 31.

### **3. Contenuti dell'articolo *Il più antico tra i mondi antichi***

L'articolo è tratto dal numero di febbraio 2011 della rivista sopracitata. L'argomento principale è quello di spiegare al lettore l'antica origine della storia vitivinicola italiana, con dei paragoni e dei riferimenti rispetto alla Francia, paese considerato leader nel settore del vino a livello mondiale, e quindi anche in Cina. L'articolo è suddiviso in due parti: nella prima parte si parla appunto dell'antica origine della viticoltura italiana, di come i vitigni francesi affondino in realtà le loro radici più profonde proprio in territorio italiano e da dove deriva la fama dei vini italiani. Nella seconda parte, quella denominata *Drinks in Life*, viene presentata la cantina di San Felice, in Toscana, con i suoi vini. Presumibilmente *Drinks in Life* è una rubrica dove ogni mese viene presentata al lettore una cantina diversa, per fornire esempi vivi e concreti circa l'ambiente vitivinicolo italiano.

### **4. Lettore modello del prototesto e del metatesto**

Il lettore modello del prototesto sarà sicuramente un parlante nativo di lingua cinese, che nutra un particolare interesse non solo nei confronti del mondo del vino, ma anche, più nel dettaglio, che nutra un forte interesse nei confronti dell'Italia a trecentosessanta gradi, per tutti gli aspetti della sua storia e cultura. Il lettore sarà una persona di cultura medio-alta, molto probabilmente cliente IKing, o comunque qualcuno interessato al vino, che trovandosi più o meno per caso nel punto vendita trova la rivista e se ne interessa. Certo è che l'interesse alla lettura di riviste totalmente incentrate su un paese estero (come potrebbe essere l'Italia dal punto di vista dei cinesi) o su un unico argomento (che potrebbe essere quello vitivinicolo, come nel caso dell'articolo) è motivato da una certa situazione di agiatezza, e da un livello di curiosità non detenuti dalla maggior parte della popolazione.

Per quanto riguarda invece il lettore del metatesto, potrebbe essere un cinese residente in Italia, dotato di buona conoscenza della lingua italiana, come spesso accade per i cinesi stabilmente residenti nel nostro paese, che desidera approfondire le sue

conoscenze sul territorio in cui vive, descritto però e presentato da un punto di vista cinese (trattandosi appunto di una traduzione e non di un testo redatto da autore italiano). Risulta altrimenti abbastanza improbabile trovare un possibile lettore modello per la rivista interamente tradotta. Nel caso specifico, però, della traduzione dell'articolo in questione, il lettore modello potrebbe essere un italiano fortemente appassionato al vino, che desidera leggere articoli anche in traduzione, per capire come diverse situazioni vengano vissute e presentate in base alle differenze culturali esistenti tra i paesi, un traduttore che desidera capire come determinate scelte traduttologiche vengano risolte dai colleghi, oppure, per concludere, i dipendenti, il proprietario e tutti quelli che lavorano per l'azienda San Felice, per controllare e capire come l'azienda e i vini vengono presentati al pubblico cinese.

## **5. Dominante**

La dominante, che rimane invariata nel passaggio da prototesto a metatesto, è sicuramente costituita dal messaggio, dal tema centrale dell'articolo. Pur non trattandosi di un testo specialistico infatti, questo articolo di giornale si rivolge ad esperti, appassionati o quantomeno conoscitori del mondo del vino, e quindi l'intenzione principale dell'autore e del traduttore è quella di comunicare, di fornire un messaggio chiaro. Tale dominante può quindi essere considerata una dominante informativa. Inoltre è sicuramente presente anche una certa finalità commerciale, essendo la rivista redatta da una società di distribuzione di vini italiani in Cina, l'autore non si limita ad informare il lettore, ma cerca di rendere appetibile un prodotto (partendo dal presupposto per cui molti dei lettori sono anche clienti).

Una sottodominante, sia per il prototesto che per il metatesto, può essere quella di livello linguistico e lessicale: se da un lato è fondamentale trasmettere un messaggio chiaro, dall'altro è importante utilizzare un linguaggio interessante, discorsivo, in alcuni passaggi anche espressivo, per mantenere vivo l'interesse del lettore e per fare in modo che le informazioni trasmesse non siano alla pari di quelle dei testi a forte livello di specializzazione, ma siano trasmesse con un linguaggio più accattivante.

## 6. Strategia Traduttiva

La strategia traduttiva adottata, come nei due casi precedenti, è cercare di mantenere, per quanto possibile, l'impostazione del testo, la struttura frastica, l'ordine delle frasi nel discorso, partendo dal presupposto che il traduttore non è autore di un testo. In alcuni casi però, che verranno analizzati in seguito, vengono apportate alcune modifiche alla struttura del testo, per cercare di rendere il metatesto il più vicino possibile a testi che il lettore italiano è abituato a leggere, senza difficoltà.

Per quanto riguarda le ripetizioni, i connettivi e il registro, anche questi sono stati gestiti come nei casi precedenti: le ripetizioni vengono evitate nel metatesto solo nei casi in cui non ne viene penalizzata la comprensione (quindi solo nei casi in cui esse non sono prettamente necessarie); i connettivi vengono in taluni casi aggiunti, esplicitati o modificati, per rendere il testo scorrevole (modifiche che si rendono necessarie a causa della forte differenza grammaticale e stilistica del cinese e dell'italiano); si cerca inoltre di mantenere il registro simile a quello del prototesto, anche se, in alcuni passaggi, la traduzione diventa meno poetica e letteraria rispetto al prototesto, per non appesantire eccessivamente la lettura.

Se non si fosse trattato di un articolo di giornale, in traduzione sarebbero state aggiunte tre note a piè di pagina, una per quanto riguarda i *Super Tuscan* (p. 64), spiegando al lettore l'origine del termine e a quali vini esso si riferisce, e per fornire alcune informazioni al lettore sulla rivista inglese *Nature Magazine* (p. 63), per fornire maggiori informazioni al lettore, e, nel caso della bevanda *Lacrime di Cristo*, particolare vino prodotto in Campania, il cui nome viene fatto risalire ad una leggenda a sfondo religioso [esistono varie leggende circa l'origine del nome di questo vino, tra cui quella più caratteristica secondo la quale Dio, riconoscendo nel Golfo di Napoli un lembo di cielo strappato da Lucifero durante la sua caduta verso l'Inferno, pianse, e dove caddero le sue lacrime ebbe origine il vitigno Lacrima Christi]. Trattandosi però di un articolo di giornale, le note risulterebbero poco probabili, pertanto si sceglie, in sede di traduzione, di non inserirle, considerando anche la loro assenza nel prototesto. Sarà compito del

lettore, eventualmente, approfondire la sua conoscenza sull'argomento tramite altre mezzi (principalmente il web).

## 7. Fattori di specificità linguistici: la parola

### 7.1. Lessico e espressioni idiomatiche

A livello lessicale l'articolo, a differenza di testi a forte livello di specializzazione, è molto più scorrevole, meno vincolante a livello di traduzione, le espressioni idiomatiche e i modi di dire sono abbondanti, così come lo sono i termini più scelti, eleganti, meno colloquiali e diretti, più tendenti alla funzione espressiva, tipici spesso della narrativa.

Per quanto riguarda le espressioni idiomatiche, si nota un vasto utilizzo di espressioni a quattro caratteri, tipiche del cinese, il cui valore spesso si perde in traduzione, dove si rende necessaria una frase verbale per trasmettere il messaggio, rischiando di perdere la scorrevolezza naturale del prototesto, come negli esempi di seguito:

丰富地让人有点眼花缭乱  
Così tante da lasciar tutti a bocca aperta (p. 62)

毫无疑问，对于中国市场而言。  
Possiamo con certezza affermare, per quanto riguarda il mercato cinese .. (p. 63)

得天独厚 Favoriti dalla natura (p. 63)

独特天下 Senza pari al mondo (p. 64)

武艺超群 Con eccellenti doti militari (p. 66)

Il frequente utilizzo di espressioni a quattro caratteri e *chengyu*, molto più abbondante rispetto ai due testi precedentemente analizzati, sta ad indicare come essi siano parte integrante della lingua scritta, di un certo registro.

Sempre a livello lessicale, si presentano alcuni casi in cui dei termini di uso comune non vengono tradotti con il loro corrispettivo esatto, ma si preferisce scegliere delle parole o delle espressioni più facilmente recepibili dal lettore modello del metatesto, come nel caso di *shiwu* 食物, *cibo*, che viene invece tradotto con *cucina* (p.

70), *zuocan* 佐餐, che solitamente indica un abbinamento con riso o pane, ma che viene tradotto in senso più generico da *abbinare al cibo* (p. 65), *jiuba* 酒吧, *bar*, tradotto però con *locali*, *haixian* 海鲜, *frutti di mare*, tradotto però più semplicemente con *pesce*, ed infine *changjingping* 长颈瓶, *bottiglie dal collo allungato*, tradotto con *fiaschetti*. Queste scelte sembrano più adatte per il contesto, e appaiono più naturali ad un lettore di lingua italiana.

