

Perché si assaggia vino? Per riconoscerne il profilo sensoriale e compilare schede di valutazione organolettica? Invece della descrizione corretta del vino, perché non creare uno spazio più consono a parlarne? *Il gusto esteso* racconta come il vino naturale, esito espressivo di processi spontanei, inviti a rivedere – a estendere – la grammatica degustativa e la maniera in cui ci si rapporta al vino. Pur prendendo le mosse da una ricerca etnografica su un dominio puntuale come quello del vino naturale, questo libro si smarca dal mondo compilativo delle guide offrendo una riflessione ad ampio raggio sulla questione del gusto, nei suoi risvolti non solo filosofici ma pure sociopolitici, e si confronta criticamente con aspetti oggi al centro del dibattito culturale quali lo sfruttamento compulsivo di territori o l'ambigua collocazione del gusto nel mondo edonistico dei consumi.

Una controstoria del vino, nella quale si giudicano i vini (naturali) non in base a criteri di stile ma in rapporto alla vitalità di quel che si degusta.

Davide Sparti, professore ordinario presso l'Università degli studi di Siena, è autore di diversi volumi nel campo dell'epistemologia delle scienze sociali, della teoria dell'identità, della filosofia di Wittgenstein, e dell'estetica dell'improvvisazione..



9 788865 486672

15,00 euro

Davide Sparti

IL GUSTO ESTESO

I vini naturali fra territorio,
singolarità e degustazione

Davide Sparti

Il gusto esteso

