

Il vino come primo romanzo dell'umanità: intervista a Francesco Sorelli

scritto da Veronica Zin | 24 Marzo 2026



Francesco Sorelli, autore de “La Molecola della Civiltà”, ripercorre ottomila anni di storia del vino tra mito, arte e convivialità. In questa intervista spiega perché il settore ha perso la sua anima narrativa, come l’enoturismo autentico possa ricostruire un legame reale con le persone e perché la risposta alla crisi attuale sia culturale, non commerciale.

Esistono libri che ti insegnano cose nuove mentre, al contempo, te ne ricordano altre che conosci già?

La Molecola della Civiltà – il viaggio del vino fra storia, mito e bellezza di Francesco Sorelli è esattamente questo. Scorre come un romanzo, non pesa mai come un saggio

eccessivamente tecnico e ha la capacità di portarti per mano attraverso ottomila anni di storia. La storia che noi tutti abbiamo studiato dalle elementari fino al liceo, solamente che, nel libro di Sorelli, è declinata sotto il profilo enoico. Il risultato è una lettura in cui ci si ritrova, più di una volta, a pensare “*Oddio, è vero!! Questa cosa la sapevo, l’ho studiata*”. Ed è molto bello.

Non è un libro sul vino tradizionale e classico con punteggi e gergo tecnico che allontana chi non ha una formazione specifica. In *La Molecola della Civiltà* c’è invece la storia di un’umanità che pigiava l’uva prima ancora di saper scrivere, che ha raccontato il vino nell’Epopèa di Gilgamesh, che lo ha portato nei monasteri medievali, nel simposio greco, nella Cappella Sistina. Un racconto che, nel momento in cui il settore vive quella che in molti chiamano “tempesta perfetta”, riporta la conversazione laddove forse avrebbe sempre dovuto restare: la centralità culturale intrinseca che ci ha sempre legato al vino.

Abbiamo intervistato Francesco Sorelli per capire da dove nasce questo libro, cosa vuol dire oggi restituire al vino la sua centralità culturale, e perché la risposta potrebbe non essere né nel marketing esperienziale né nei *claim* salutistici, ma in qualcosa di molto più antico.

Partiamo prima dal capire chi è Francesco Sorelli. Fiorentino, classe 1977, laureato in lettere, arrivato al vino da quello che lui stesso definisce un “intruso per passione”. Una lunga esperienza come direttore della comunicazione internazionale del gruppo Ruffino, riconosciuto “comunicatore dell’anno” dalla rivista *Civiltà del Bere*, già autore de *Il gusto di stare insieme* (Cucchiaino d’Argento). Oggi è direttore e ambasciatore del Consorzio Chianti Rufina. *La Molecola della Civiltà* è il risultato di oltre dieci anni di viaggi.

Il libro scorre come un romanzo, mai tecnico, mai pesante. Questa chiave narrativa basata sulla storia e sulla cultura, piuttosto che sui tecnicismi, può essere anche una via per avvicinare i giovani a un mondo spesso percepito come elitario?

L'idea è proprio quella. Al vino si arriva comunque in età non più giovanissima. Io per primo, nei primi anni Duemila, quando avevo 25-30 anni, uscivo dalla fase dei cocktail danzanti e cominciavo a trovare nella cucina e nelle serate in compagnia a casa il contesto giusto per aprire una bottiglia.

Oggi questo traslato mi sembra più difficile, perché il vino ha subito una serie di pressioni (legislative e comunicative) che lo hanno reso, nell'immaginario dei giovani, **una bevanda vecchia, legata ai genitori e ai nonni.**

Ma il punto vero è che il vino continua a essere raccontato in modo freddo, algido. Se invece fosse il piacere dello stare insieme, se recuperasse quella dimensione di facilitatore di esperienze, i giovani lo berrebbero. E, mi auguro, lo berranno. Io mi riferisco ai giovani intorno ai 25-30 anni, e non perché voglia escludere chi è più giovane, ma perché è sempre stato così: c'è un momento nella vita in cui si smette di ballare e si comincia a parlare, e lì il vino trova il suo spazio naturale.

Il problema, semmai, è che nel frattempo il vino ha smesso di raccontarsi attraverso le persone. Se fosse il piacere dei sensi a guidare il racconto – l'olfatto, la memoria, il collegamento tra un profumo e un posto – allora anche chi ha 28 anni capirebbe che il vino non è un prodotto di lusso incomprensibile. È una dimensione aggiuntiva dell'esperienza.

Nell'ultimo capitolo descrivi la *Belle Époque* e i primi anni Duemila come un momento luminoso per il vino, che però ha finito per generare una visione patinata, forse distante. Quali sono le chiavi concrete per ricostruire un legame autentico con le persone?

Il Novecento è stato un secolo di accelerazione straordinaria. L'esposizione universale di Parigi, il cinema dei Lumière, l'aviazione, Montmartre, il Futurismo: tutto sembrava possibile, e il vino ha vissuto quella frizzantezza. Ma, come sempre accade quando si è sempre nella parte alta della parabola, si rischia la caduta.