## 7.2. Nomi propri

La tendenza dell'articolo in esame, per quanto riguarda i nomi propri (siano essi toponimi, nomi propri di vini, o addirittura di aziende agricole) nella maggior parte dei casi è quella di, non servirsi del termine originale, ma di riportare solamente i termini in caratteri, calco fonetico degli originali in lingua italiana. Questo non avviene solo nei casi dei nomi delle uve, ma anche, a differenza degli altri testi, per quanto riguarda i nomi dei vini (i.e. Perolla, *Beiluola* 贝罗拉) e i nomi delle aziende (Cantina di San Felice, *Yijing-feiliqizhuangyuan* 意境-菲利奇庄园). Questo fatto sottolinea in un certo senso la finalità anche commerciale del testo: l'autore utilizza le trascrizioni cinesi che vengono utilizzate dalla società IKing per la vendita di tali prodotti, che quindi il lettore/cliente non ha difficoltà a riconoscere. Il problema per il traduttore è dato quindi dal riconoscimento di tali termini, ma non si pone, a livello di traduzione, nessuna difficoltà, essendo tali parole tipiche e originarie dell'Italia.

## 7.3. Lessico tecnico

Dato il non troppo elevato livello di specializzazione, l'articolo non abbonda in lessico tecnico, anche se tuttavia si presentano dei termini, tipici del settore vitivinicolo/enologico, che, se paragonati a quelli utilizzati negli altri due testi,

presentano delle differenze o anomalie, che verranno poi analizzate nel capitolo seguente. Da notare il fatto che, per quanto riguarda i nomi delle uve, tutti i termini vengono riportati sia in caratteri che in italiano.

## **8. Fattori di specificità linguistica: la frase e il testo**

### **8.1. Organizzazione delle frasi e punteggiatura**

A differenza dei testi già analizzati, l'articolo di giornale, meno specialistico, è caratterizzato da frasi più lunghe, periodi più complessi, e non da frasi concise e dirette, dalla semplice impostazione frastica. Le frasi spesso sono marcate, con l'intento di mettere in evidenza certi aspetti o certe parole rispetto ad altre, ed i periodi tendono ad apparire meno tecnici, molto discorsivi ed in alcuni casi colloquiali. L'intento dell'autore dell'articolo è quello di comunicare direttamente con il suo lettore, di coinvolgerlo, di raccontargli il vino italiano, e lo fa anche tramite una sorta di interazione diretta, come se non stesse scrivendo un articolo, ma dialogando con un pubblico o un interlocutore in carne ed ossa.

Tuttavia, nonostante un'impostazione dei periodi più complessa, con poche frasi paratattiche, che quindi per alcuni aspetti potrebbe apparire più simile alla natura della lingua del metatesto, nondimeno in sede di traduzione si sono rese necessarie alcune modifiche, sia a livello di connettivi, che richiedono di essere esplicitati, che a livello di punteggiatura.

Di seguito un esempio di esplicitazione del connettivo:

有连绵不断的葡萄园，世界上没有一个葡萄生产国在品种的多样性和葡萄的质量上能与意大利比肩  
Presenta una distesa ininterrotta di vigneti, tanto che al mondo non esiste un paese produttore di vino che per diversità delle varietà e qualità delle uve possa esser sullo stesso livello dell'Italia (p. 64)

### **8.2. Verbi**

Possiamo affermare che, data lo scarso sviluppo morfologico della lingua cinese, l'identificazione del tempo verbale spesso avviene esclusivamente dal contesto, pertanto

in sede di traduzione il traduttore gode di una maggiore libertà per quanto riguarda il tempo verbale. Trattandosi di un articolo informativo/divulgativo, si è scelto di utilizzare il tempo presente, per dare un senso di attualità e contemporaneità alle informazioni. Anche nei passaggi in cui l'autore racconta momenti della storia vitivinicola dell'Italia e della Francia, in italiano si è optato per il tempo presente, con l'intento di far apparire al lettore vicino ed attuale un passato molto antico a livello storico. Si veda la frase:

其实迟至公元一世纪才由于罗马帝国对于高卢的征服而有幸得到了葡萄种植和葡萄酒酿造技术

Nascono in realtà solo nel primo secolo A.C., quando l'impero romano conquista la Gallia, e la Francia ha quindi la fortuna di apprendere le tecniche di coltivazione della vite e di produzione vinicola (p. 62)

Sempre a livello verbale, per esigenze stilistiche, possono verificarsi dei cambiamenti di diatesi, da attiva a passiva o viceversa, che non vanno però ad alterare il significato del periodo, ma solo a rendere più scorrevole o orecchiabile una data frase. Terza tipologia di cambiamenti a livello verbale possono riguardare il soggetto. Data la specificità della morfologia del cinese, se il soggetto non è chiaramente espresso, è impossibile riconoscerlo dalla desinenza verbale (del tutto assente) come avviene per tutte le lingue neolatine, e in alcuni casi, anche quando chiaramente espresso, in traduzione viene modificato, per rendere meno impersonale la frase. Quando ad esempio l'autore del prototesto si rivolge al lettore con 你可以品尝, si preferisce tradurre con *è possibile assaggiare*, non rivolgendosi direttamente al TU lettore, così come nel caso della frase 总能找到一种适合你的口味, si sceglie invece di tradurre con *riuscire a trovare il gusto che fa al caso vostro*.

## 9. Gestione del residuo

Anche in questo caso, nonostante si sia tentato di tradurre l'articolo nella sua interezza, e nonostante l'argomento dell'articolo sia la cultura italiana (cultura d'arrivo del metatesto), tuttavia si presenta una certa quantità di residuo, data prevalentemente da

motivi linguistici: la tendenza del cinese a ripetere due aggettivi dal significato simile risulta, che è pressoché inutile, e in alcuni casi pesante, in italiano, e si sceglie quindi di tradurlo solamente uno, come nel caso di *lianmian buduan* 连绵不断, *ininterrotto*. Si tratta di residuo anche quando nel prototesto troviamo ad esempio la dicitura *il vulcano dell'Etna*, che in traduzione è semplicemente *l'Etna*, in quanto risulta superfluo indicare al lettore italiano il fatto che l'Etna sia un vulcano. Le frasi articolate e tendenti al poetico, contenute in questo articolo, in alcuni casi vengono semplificate in traduzione, per rendere più scorrevole e di facile lettura l'articolo, che altrimenti in alcuni casi potrebbe risultare ridondante. Addirittura in un caso si sceglie di non riportare nel metatesto l'ultima parte di una frase, per evitare di esprimere un concetto già chiaramente espresso. Ecco di seguito il caso:

意大利优质的葡萄酒具有与食物超高的配合度，极富吸引力，充满个性，不论是老练的饮酒专家还是初次品尝葡萄酒的人，意大利葡萄酒都有相当的吸引力。

Gli ottimi vini italiani hanno un eccellente livello di compatibilità con il cibo, una ricchissima attrattiva, e sono pieni di personalità, sia per gli esperti di vino con molta esperienza alle spalle sia per chi è invece al primo assaggio. (p. 62)

## 10. Fattori culturali

Trattandosi di un articolo giornalistico, è molto più comune, rispetto a testi specialistici, che siano presenti dei fattori culturali. L'articolo ha infatti una diversa modalità di divulgazione, diversi probabili lettori modello, ed un obiettivo diverso, che non è solo quello di informare a livello tecnico o scolastico, ma anche quello di intrattenere con una lettura piacevole. Per questo l'intento dell'autore è quello di avvicinare il suo lettore alla materia della narrazione, e questo tentativo di 'contatto' è riconoscibile in alcuni fattori culturali: il concetto che il vino faccia bene alla salute, forte convinzione che affonda le sue origini nell'antica Cina, e solo in parte anche nella cultura italiana tradizionale; il richiamo al colore rosso, anche nel caso del vino infatti il vino rosso viene preferito al bianco, proprio perché il lettore cinese associa subito il rosso ad una serie di elementi positivi; il fatto che l'Italia venga descritta e presentata partendo sempre da immagini classiche, come i fiaschetti circondati dalla paglia, utilizzati per contenere il vino; la diffusa preferenza che esiste per i vini francesi rispetto

a quelli italiani, idea comunemente diffusa tra i consumatori cinesi, strettamente legata ad esigenze e predisposizioni di mercato.

## **11. Fattori personali**

Oltre ai fattori culturali, troviamo nel testo anche una sorta di fattori personali, propri dell'autore, che in un certo senso incanalano il testo in una direzione piuttosto che nell'altra. L'autore del prototesto infatti, oltre a cercare di instaurare il dialogo con il suo lettore, non teme di esprimere, in maniera più o meno diretta, la sua idea sui vini italiani: si espone infatti dichiarando che nel mercato del vino cinese alcuni importatori ignorano la qualità dei prodotti, ma valutano solo il prezzo, capovolgendo un po' l'idea positiva che i consumatori cinesi di vino avranno del loro mercato. Anche la valutazione estremamente positiva dei vini italiani, e la scelta di citare alcuni vini piuttosto che altri, corrisponde ad una scelta personale, ma anche commerciale, da parte dell'autore.

## **Capitolo 6: Considerazioni e conclusioni**

Dopo aver tradotto tre testi, trattanti lo stesso argomento, ed aver svolto tre analisi traduttologiche distinte, ecco di seguito alcune considerazioni, scaturite dal confronto dei testi e delle difficoltà/problematiche incontrate in sede di traduzione.

La tipologia testuale ha una grandissima influenza per quanto riguarda la scelta del lessico, l'impostazione frastica, il registro che vengono utilizzati nel prototesto e, conseguentemente, anche nel metatesto. Infatti, nel caso di testi fortemente vincolanti, risulta più semplice in sede di traduzione rispettare l'impostazione e la struttura del testo originale, cosa dovuta sia al grado di aderenza al vincolo del testo che al livello di specializzazione. Infatti, il secondo testo, quello a più elevato livello di specializzazione (e quindi più vincolante) è paradossalmente quello che presenta meno difficoltà nel passaggio da una lingua all'altra, e quello in cui la traduzione si rivela spesso essere una semplice trasposizione e un passaggio di informazioni da una lingua all'altra. Il primo e

il terzo testo analizzati, seppur appartenenti ad una diversa tipologia testuale, sono accomunati da un simile livello di specializzazione (più basso rispetto all'altro testo sopracitato), quindi il traduttore, nella fase di traduzione, ha maggiore libertà di scelta per quanto riguarda termini, *realia*, residuo, registro, cosa che sa da un lato rende il ruolo del traduttore per certi versi simili a quello di un vero e proprio autore, ma dall'altro presenta le maggiori difficoltà per quanto riguarda delle scelte che possono andare a modificare il senso del messaggio che invece era intenzione dell'autore del prototesto trasmettere.

Il contenuto dei tre testi in questione, seppur con delle differenze e distinti livelli di specializzazione, presenta molte somiglianze: intenzione degli autori è infatti quella di presentare il vino italiano, in maniera più o meno dettagliata. Mentre nel primo testo il vino italiano viene presentato anche tramite l'esperienza diretta dell'autore e il suo personale racconto, nel secondo testo viene fatta una attenta analisi regione per regione, molto accurata e precisa, mentre nel terzo testo viene presentata brevemente a livello storico la nascita e l'importanza della viticoltura italiana, terminando con l'analisi dei vini di un'azienda della Toscana. Tutti e tre i testi, seppur in maniera diversa, tendono a prendere in considerazione, con una certa precisione, la geografia e il clima dell'area vitivinicola in questione, e possiamo affermare che in tutti i testi è presente un certo fattore culturale: l'Italia viene vista come un paese ideale per un viaggio all'insegna dell'enogastronomia, segno di un certo livello di interesse degli autori, e dei lettori cinesi più in generale, per questo paese.

A livello lessicale (generico e tecnico) i tre testi presentano sia sostanziali differenze che punti in comune:

- Il lessico e il registro variano in base alla tipologia testuale e alle scelte stilistiche dell'autore: mentre il primo e il terzo hanno un lessico semplice, non troppo tecnico, ma comunque sempre molto elegante, nel caso del secondo testo, il linguaggio è molto più tecnico, viene data meno importanza allo stile e ne viene data invece molta di più alla precisione delle informazioni trasmesse.

- L'approccio al lessico tecnico (quello legato al settore vitivinicolo ed enologico) varia nei tre testi, in base naturalmente al livello di specializzazione scelto dall'autore, ma possiamo trovare delle somiglianze per quanto riguarda la scelta di alcune parole: quando infatti vengono citati nomi di

uve, prevalentemente di origine italiana, si nota che questi vengono riportati in caratteri e, nella loro prima comparsa nel testo, anche in lingua italiana, sempre tra parentesi; questa scelta, che per ovvi motivi viene persa in traduzione, sottolinea la volontà dell'autore di 'avvicinare' tali termini alla cultura cinese, ma anche quella, per volontà di chiarezza, di preservarne l'originale, evitando di snaturare troppo il termine. Tuttavia questa doppia dicitura non compare sempre (ad esempio spesso non compare nel terzo testo), e quindi si presenta al traduttore la difficoltà dell'identificazione del termine.

- Per quanto riguarda i toponimi, è da notare il fatto che essi si differenziano in base alla provenienza dell'autore del testo. Nella tabella che segue, suddivisa in tre colonne, sono inseriti i toponimi che compaiono in almeno due dei tre testi tradotti per la seguente tesi. Si nota che la prima colonna, che è quella che si riferisce al testo 1, scritto da autori taiwanesi, è quella che presenta i toponimi scritti in maniera diversa (con caratteri diversi) rispetto agli altri due testi, questo perché esistono delle differenze tra Cina e Taiwan per quanto riguarda il metodo di trascrizione dei toponimi presi in esame, prevalentemente nomi delle regioni italiane. Nella tabella sottostante, quando le caselle rimangono vuote, è perché i toponimi non sono citati nel testo; quando invece vengono riportati in italiano questo avviene perché la scelta dell'autore del prototesto cinese è stata quella di preservare il nome originale, e non provvedere alla sua trascrizione in caratteri.

<b>Toponimo</b>	<b>Testo 1</b>	<b>Testo 2</b>	<b>Testo 3</b>
<i>Toscana</i>	托斯卡纳	托斯卡纳	托斯卡纳
<i>Veneto</i>	维内托	威尼托	威尼托
<i>Piemonte</i>	皮得蒙	皮埃蒙特	皮埃蒙特
<i>Appennini</i>	亚平宁山脉	亚平宁山脉	/
<i>Etna</i>	/	Etna	埃特纳

<i>Lipari</i>	/	Lipari	利帕里
<i>Umbria</i>	/	翁布里亚	翁布里亚
<i>Sicilia</i>	西西里	西西里	西西里
<i>Campania</i>	/	坎帕尼亚	坎帕尼亚
<i>Sardegna</i>	萨丁尼亚	撒丁	/

- Una delle maggiori difficoltà a livello lessicale è quella legata alla ricerca di quali siano i termini maggiormente utilizzati dal parlante/lettore cinese, per designare certi nomi di uve e di vini. Dopo infatti aver analizzato e tradotto tre diversi testi, pubblicati a circa 3 anni di distanza l'uno dall'altro, possiamo affermare che non esiste un unico sistema di trascrizione per quanto riguarda certi nomi propri della viticoltura italiana: troviamo infatti i termini Chianti, Sangiovese, Barbaresco, ma anche *tannini*, riportati con caratteri diversi, cosa che sta a sottolineare la novità del settore vitivinicolo cinese rispetto a quello italiano. Queste differenze di termini rendono spesso i testi un po' ambigui e all'apparenza poco veritieri, tanto che il traduttore va alla ricerca di fonti (specialmente il web, fonte immediata di controllo) per cercare di verificare quale sia la *dicitura* più utilizzata. Lo stesso avviene per i livelli di classificazione dei vini italiani, DOC, DOCG, Vini da Tavola, che compaiono nei tre testi riportati con la dicitura italiana ma anche in caratteri, diversi tra loro, pur essendo il loro significato assolutamente non ambiguo in italiano, che tende a prestarsi molto poco a diverse interpretazioni. Queste differenze di trascrizione in caratteri sono causate dalla mancanza di standardizzazione di un sistema di trascrizione fonetica, particolarmente accentuato nei casi di fenomeni socio-economici, in cui il vino può essere naturalmente inserito, di un periodo più recente [per maggiori informazioni a riguardo si vedano il glossario e la tabella contenente i nomi delle uve, al capitolo 7 della presente tesi].

- Per la corretta traduzione e utilizzo di certi termini tecnici, si è fatto riferimento a dei glossari e al controllo sul web, per verificare che un certo termine fosse effettivamente utilizzato in un dato contesto. Anche in casi di ambiguità, o di due o più modi di designare la stessa uva, dalla verifica svolta su internet risulta infatti che tutte le accezioni vengono utilizzate.

A livello di figure idiomatiche, perlopiù espressioni a quattro caratteri e *chengyu*, risulta che tali espressioni sono molto utilizzate e ben integrate nella lingua cinese scritta. Soffermandosi ad una analisi a livello quantitativo, si nota che, quanto più il linguaggio è sciolto, colloquiale, rivolto ad attirare l'attenzione del lettore, tanto più l'autore si serve di espressioni a quattro caratteri (molto presenti nel terzo testo, ed in misura minore nel primo). Possiamo affermare che tali espressioni risultano inversamente proporzionali al livello di specializzazione del testo (il secondo testo infatti, quello più tecnico, presenta una quantità molto limitata di queste espressioni, specialmente se paragonato agli altri due testi, di lunghezza inferiore).

A livello di composizione del periodo, e di rapporti tra le frasi, possiamo affermare che tutti e tre i testi presentano maggioranza di rapporti paratattici tra le frasi, mentre scarseggiano le subordinate, rese necessarie in traduzione. La maggior parte delle frasi dei prototesti sono semplicemente giustapposte una all'altra, senza che i connettivi vengano esplicitati. Quindi i problemi che si presentano in traduzione sono simili per tutti e tre i testi: l'esplicitazione dei connettivi le modifiche a livello di punteggiatura. Ad ogni modo, il testo che presenta periodi più lunghi e complessi è il terzo, l'articolo di giornale, dove sia lo stile, più elegante, che il tentativo dell'autore di comunicare direttamente col lettore, rendono più complessi ed articolati i periodi.

Per quanto riguarda la gestione del residuo, senza dubbio il residuo maggiore è quello presente nel terzo testo, dove la complessità dei periodi e una maggiore ricerca all'eleganza stilistica, tipici del prototesto, sarebbero risultati forse eccessivi nel metatesto italiano, e pertanto si è scelto di semplificare alcuni periodi, limitandosi all'espressione del concetto. Al contrario, nel secondo testo, il residuo può considerarsi quasi assente, cosa resa possibile dalla natura tecnica del testo originale.

Per concludere, possiamo analizzare il livello di qualità delle traduzioni. Stando infatti a quanto espresso da Scarpa<sup>74</sup>, i requisiti che devono caratterizzare una traduzione di qualità sono accuratezza e fruibilità.

---

<sup>74</sup> Scarpa, *op. cit.*, pp. 207-211.