La chiave, oggi, è tornare a un modello inclusivo e conviviale. Non l'esclusività, non il posizionamento *luxury* incomprensibile; quelle derive hanno fatto malissimo al vino nei tempi d'oro. **L'enoturismo può essere una risposta concreta**, nel senso più semplice dell'apertura delle porte di "casa". **Portare le persone in cantina**, far vivere un momento, un tagliere, un tramonto, una sonata jazz di sottofondo tra le colline. Chi arriva da New York o dall'Asia, torna a casa con una bottiglia e diventa ambasciatore di quel vino che ricorderà quel momento. Hai venduto direttamente, hai preservato la catena del valore, e hai costruito una relazione che nessun algoritmo riesce a replicare.

Il vino ha attraversato guerre, crisi economiche, la fillossera. Quale lezione di resilienza potrebbe tornare utile oggi, in questo momento di crisi del

settore?

La fillossera è una storia pazzesca, perché ci fa capire che il progresso porta con sé anche le catastrofi e che **si risorge sempre attraverso la scienza, l'adattamento, la capacità di trovare soluzioni laterali**. Ma se devo scegliere la lezione più profonda, resto sulla storia di Noè. Arriva dopo il diluvio, pianta la vite sull'Ararat, e subito, ce lo mostra Michelangelo nella Cappella Sistina con quei chiaroscuri commoventi, arriva l'ubriacatura. **Il vino porta subito all'eccesso, ci ricorda quanto siamo fragili**.

Oggi siamo in mezzo a una crisi che va ben oltre il settore vinicolo. Molti la chiamano "tempesta perfetta". Non posso parlare di scenari geopolitici, ma posso dire questo: **il vino, quando ha saputo raccontarsi come elemento di civiltà e identità** – non nel senso esclusivo, ma in quello aperto e inclusivo – ha sempre trovato il modo di sopravvivere. Le radici della vite sono profondissime, e permettono anche di aprirsi alla diversità. Gli Etruschi, che hanno portato il vino in Italia, erano un popolo dell'Oriente. **Il vino è sempre stato, nel profondo, una bevanda di incontro**.

Il vino emerge dal tuo libro come qualcosa di profondamente intrecciato con le vite umane. Questa consapevolezza esiste ancora nel settore, o si è persa, ed è in parte il motivo per cui la comunicazione del vino sembra così poco contemporanea?

Il settore va distinto. Negli ultimi trent'anni si è affermato un modello di consolidamento: grandi aziende, dove del vino, comunque buono, è prodotto in larghissima scala, etichette colorate e accattivanti, con profili gustativi molto netti e

fruttati, indipendentemente dalla localizzazione geografica e dalla storia del territorio.

Poi c'è l'altro mondo, quello della piccola-media produzione, o talvolta anche l'azienda familiare: fortemente radicate nell'anima del luogo in cui insistono, nel suo *genius loci*, sono realtà che producono vini da una specifica area o regione, fanno sentire i sapori di un posto e raccontano anime millenarie. Le complessità non mancano neanche in questo mondo, anzi, forse sono ancora di più: si fa fatica a fare economie di scala, talvolta si rischia di farsi affascinare dalla voglia di essere presenti in tantissimi mercati (ma ogni mercato implica costi e frammentazione), di essere poco attrattivi per manager del settore e si è più esposti alle crisi. Ma io credo che alla fine siano questi i vini che verranno bevuti e raccontati fra altri 8000 anni.

Il tuo libro racconta il vino nella sua natura duplice: apollinea e dionisiaca, luce e ombra. In una società sempre più orientata al controllo, al benessere, alla demonizzazione degli alcolici, credi che questa dualità sia ancora viva, o ci siamo rifugiati tutti nella parte strettamente razionale?

È ancora viva. E trovo che sia anche una cosa bella, **quella danza tra misura ed ebbrezza non va risolta, va vissuta con consapevolezza**. Io sono un genitore di figlie adolescenti, e non mi fa impazzire la società attuale. Però non posso tenerle chiuse in casa. Preferisco che arrivino al vino con la giusta coscienza. Il vino è una bevanda alcolica, sì, ma che se legata al pasto, al convivio, all'amicizia, **racconta qualcosa di molto diverso da riempirsi di cocktail in discoteca**.

Mi sono reso conto, nel tempo, che **sto bene quando sono insieme alle persone**. Il dolore non si condivide; **il piacere**, invece, **si amplifica nella condivisione**.

Il simposio, il convivio: quella è la mia religione laica. C'è la poesia di Baudelaire in quella lieve effervescenza, c'è civiltà, c'è cultura. Il settore lo ha dimenticato. Ma è ancora lì, intatto, ad aspettarci.

Punti chiave

1. **Il vino va raccontato come esperienza condivisa**, non come prodotto tecnico ed elitario, per avvicinarsi ai giovani.
2. **“La Molecola della Civiltà” attraversa 8.000 anni** di storia umana, dall'Epopea di Gilgamesh alla Cappella Sistina.
3. **L'enoturismo autentico – cantine, tramonti, convivialità** – crea relazioni che nessun algoritmo può replicare.
4. **La piccola produzione territoriale è il modello virtuoso**: anima, radici geografiche e identità culturale intatte.
5. **Il simposio e il convivio restano la risposta**: il vino amplifica il piacere quando è condiviso con consapevolezza.