Per accuratezza si intende la «trasmissione non distorta del contenuto referenziale del testo di partenza»,<sup>75</sup> pertanto, specialmente in testi di argomento tecnico, come quelli analizzati nella presente tesi, il contenuto appare più importante rispetto alla forma; quindi la scelta in traduzione è sempre quella di trasmettere correttamente il messaggio, in alcuni casi a scapito della forma e dello stile. Per quanto riguarda la fruibilità, il cui criterio «comprende quelli della leggibilità e della naturalezza del testo di arrivo, la traduzione deve svolgere lo *skopos* per cui è stata commissionata, ed avere lo stile trasparente improntato ai requisiti funzionali»<sup>76</sup>. Se da un lato si cerca quindi di privilegiare le informazioni trasmesse, dall'altro è necessario che la traduzione sia adeguata allo scopo ed ai suoi lettori, nello stile, nelle informazioni, nel lessico, nel più o meno elevato livello di esplicitzza delle informazioni. «Solitamente una traduzione scadente è difficile da leggere e da comprendere»<sup>77</sup>. Per i testi analizzati possiamo affermare che, senza dubbio, l'accuratezza in sede di traduzione è stata privilegiata rispetto alla fruibilità, ma è altrettanto vero che, fatta eccezione per alcuni passaggi un po' macchinosi, anche la comprensione e la scorrevolezza dei testi non hanno risentito eccessivamente del passaggio da una lingua all'altra. Quando si avverte la sensazione di scarsa scorrevolezza, o abbondanza di ripetizioni, o esagerata ridondanza, questo è perché si è cercato di mantenere la struttura del testo di partenza, senza modificare eccessivamente le frasi del testo.

## **Capitolo 7: Glossario e notizie tecniche**

### **1. Glossario tecnico**

Di seguito il glossario contenente tutti i termini tecnici incontrati in sede di traduzione. Il glossario è composto da diverse sezioni: la prima presenta le

---

<sup>75</sup> Ibid., pag. 208.

<sup>76</sup> Ibid., 210.

<sup>77</sup> Ivi.

classificazioni e le diverse tipologie di vino citate negli articoli, la seconda i termini generali, la terza i termini enologici, quindi quelli strettamente settoriali, la quarta i nomi dei vitigni e la quinta ed ultima i termini utilizzati nella descrizione delle note degustative dei vini.

Due gli elementi da notare:

1) Per quanto riguarda la categoria *Vitigni*, è stata aggiunta una colonna contenente un numero (1, 2 o 3), che indica in quale dei tre testi tradotti è presente il termine. Questo perché spesso accade che esistano varie possibili traduzioni dei vitigni italiani o internazionali, cosa che spiega il coesistere in lingua cinese di vari modi per designare lo stesso termine. I termini per designare lo stesso vitigno possono essere identici da un punto di vista fonetico (pronuncia e toni), ma differire per la trascrizione di uno o più caratteri; possono avere caratteri diversi e pronuncia simile, che differisce però nei toni; in altri casi i termini hanno non solo la parte grafica diversa, ma anche diversa pronuncia, che non si limita a livello di toni ma si estende anche a livello di sillabe. Il numero di riferimento al testo è stato indicato anche per far notare, dove presente, la differenza tra la trascrizione di un termine in Cina (testi 2 e 3) e la trascrizione dello stesso termine come presente nel testo 1, quello scritto da autore taiwanese. Maggiori informazioni circa il sistema di trascrizione dei nomi dei vitigni verranno fornite successivamente.

2) Anche per quanto riguarda la sezione *Note degustative* è stato aggiunto, lateralmente al termine, il numero corrispondente al testo di riferimento, per evidenziare quali sono i termini maggiormente utilizzati (presenti in tutti e tre i testi in questione o in almeno due di essi). Si nota infatti che i termini più utilizzati per descrivere odori, colori e sapori dei vini sono i termini più semplici, come *ricco*, *forte*, *fresco*, *bouquet*, termini diretti, che consentono al lettore di farsi un'idea immediata circa la consistenza o il sapore di un vino. Tenuta naturalmente presente la diversa lunghezza dei testi (il testo 2 era infatti quello quantitativamente più corposo), si nota che il testo a maggior livello di specializzazione, il testo 2, è quello contenente termini più scelti, eleganti, che richiamano sapori ben definiti, come *rosa*, *tartufo bianco*, *litchi*, mentre gli altri due testi, meno specialistici, si rivolgono al lettore con termini

dalla comprensione più facile ed immediata. Si nota quindi che il livello di specializzazione di un testo influenza in maniera significativa non solo la quantità e qualità delle informazioni trasmesse, ma anche la scelta della terminologia con cui trasmettere le informazioni.

PINYIN	中文	ITALIANO	ENGLISH
<b>pútaojiǔ de dēngjí hé zhǒnglèi</b>	<b>葡萄酒的等级和种类</b>	<b>Classificazioni e tipi di vini</b>	<b>Classifications and types of wines</b>
āmǎruòní	阿玛若尼	Amarone	Amarone 1
āsītí qìpàojiǔ	阿斯提汽泡酒	Spumante Asti	Spumante Asti 1
Bābāruìsīkě	巴巴瑞斯可	Barbaresco	Barbaresco 1 2
Bādòulìnuò	巴荳利诺	Bardolino	Bardolino 1
Bādūōlìnuò	巴多力诺	Bardolino	Bardolino 2
Bāěrbāléisīkē	巴尔巴雷斯科	Barbaresco	Barbaresco
báijiǔ	白酒	Vino Bianco	White Wine
Báilándì	白兰地	Brandy	Brandy
Bāluólòu	巴罗梭	Barolo	Barolo 2
Bāluòluó	巴洛罗	Barolo	Barolo
Bǎozhèng fǎdìng chǎnqū	保证法定产区	DOCG	DOCG
Bāróuluó	巴柔罗	Barolo	Barolo 1
Bógěilì	博给利	Bolgheri	Bolgheri
Bógèndì	勃艮第	Borgogna	Bourgogne
bójiǔlái	薄酒莱	Beaujolais	Beaujolais
bōtè	波特	Porto	Port
bōtèjiǔ	波特酒	Porto	Port Wine
Bùlǔnàilúó	布鲁奈罗	Brunello	Brunello 2
Bùlǔnèilùò	布鲁内洛	Brunello	Brunello 3

Chénnián jīyàndì	陈年姬燕蒂	Chianti Riserva	Chianti Riserva 3
Chuántǒng jīyàndì	传统姬燕蒂	Chianti Classico	Chianti Classico 3
dǐngjíhóngjiǔ	顶级红酒	Vino Rosso Superiore	Superior Red Wine
Dìnyànèiluò	蒂尼亚内洛	Ornellaia	Ornellaia
dìqūcānjiǔ	地区餐酒	Vino IGT	IGT Wine
fǎdìngchǎnqū	法定产区	DOC	DOC
Fèilāsīkǎdìjiǔ	费拉斯卡蒂酒	Vini Frascati	Frascati wine
fēnhóngjiǔ	分红酒	Vino rosé	Rosé wine
Gānhóng jiǔ	干红酒	Vino rosso fermo	Still red wine
Gélāba	格拉巴	Grappa	Grappa
Gǔdiǎnqíyángtì	古典奇扬替	Chianti Classico	Chianti Classico 2
hóngjiǔ	红酒	Vino rosso	Red wine
jiālìèjiǔ	加烈酒	Vino liquoroso	Fortified wine
Jiǎndān rìcháng hóngjiǔ	简单日常红酒	Vino da Tavola	Table wine
Jīyàndì	姬燕蒂	Chianti	Chianti 3
Kāiwèijiǔ	开胃酒	Aperitivo	Aperitif
Kānpéilì kāiwèijiǔ	堪培利开胃酒	Campari	Campari
Lìméngqiēluòjiǔ	利蒙切洛酒	Limoncello	Limoncello
Mǎsà nè	马萨讷	Marsala	Marsala 2
Mǎsèlā	马色拉	Marsala	Marsala 1
Mǎshālā	马沙拉	Marsala	Marsala 3
méiguī xiāngqì pàojiǔ	玫瑰香气泡酒	Moscato D'Asti	D'Asti Muscat
Méngtǎqínuò	蒙塔奇诺	Montalcino	Montalcino
Méngtèpǔěrqiànuò	蒙特普尔恰诺	Montepulciano	Montepulciano
Nuòbǐlái	诺比莱	Vino Nobile	Vino Nobile

Pǔluósàikē	普罗塞科	Prosecco	Prosecco
qiánghuàpútaojiǔ	强化葡萄酒	Vino Liquoroso	Fortified wine
Qíndìjiǔ	勤地酒	Chianti	Chianti 3
Qìnzhānuòjiǔ	沁扎诺酒	Cinzano	Cinzano
Qìpàojiǔ	汽泡酒	Vino Spumante	Sparkling wine
Qìpàojiǔ	气泡酒	Vino Spumante	Sparkling wine
Qǐpàojiǔ	起泡酒	Vino Spumante	Sparkling wine
rìchángcānjiǔ	日常餐酒	Vino da Tavola	Table wine
Ruìxīōutuō	瑞西欧托	Recioto	Recioto 1
Sàbùkǎjiǔ	萨布卡酒	Sambuca	Sambuca
Sàxīkǎyà	萨西卡亚	Sassicaia	Sassicaia
shèngjiǔ	圣酒	Vin Santo	Vin Sant (Holy wine)
sūwǎwéi	苏瓦韦	Soave	Soave 3
sūwéijiǔ	苏维酒	Soave	Soave 1 2
tiánjiǔ	甜酒	Vino dolce	Sweet wine
Tuōsīkǎnà chāojí měijiǔ	托斯卡纳超级美酒	Super Tuscan	Super Tuscan
Wǎpōlìqiē	瓦波利切拉	Valpolicella	Valpolicella 2
Wǎpōlìsèlālā	瓦波丽塞拉	Valpolicella	Valpolicella 1
xiāngbīn	香槟	Champagne	Champagne
xīnjiǔ	新酒	Novello	Novello (new wine)
Xuěljǐjiǔ	雪梨酒	Sherry	Sherry
Zìniàng de pútaojiǔ	自酿的葡萄酒	Vino della casa	House wine
zuǒcānjiǔ	佐餐酒	Vino Da Tavola	Table Wine
<b>yībānshùyǔ</b>	<b>一般术语</b>	<b>Termini generali</b>	<b>General terms</b>
biāoqiān	标签	Etichetta	Label

biāoshì	标示	Marchio, etichetta	Mark, label
bǐlì	比例	Proporzione Percentuale	Proportion, Percentage
cǎiqū	菜区	Zona di estrazione mineraria	Mining area
chǎndì	产地	Zona di produzione	Place of Production
chángjǐngpíng	长颈瓶	Fiasco	Wine flask
chǎnliàng	产量	Raccolto	Yield
chǎnqū	产区	Zona di produzione	Product area
chīhē	吃喝	Dieta	Food and drink
cípíng	瓷瓶	Anfora in porcellana	China Bottle
dānwèichǎnliàng	单位产量	Unità produttiva	Production unit
dāpèi	搭配	Abbinare, Abbinamento	To pair, Pairing
děngjí	等级	Classificazione	Classification
dì míng	地名	Toponimo	Toponym
dǐngjíhóngjiǔ	顶级红酒	Vino top	Top wine
dì xíng	地形	Topografia	Topography
Doc biāozhǔn	DOC 标准	Disciplinare DOC	Doc Policy
duōshā	多沙	Sabbioso	Sandy
féiwò	肥沃	Fertile	Fertile
fēngqiān	封签	Fascetta	Band, Numbered seal
fēngshàn	风扇	Ventola	Electric fan
gōngqǐng	公顷	Ettaro	Hectare
Jiǎnxìng de shíhuī zhìtǔ	碱性的石灰质 土	Calcare alcalino	Alkaline limestone
jīngpǐnjiǔ	精品酒	Vino top	Top wine
jīngyīng fēnggé de pútaojiǔ	精英风格的葡 萄酒	Vino di Nicchia	Niche wine

jiǔcāng	酒仓	Cantina, Magazzino	Cellar, Warehouse
jiǔchǎng	酒厂	Azienda Vinicola	Winery
jiǔchǎnqū	酒产区	Area di produzione vinicola	Wine-making area
jiǔjiào	酒窖	Cantina	Wine Cellar
jiǔjù	酒具	Kit da Vino	Drinking Set
jiǔyè	酒业	Attività Vinicola	Wine trade
jiǔzhuāng	酒庄	Chateau	Chateau
lǎopái	老牌	Etichetta	Old brand
lièwéi	列为	Esser classificato come	To be classified as
lishí	砾石	Ghiaia	Gravel
màigān	麦秆	Paglia	Straw
màoyì zhě	贸易者	Commerciante	Trader
měijiǔ	美酒	Ottimi vini e liquori	Good Liquor
mùxiāng	木箱	Cassette di legno	Wooden box
niánchǎn	年产	Produzione Annuale	
niánchǎn	年产	Produzione annuale	
niàngjiǔ zhōngxīn	酿酒中心	Centro vitivinicolo	Wine producing area
niàngzào fāngfǎ	酿造方法	Metodo di produzione	Production method
niàngzào jìshù	酿造技术	Tecniche di produzione	Production technique
níhuī	泥灰	Marna	Marl
pèicān	配餐	Abbinare, Abbinamento	To pair, Pairing
píngjǐng	瓶颈	Collo di bottiglia	Bottleneck
píngkǒu	瓶口	Apertura della bottiglia, foro della bottiglia	Mouth of a bottle
pǐnzhì	品质	Qualità	Quality

pútao chuàn	葡萄串	Grappolo	Bunch
pútao nónguì	葡萄农会	Consorzio	Peasant Association/Wine Consortium
Pútao shēngzhǎng	葡萄生长	Coltivazione della Vite	Grapevine growing
Pútao zhòngzhí miànjī	葡萄种植面积	Superficie vitata	Planted surface
pútaojiǔ àihào zhě	葡萄酒爱好者	Appassionato di vino	Wine lover
Pútaojiǔ de yǐnyòngliàng	葡萄酒的饮用量	Quantità di vino consumata	Amount of consumed wine
pútaojiǔ jìnkǒushāng	葡萄酒进口商	Importatori vinicoli	Wine importer
Pútaojiǔ pǐnpái	葡萄酒品牌	Etichetta, Marchio	Wine trademark
Pútaojiǔ shēngcháng	葡萄酒生长	Produzione vitivinicola	Wine growing
pútaomiáo	葡萄苗	Barbatella, Piantina di vite	Young grapevine
Rìcháng yǐnyòng	日常饮用	Consumo giornaliero	Daily consumption
shāngbiāo	商标	Marchio aziendale	Trademark
shāyán	砂岩	Arenaria	Sandstone
shāzhì niántǔ	砂质黏土	Argilla Arenacea	Arenaceous Clay
shēngchǎn	生产	Produzione	Production
shēngzhǎng	生长	Coltivare, crescere	To grow
Shíbǎn niúpái cāntīng	石板牛排餐厅	Steakhouse	Steakhouse
shìhé dāpèi	适合搭配	Abbinare, Abbinamento	To pair, Pairing
shìjiǔ	嗜酒	Bere abitualmente	Be addicted to drink
suānxìngtǔ	酸性土	Suolo acido	Acid soil
tuīchū	推出	Presentare al pubblico	To present to the public
tǔrǎng	土壤	Suolo	Soil
tǔzhì	土质	Struttura del terreno	Soil Texture
xiāofèizhě	消费者	Consumatore	Consumer

xiǎoqìhòuqū	小气候区	Microclima	Microclimate
yánqū	岩区	Provincia ignea	Igneous province
yǐnjiǔ zhuānjiā	饮酒专家	Esperto di Vino	Wine expert
zāipéi	栽培	Coltivare	To grow
zāizhòng	栽种	Coltivare	To grow, To plant
zhā	渣	Fondo, Residuo	Sediment
zhòngzhí pútáo de dìdài	种植葡萄的地带	Area vitata	Planted area
zǒngliàngchǎn	总产量	Produzione totale	Total production
zuǒbàn	佐伴	Accompagnare, Sposare (il cibo)	To go with, To pair
zuǒcài	佐采	Abbinamento col cibo	To go with food
zuǒcān	佐餐	Abbinamento col cibo	To go with food
<b>niàngjiǔshù yǔ</b>	<b>酿酒术语</b>	<b>Termini Enologici</b>	<b>Oenological terms</b>
báipútáo	白葡萄	Uva a bacca bianca	White grape
bōěrdūo pǐnzhǒng	波尔多品种	Varietà Bordolese	Bordeaux variety
bùnrǎijiǔcún	不耐久存	Scarsa capacità di conservazione	Short term wine storage
cǎishōu	采收	Vendemmia	Harvest
cháng	尝	Degustare	To taste
chéngshú	成熟	Maturare	To ripe
chéngshúdù	成熟度	Livello di maturazione	Ripening degree
chǔcún	储存	Conservare in cantina	To Cellar
Dāngdì de pǐnzhǒng	当地的品种	Varietà locale	Local variety
Dāngdì yuánshēng de pǐnzhǒng	当地原生的品种	Varietà autoctona	Native grape variety
dànhuà	淡化	Indebolire	To weaken
dānnìng	单宁	Tannino	Tannin

Dānyī pǐnzhǒng niàngzào de pútaojiǔ	单一品种酿造的葡萄酒	Vino monovarietale	Monovarietal wine
Dānyī pútao pǐnzhǒng de pútaojiǔ	单一葡萄品种的葡萄酒	Vino monovarietale	Monovarietal wine
dìshì	地势	Terreno	Terrain
fājiào	发酵	Fermentare	To ferment
fēnggān	风干	Appassire/essicare	To dry
fēnggān pútao	风干葡萄	Uva passita	Dried grapes
fēnjí xìtǒng	分级系统	Sistema di classificazione	Classification system
fēnjí zhìdù	分级制度	Sistema di classificazione	Classification system
Fúhé DOC biāozhǔnde	符合 DOC 标准	Conforme ai criteri della DOC	DOC conformation
Guǐfǔ méijūn	贵腐霉菌	Muffa nobile	Noble rot
Guójì pǐnzhǒng	国际品种	Varietà internazionale	International variety
hánliàng	含量	Concentrazione	Content
hēigōngjī	黑公鸡	Gallo nero	Black cock
hēipútao	黑葡萄	Uva a bacca nera	Black grape
hóngpútao	红葡萄	Uva a bacca rossa	Red grape
hùnhé	混合	Blend	Blend
hùnhé pútao niàngzhì	混合葡萄酿制	Blend	Blend
Huǒshān tǔzhì	火山土质	Terreno di origine vulcanica	Soil of volcanic origin
jiàocáng	窖藏	Affinamento in Cantina	To cellar
jīngxuǎn	精选	Raccolta manuale	Handpicking
Jīngxuǎn cǎishōu	精选采收	Raccolta manuale	Handpicking
jiǔ líng	酒龄	Età del vino	Wine age
jiǔcáng	久藏	Da invecchiamento	Long lasting
jiǔcún	久存	Da invecchiamento, Durevole	Long lasting

jiǔjīng	酒精	Gradazione alcolica	Alcoholic strenght, Alcohol
jiǔjīng hánliàng	酒精含量	Contenuto alcolico	Alcohol content
jiǔkuǎn	酒款	Tipo di vino	
jiǔwèi	酒味	Odore di alcol	Smell of alcohol
jiǔxiāng	酒香	Odore di alcol	Aroma of alcohol
jiǔxìng	酒性	Gradazione alcolica	Alcoholic strenght
Jiǔzāng qiánli	久藏潜力	Potenzialità di invecchiamento	Aging potential
kǒugǎn	口感	Gusto	Flavor, Taste
kǒuwèi	口味	Gusto	Flavor, Taste
lièjiǔ	烈酒	Distillati, Liquori	Spirits
mùtǒng	木桶	Barrique, Botte	Wooden barrel
nàijiǔcún	耐久存	Capacità di invecchiamento	Aging potential
niánfèn	年份	Annata	Vintage
Niánfèn de qìpàojiǔ	年份的汽泡酒	Spumante millesimato	Vintage wine
niàngjiǔ	酿酒	Produrre vino	To make wine
Niàngzào pútaojiǔ	酿造葡萄酒	Produrre vino	To make wine
niàngzhì	酿制	Vinificare	To produce by fermentation
nóngdù	浓度	Consistenza	Consistency
Nóngsuō de pútao zhī	浓缩的葡萄汁	Concentrato di succo di uva	Concentrate of grape juice
pèihédù	配合度	Livello Di Compatibilità	Level of compatibility
péiyǎng	培养	Affinamento	To age
pǐncháng	品尝	Assaggiare	To taste
Píngzhōng de péiyǎng	瓶中的培养	Affinamento in bottiglia	Bottle aging
pǐnwèi	品味	Assaggiare	To taste
Pǐnzhǒng de gèxìng	品种的个性	Caratteristica varietale	Varietal characteristic

pútao pǐnzhǒng	葡萄品种	Uvaggio	Grape variety	
pútaojiǔ shēngchǎn nénglì	葡萄酒生产能力	Capacità di produzione vinicola	Wine production capacity	
pútaoyuán	葡萄园	Vigneto	Vineyard	
sànfā	散发	Rilasciare	To send out	
shúchéng	熟成	Maturazione	Ripening	
tángfēn	糖分	Percentuale zuccherina	Sugar content	
tiāoxuǎn pútao	挑选葡萄	Selezione delle uve	Grape selection	
tiězhǐ	铁纸	Adesivo	Sticker	
wàilái pǐnzhǒng	外来品种	Varietà non locale	Foreign varieties	
wǎnshóu	晚熟	Maturazione tardiva	Late maturing	
wú qìpào	无汽泡	Non frizzante	Not sparkling	
wúniánfēn de qìpàojiǔ	无年份的汽泡酒	Spumante con annata	Non-vintage wine	
xiàng mùtǒng	橡木桶	Barrique (in rovere)	Oak barrique/Oak barrel	
yǎnghuà qìwèi	氧化气味	Gusto ossidato	Oxidised flavour	
yòngyú niàngjiǔ de pútao pǐnzhǒng	用于酿酒的葡萄品种	Uva da vino	Wine grape	
yuánchǎn pǐnzhǒng	原产品中	Varietà autoctona	Native variety	
zǎoshú	早熟	Maturazione precoce	Early maturing	
zhà zhī	榨汁	Estrazione del succo	Juice extraction	
zhuāngpíng	装瓶	Imbottigliare/Imbottigliamento	To bottle/Bottling	
zhùcún	贮存	Invecchiamento	To age	
zhùcúnqī	贮存期	Periodo di invecchiamento	Aging period	
<b>pútaopǐnzhǒng</b>	<b>葡萄品种</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Grape Variety</b>	<b>N° Testo</b>
àigéníkē	艾格尼科	Aglianico	Aglianico	2
Bābèilā	巴贝拉	Barbera	Barbera	1

Bābóla	巴伯拉	Barbera	Barbera	2
Báipínuò	白皮诺	Pinot bianco	Pinot bianco	2
Báisūwéiwēng	白苏维翁	Sauvignon Blanc	Sauvignon Blanc	2
Báiyùní	白玉霓	Trebbiano	Trebbiano	2
Chángxiāngsī	长相思	Sauvignon blanc	Sauvignon blanc	3
Chìxiázhū	赤霞珠	Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	2
Duōqiētūō	多切托	Dolcetto	Dolcetto	2
Dùsètūō	杜塞托	Dolcetto	Dolcetto	1
Géwūzītāmíngnà	格乌兹塔明纳	Gewurztraminer	Gewurztraminer	2
Hēipínuò	黑皮诺	Pinot nero	Pinot nero	2
Huīpínuò	灰皮诺	Pinot grigio	Pinot grigio	2
Jiādìnàlā	加蒂纳拉	Gattinara	Gattinara	2
Jiāzhōuxiānfēndài	加州仙粉黛	Zinfandel californiano	Zinfandel californiano	2
Kǎěrmīnyànùò	卡尔米尼亚诺	Carignano	Carignano	2
Lìsīlíng	丽丝玲	Riesling	Riesling	2
Mǎěrwǎxī	马尔瓦西	Malvasia	Malvasia	2
Mǎmǔqí	马姆齐	Malvasia	Malvasia	3
Měilè	美乐	Merlot	Merlot	3
Méiluò	梅洛	Merlot	Merlot	2
Mīlèitǔgāo	米勒土高	Muller Thurgau	Muller Thurgau	2
Nèi bǐ ào luó	内比奥罗	Nebbiolo	Nebbiolo	2
Sàgélándīnuò	萨格兰蒂诺	Sagrantino	Sagrantino	3
Sāngjiāowéisī	桑娇维塞	Sangiovese	Sangiovese	2
Sāngqiáowéiyà	桑乔维亚	Sangiovese	Sangiovese	1
Shèngjiāowéisī	圣娇维思	Sangiovese	Sangiovese	3

Tèláibǐyànuò	特来比亚诺	Trebbiano	Trebbiano	2
Wéiméngdīnuò	维蒙蒂诺	Vermentino	Vermentino	3
Xiáduōlì	霞多丽	Chardonnay	Chardonnay	2
Xīěrwǎnà	希尔瓦那	Sylvaner	Sylvaner	2
Xīlā	西拉	Syrah	Syrah	3
<b>pútaojiǔ de pǐnjiàn</b>	<b>葡萄酒的品鉴</b>	<b>Note de gustative</b>	<b>Tasting Notes</b>	<b>N° Testo</b>
ànsè	暗色	Colore intenso	Deep color/ dark color	1
báisōnglù	白松露	Tartufo bianco	White truffle	2
bǎoshíhóng	宝石红	Rosso rubino	Ruby red	2
běndì tèsè	本地特色	Caratteristiche locali	Local distinguish features	1
bēnfàng	奔放	Vivace	Bold	1
chuàngxīn	创新	Innovativo	Innovative	2
cūguǎng	粗犷	Aspro	Rough	2
dànyǎ	淡雅	Elegante	Elegant	1 2
dújù	独具	Unico	Unique	2
duōsuān	多酸	Acido	Acid	2
fēngfù	丰富	Ricco	Rich	1 2
fēnghòu	丰厚	Ricco e generoso, corposo	Rich and generous, thick	2
fēngwèi	风味	Stile	Style	1 2
fēngyíng	丰盈	Corposo, ben sviluppato	Well-developed	1
fùpénzi	覆盆子	Lampone	Raspberry	2
gān	干	Fermo	Still	1 2
gānguǒ	干果	Frutta secca	Dried fruit	2
gānjú	柑橘	Agrumi	Oranges and tangerines	2
guǒxiāng	果香	Fruttato	Fruity	2 3

hēisèjiāngguǒ	黑色浆果	Frutti a bacca nera	Black berry fruits	2
hēiyīngtáo	黑樱桃	Amarena	Black cherry	2
hétáo	核桃	Noce	Walnut	2
hóngguǒ	红果	Frutti rossi	Red fruits	2
hóngsèjiāngguǒ	红色浆果	Frutti a bacca rossa	Red fruits	2
hòushi	厚实	Denso, Corposo	Thick	1 2
huāxiāng	花香	Bouquet	Bouquet	1 2 3
hǔpò	琥珀	Ambrato	Amber –colored	2
hǔpò hóngsè	琥珀红色	Rosso ambrato	Amber red	2
jiǎndān	简单	Semplice	Simple	1 3
jiānshí	坚实	Solido	Solid	2
jiānyì	坚毅	Persistente	Persistent	3
jiānyìng	坚硬	Forte	Strong	2
jiāoyóu	焦油	Goudron	Tar	2
jiéchū	杰出	Eccellente	Outstanding	2
jīngcǎi	精彩	Brillante	Brilliant	2
jīnhuáng	金黄	Giallo oro	Gold	2
jìnrén	近人	Moderno	Modern	2
jùdàibiǎoxìng	具代表性	Rappresentativo	Representative	2
júhóngsè	橘红色	Arancione	Orange color	2
jūnhéng	均衡	Equilibrato	Well-balanced	2
kěkǒu	可口	Gustoso	Tasty	2
kǔwèi	苦味	Amaro	Bitter taste	2
kǔxìng	苦杏	Albicocche	Apricot	2
lánzǐsè	蓝紫色	Violetto	Violet	3

lǎo jīnsè	老金色	Oro Vecchio	Old gold color	2
liángshuǎng	凉爽	Piacevolmente fresco	Cool and fresh	2
lìzhī	荔枝	Litchi	Lychee	2
méiguī	玫瑰	Rosa	Rose	2
mèilì	魅力	Fascino	Charm	3
měiwèi	美味	Delicato, Delicatezza	Delicacy	2
mírén	迷人	Affascinante, Carico di charme	Charming	1 2
mìshí	密实	Denso, Corposo	Thick	2
níngméng	柠檬	Limone	Lemon	2
nóng hòu	浓厚	Pronunciato, Corposo	Dense, Strong	2
nóngliè	浓烈	Intenso	Intense	1 2
nóngyù	浓郁	Ricco	Rich	1 2 3
píngguǒ	苹果	Mela	Apple	2
píng huá	平滑	Amabile, Rotondo	Smooth	2 3
píngshí	平实	Semplice	Simple	2
píngyì	平易	Amabile	Amiable	2
qiángjìng	强劲	Forte	Powerful	1 2 3
qiángyìng	强硬	Forte, Deciso	Strong	2
qīngdàn	清淡	Leggero	Mild	1 2
qīngshuǎng	清爽	Fresco	Clear and fresh	2
qīngxīn	清新	Fresco	Pure and fresh	1 2 3
qīngyǎ	清雅	Elegante	Elegant	2
qǐpào	起泡	Frizzante	Sparkling	3
rèqíng	热情	Caldo	Passionate	1
róuhé	柔和	Gentile	Gentle	1 2

róuhuá	柔滑	Morbido	Soft and smooth	1
róuruǎn	柔软	Morbido	Soft	2
róuruò	柔弱	Delicato	Delicate	3
Sèwèi	涩味	Astringente	Astringent taste	1 2
shēn	深	Intenso	Deep	2
shēnchén	深沉	Profondo	Deep	1
shēnhēi	深黑	Nero intenso	Deep black	2
shēnhóng	深红	Rosso intenso	Dark red	1
shuǎngkǒu	爽口	Gustoso e rinfrescante	Tasty and refreshing	1 2
Shuǐguǒ xiāngwèi	水果香味	Note fruttate	Fruity notes	2
shùnkǒu	顺口	Di buona beva	Easy to drink	1 2
sōnglù	松露	Tartufo	Truffle	2
suāndù	酸度	Acidità	Acidity	2
Tǎo xǐ (tǎorénxǐhuan)	讨喜(讨人喜欢)	Piacevole, Dolce	Sweet	2
táozihérén	桃子核仁	Nocciolo di pesca	Peach kernel	2
tián	甜	Dolce	Sweet	1
tiánměi	甜美	Dolce	Sweet	1 2
tiánrùn	甜润	Gentile	Pleasant and gentle	2
tiánwèi	甜味	Dolce	Sweet taste	2
xiāngcǎo	香草	Vaniglia	Vanilla	1
xiāngliào	香料	Speziato	Spicy	2
xiàngmùxiāngqì	橡木香气	Gusto barricato	Aged in barrels	2
xiāngnóng	香浓	Carattere aromatico	Aromatic character	2
Xiāngnóng tiánměi	香浓甜美	Dolce e fragrante	Fragrant and sweet	2
xiāngtián	香甜	Dolce e fragrante	Fragrant and sweet	2

xiāngwèi	香味	Fragranza, Profumo	Fragrance, Perfume	1
xiānměi	鲜美	Squisito	Delicious, tasty	2
xiānyàn	鲜艳	Dai colori luminosi	Bright colored	2
xìngrén	杏仁	Mandorle	Almond	2
xìngtáogān	杏桃干	Albicocca secca	Dried apricot	2
xīnxiān	新鲜	Fresco	Fresh	2
xìshòu	细瘦	Delicato, Leggero	Thin	2
xīyánglí	西洋梨	Pera	Pear	2
xìzhì	细致	Squisito	Exquisite	2
Yǎnghuà de qìwèi	氧化的气味	Gusto ossidato	Oxidised flavour	2
yánjǐn	严谨	Rigoroso	Rigorous	2
yánsè	颜色	Colore	Color	1 2
yánsù	严肃	Serio, Impegnativo	Serious	2
yěyīngtáo	野樱桃	Ciliegia selvatica	Wild cherry	2
yìhē	易喝	Facile da bere, Di buona beva	Easy to drink	2
yīngtáo	樱桃	Ciliegia	Cherry	2
yīnshí	殷实	Vigoroso	Thriving	2
yìyǐn	易饮	Facile da bere, Di buona beva	Easy to drink	2
Yìyúrùkǒu	易于入口	Di piacevole ingresso in bocca	Easily enter the mouth	1
yǒugèxìng	有个性	Dalla forte personalità	With personality	2
yōuyǎ	优雅	Elegante	Elegant	2
yōuyì	优异	Eccellente	Outstanding	2
yuánhòu	圆厚	Rotondo e corposo	Round and thick	2
yuánrùn	圆润	Pastoso, Rotondo	Mellow and rounded	2
yuánshú	圆熟	Soddisfacente	Skillful	2

zhēngǔǒ	榛果	Nocciola	Hazelnut	2
zǐhóng	紫红	Rosso violaceo	Purplish red	2
zǐluólán	紫罗兰	Viola, Violetta	Violet	2

## 2. Vitigni: traduzione in Cina e a Taiwan

Uno dei principali problemi che si è presentato in sede di traduzione è stato quello legato al riconoscimento dei termini riguardanti la traduzione in cinese dei principali vitigni italiani e internazionali. A causa infatti sia della novità del settore enologico in Cina, che ha iniziato a svilupparsi in maniera effettiva e sostanziosa solo a partire dagli anni '80, sia per il fatto che molti vitigni non vengono ancora coltivati in territorio cinese, in quanto non vi sono stati importati perché tipici di determinate aree, sia per il fatto che il sistema di trascrizione di nomi propri, toponimi, regionalismi si basa, per il cinese, su un sistema di trascrizione fonetica complesso e molto variegato, nella stragrande maggioranza dei casi non è possibile associare ad un vitigno una trascrizione/traduzione univoca, ufficiale, di validità generalmente riconosciuta. Infatti, nel passaggio di un termine italiano (i.e. Sangiovese), francese (i.e. Merlot), tedesco (i.e. Riesling) al cinese, è vero che da un lato si cerca di trovare una trascrizione fonetica molto simile al vocabolo originale, e la si traspone poi in caratteri, ma è vero anche che molti caratteri hanno la stessa pronuncia, con toni diversi, ed è vero anche che i suoni e le sillabe del cinese non necessariamente, e anzi molto raramente, corrispondono ai suoni e alla divisione in sillabe dei vocaboli in questione.

La tabella seguente presenta tre colonne: nella prima sono indicati i nomi dei vitigni comparsi nei tre testi tradotti, nella seconda colonna le trascrizioni del termine utilizzate in Cina, e nella terza colonna, dove è stato possibile rintracciare i termini da fonti affidabili, le trascrizioni degli stessi termini a Taiwan. Dal lavoro svolto si evince però che le distinzioni esistenti tra i termini utilizzati in Cina e quelli utilizzati a Taiwan non necessariamente sono ben distinte, e non sempre sono esistenti. Quello che principalmente si nota è anzi, al contrario, l'esistenza e la coesistenza di svariati modi

per indicare lo stesso vitigno in Cina come a Taiwan, tutti effettivamente e realmente utilizzati. Le traduzioni dei termini nella tabella sottostante non sono quelle comparse nei testi tradotti, ma sono state rintracciate dalle seguenti fonti (maggiori informazioni sui testi in bibliografia):

- Tabella tecnica presente nel volume Fall in love with wine, 恋爱葡萄酒
- Tabella tecnica presente nel volume 100 Great wines in China, 中国 2010-100 支精选葡萄酒
- English-Chinese-Italian-French OENOLOGICAL DICTIONARY, 英中意法-葡萄酿酒词典
- Sito [www.winefond.com](http://www.winefond.com)
- Prezioso aiuto della ditta Vinicellar Co. Ltd, società di importazione di vini con sede a Taipei, Taiwan

Confrontando infatti le traduzioni della tabella sottostante con quelle presenti nel glossario della presente tesi, si nota alcune delle traduzioni del glossario, presenti quindi negli articoli tradotti per il presente elaborato, non compaiono invece in questa tabella, e non sono quindi presenti nelle fonti sopracitate. Tuttavia, nonostante la complessità e poca chiarezza dell'argomento, pare che l'esistenza di così svariate modalità per indicare uno stesso termine non inficino e non danneggino la comprensione e la scorrevolezza di un testo, in quanto è comunque sempre possibile arrivare alla sua traduzione (dal cinese e verso il cinese).

Vitigni	Cina	Taiwan
Aglianico	艾格尼科	艾格尼科
Barbera	巴贝拉	巴贝拉
Cabernet Sauvignon	赤霞珠, 卡本尼肃伟昂	卡比涅苏维翁, 卡本内苏维翁
Carignano	卡瑞纳罗, 佳利酿	
Chardonnay	霞多丽, 莎当妮	查当尼, 莎当妮, 夏多内
Dolcetto	多塞托	多切托, 杜塞托
Gewurztraminer	格乌兹塔明纳, 琼瑶浆	格乌兹塔明纳, 葛兀兹拖米涅
Malvasia	玛尔维萨	马尔瓦西
Merlot	美乐, 梅洛, 梅乐	梅洛, 梅乐
Muller Thurgau	米勒土高, 米勒吐尔高, 米勒	米勒土高, 米勒图高
Nebbiolo	内比奥罗	内比欧露
Pinot bianco	白皮诺, 白比诺	白比诺
Pinot grigio	灰皮诺, 灰比诺	灰比诺
Pinot nero	黑皮诺, 黑比诺, 黑品诺, 黑品乐	黑比诺
Riesling	雷司令	丽丝琳, 丽丝玲
Sagrantino	萨格兰蒂诺, 塞格兰蒂诺	
Sangiovese	桑娇维塞, 桑乔维亚	珊吉欧维塞, 山吉欧维列
Sauvignon Blanc	长相思, 索味浓, 白苏维浓	白苏维翁

Sylvaner	西万尼	希尔瓦那, 萧凡纳
Syrah	西拉, 西哈, 希哈, 席拉	施若, 希哈, 席 哈
Trebbiano	棠比内洛, 达 比安奴	
Vermentino	维蒙蒂诺	
Zinfandel californiano	金芬黛, 增芳 德, 仙芬黛	金芬黛

## Bibliografia

Antonnanaros, Alfredo, *La grande storia del vino italiano*, Bologna, Edizioni Pendragon, 2000.

Associazione Italiana Sommeliers (a cura di), *Il Mondo del Sommelier*, Milano, Associazione Italiana Sommeliers Editore, edizione 2005.

Belben, Peter, *The Real China*, articolo dal mensile *Decanter Magazine*, Londra, Febbraio 2012.

Ciavatta, Claudio, paper di presentazione alla mostra *Cavour e i fertilizzanti*, mostra bibliografica, 14 Aprile- 10 Maggio 2011, Bologna.

Eco, Umberto, *Lector in Fabula*, Milano, Bompiani, 1979.

Faini, Paola, *Tradurre*, Roma, Carocci Editore, 2004.

Ford, Ian, *Guest Comment in Decanter Magazine*, p.9, Londra, Marzo 2012.

Hiort af Ornas, Catarina, traduzione di Barbro Hildell Guaccero, *L'Universo del Vino*, Vicenza, Enosis srl, 2001.

IKING, 'Jiù shìjièlǐ de jiù shìjiè' 旧世界里的旧世界, pp. 39-45, nel free press trimestrale a cura della società IKING, 意境, Hangzhou, Febbraio 2011.

Isacs, John, " Zhōngguó 2010 zhī jīngxuǎn pútaojiù ", 中国 2010 100 支精选葡萄酒, *100 Great Wines in China*, Shanghai, shìjì chūbǎn jítuán, 2010.

Li Bai, *Poesia Cinese dell'epoca Tang*, traduzione di Leonardo Arena, Bur Biblioteca Univ. Rizzoli, 1998.

Li Zhengping, *Chinese Wine*, traduzione a cura di Shanghai Ego, Pechino, CIT China Intercontinental Press, 2010.

Manti, Gaetano, *Mercato Cinese: Il mito e la dura realtà*, in *Il Mio Vino Professional*, pp. 81-85, Mensile Anno IV, Numero 12, Dicembre 2011.

Mao Yongnian e Lin Ying, 毛永年, 林莹, 'àiliàn pútaojiù', 爱恋葡萄酒, *Fall in Love with Wine*, Pechino, CCTP Central Compilation & Translation Press, 2007.

Montanari, Massimo, introduzione al Volume di Antonaros Alfredo, *La grande storia del vino italiano*, Bologna, Edizioni Pendragon, 2000.

Niew, Tai-Ran, in *Decanter Magazine*, p. 10, Londra, Febbraio 2012.

Osimo, Bruno, *Manuale del Traduttore*, Milano, Hoepli, 2010.

Scarpa, Federica, *La Traduzione Specializzata*, Milano, Hoepli, 2008.

Wilt Idema, Lloyd Haft, (traduzione di Monica Morzenti, edizione italiana a cura di Marco Ceresa) *Letteratura Cinese*, Venezia, 2000.

Yu Senlin 裕森林, 'Pútaojiǔ de quánhū', 葡萄酒的全书, *Discovering Wine*, Pechino, China CITIC Press, 2010.

Zago, Lorella, 'Quanto la Cina è vicina?', da *Il Divino Diario*, numero 51, anno VI, 2005.

Zanini, Livio, 'Tocca a te bere! Giochi conviviali e consumo delle bevande alcoliche in Cina', da *La Cina e il Mondo, Atti dell'XI Convegno dell'Associazione Italiana Studi Cinesi* Roma, Febbraio 2007.

## Dizionari

*A Chinese-English Dictionary Of Chinese Idioms*, Pechino, Sinolingua, 2002.

*A Glossary of Food: Science and Technology*, Hong Kong, The Chinese University Press, 2005.

*Dizionario Italiano Cinese*, Pechino, Shāngwù yìnnshū guǎn chūbǎn, edizione 2007.

*English-Chinese-Italian-French Oenological Dictionary*, Pechino, China Light Industry Press, 2001.

*New Age, Concise Chinese-English Dictionary*, Pechino, The commercial press, 2003.

*Pocket Oxford Chinese Dictionary, English-Chinese Chinese-English*, Hong Kong, Oxford University Press, 2003.

*Xinhua Dictionary With English Translation*, Pechino, Commercial Press International Co., Ltd., 2000.

## Sitografia

Articolo *Bordeaux vineyards acquire taste for Chinese Buyers*  
[www.guardian.co.uk/lifeandstyle](http://www.guardian.co.uk/lifeandstyle) (Aprile 2012)

Changyu  
[www.changyu.com.cn](http://www.changyu.com.cn) [www.changyu.com.cn/english](http://www.changyu.com.cn/english) (Aprile 2012)

Dizionario Cinese-Inglese  
[www.nciku.com](http://www.nciku.com)

Dizionario Cinese-Inglese  
[www.wordreference.com/enzh/](http://www.wordreference.com/enzh/)

Dizionario Inglese-Italiano  
[www.wordreference.com](http://www.wordreference.com)

Elenco delle varietà di uve  
[www.winefond.com/reference/grapelist.htm](http://www.winefond.com/reference/grapelist.htm) (Marzo 2012)

Glossario Tecnico Inglese-Cinese  
[www.66163.com/fyzx/newsinfo.php?id=219&lanmu=zych](http://www.66163.com/fyzx/newsinfo.php?id=219&lanmu=zych) (Gennaio 2012)

Glossario Tecnico Inglese-Cinese (2)  
[www.66163.com/fyzx/newsinfo.php?id=220&lanmu=zych](http://www.66163.com/fyzx/newsinfo.php?id=220&lanmu=zych) (Gennaio 2012)

Great Wall Wine  
[www.greatwallwine.com.cn](http://www.greatwallwine.com.cn) (Aprile 2012)

Italian Wines & Food in Taiwan  
[www.enjoygourmet.com/italianwines/](http://www.enjoygourmet.com/italianwines/)

*Lafite-China, lo chateaux nel cuore dello Shandong*  
[www.larepubblica.it](http://www.larepubblica.it) (Marzo 2012)

OPERA'S (Genuine Italian Flavors)  
*Vino Italiano in Cina, Studio sulla presenza del vino italiano in Cina*, a cura di Leonello Bosco  
[www.operawines.com/VINO%20ITALIANO%20IN%20CINA%20REV%206%20SO MMARIO.pdf](http://www.operawines.com/VINO%20ITALIANO%20IN%20CINA%20REV%206%20SO MMARIO.pdf) (Aprile 2012)

Sopexa- Group Marketing International, Alimentaire, Vin & Art de Vivre  
[www.sopexa.com.cn](http://www.sopexa.com.cn)



Università Ca' Foscari - Venezia

**ESTRATTO PER RIASSUNTO DELLA TESI DI LAUREA E  
DICHIARAZIONE DI CONSULTABILITA'(\*)**

Il sottoscritto/a MARTINA CARRAI

Matricola n. 811989 Facoltà LINGUE E LETTERATURE STRANIERE

iscritto al corso di  laurea  laurea magistrale/specialistica in:  
INTERPRETARIATO E TRADUZIONE EDITORIALE, SETTORIALE

Titolo della tesi (\*\*): Il vino italiano in Cina: diverse tipologie testuali.

Proposta di traduzione e relativa analisi traduttologica.

**DICHIARA CHE LA SUA TESI E':**

- Consultabile da subito  Consultabile dopo 3 mesi  Non consultabile  
 Riproducibile totalmente  Non riproducibile  Riproducibile parzialmente

Venezia, 02/06/2012

Firma dello studente Martina Carrai

(spazio per la battitura dell'estratto)
<b>La presente tesi rappresenta un'analisi traduttologica di tre testi cinesi aventi come argomento centrale il vino italiano.</b>
<b>L'elaborato è composto da tre parti:</b>
<b>1) una breve introduzione contenente la storia del vino italiano, una storia antichissima, e quella invece molto più recente del vino cinese</b>
<b>2) la traduzione di tre articoli, appartenenti a diverse tipologie testuali</b>
<b>3) la relativa analisi traduttologica dei testi tradotti e il commento alle scelte adottate in sede di traduzione.</b>
<b>Essendo il mondo del vino un settore di recente sviluppo in Cina, le difficoltà maggiori che si presentano sono quelle legate alla terminologia tecnica e ai nomi propri del settore, tra cui i nomi delle uve, i nomi dei vini, la scelta di tradurre o meno i nomi propri delle aziende produttrici, ecc.</b>
<b>Su questi e altri aspetti si è scelto di soffermarsi in sede di analisi.</b>

(\*) Da inserire come ultima pagina della tesi. L'estratto non deve superare le mille battute

(\*\*) il titolo deve essere quello definitivo uguale a quello che risulta stampato sulla copertina dell'elaborato consegnato al Presidente della Commissione di Laurea



## Università Ca' Foscari - Venezia

### **Informativa sul trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/03 si informa che il titolare del trattamento dei dati forniti è l'Università Ca' Foscari - Venezia.

I dati sono acquisiti e trattati esclusivamente per l'espletamento delle finalità istituzionali d'Ateneo; l'eventuale rifiuto di fornire i propri dati personali potrebbe comportare il mancato espletamento degli adempimenti necessari e delle procedure amministrative di gestione delle carriere studenti.

Sono comunque riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 D. Lgs. n. 196/03.