Fermiamoci un attimo: il vino come spazio e tempo di relazione

scritto da Claudia Meo | 26 Maggio 2026

Dante Bonacina, A.D. di Baglio di Pianetto, riflette sul rapporto tra vino, tempo e relazione umana. In un'intervista a margine di Vinitaly, analizza gli errori comunicativi del settore, il bisogno di un linguaggio più semplice e inclusivo, il ruolo rinnovato dei sommelier e l'importanza del vino per avvicinare le persone.

Ci sono momenti durante le fiere, rari in verità, in cui il rumore di fondo sparisce e il ritmo rallenta, e ci sono incontri che lasciano la sensazione di aver parlato di vino solo in apparenza.

Con Dante Bonacina, nel recente Vinitaly, attraverso il vino

abbiamo parlato di tempo, di prossimità, di linguaggio e di relazione E da questa pausa pensiamo siano emerse considerazioni utili per rileggere, e per certi aspetti ripensare, il modo in cui oggi ci si rapporta al vino, da chi lo produce a chi lo versa nel bicchiere, fino a chi lo sceglie per arricchire un momento della sua giornata.

Dante Bonacina arriva in Baglio di Pianetto nel 2023, dopo un percorso professionale costruito ai vertici del vino italiano, tra cui 25 anni in Ca' del Bosco, dove ha ricoperto anche il ruolo di Direttore Generale.

Vive il settore da molti anni in realtà di primo piano: il vino attraversa un momento particolare e sembra doversi giustificare continuamente. Dal suo osservatorio, cosa sta succedendo?

Succede a mio avviso che, a un certo punto della sua storia, il vino ha iniziato a parlare una lingua sempre più complicata; come se dovesse essere continuamente giudicato, analizzato, classificato, con la conseguenza di aver trasformato qualcosa di profondamente umano in un esercizio tecnico. E così abbiamo **perso il suo valore relazionale**. Per questo dico che il vino non va difeso; il vino c'è sempre stato. Va piuttosto riportato in mezzo alle persone, con un linguaggio comprensibile, inclusivo, capace di creare relazione invece che distanza.

È sotto gli occhi di tutti però che stiamo sbagliando approccio: per anni il settore ha parlato soprattutto a sé stesso. E a forza di tecnicismi, codici e linguaggi sempre più specialistici, il vino ha finito per allontanare un po' le persone. Certo il vino, come tutti i settori ha un suo "vocabolario" identitario, ma a volte sembra che davanti a un calice ci sia quasi paura di sbagliare. Ma il vino non è un

quiz da superare. Questi eccessi hanno creato in realtà **un silenzio assordante attorno al vino**; il vino, diciamolo, a volte è diventato di una noia mortale. Me ne assumo un po' di responsabilità anche io, che ho qualche anno di carriera nel settore; credo fermamente che oggi serva soprattutto il coraggio di semplificare.

Il vino è anzitutto relazione, è stare insieme. Credo che abbiamo anestetizzato il gesto più semplice e più umano: quello della convivialità. Oggi siamo bravissimi a descrivere un vino, molto meno a viverlo davvero. Certi momenti hanno valore proprio perché non servono a nulla, se non a essere vissuti. Una cena lunga, una bottiglia condivisa, una conversazione che rallenta. Sono cose apparentemente inutili, ma fondamentali.

Quello del tempo è un tema che sente molto: ha parlato recentemente della necessità di "un lento per il vino". Da dove nasce questa metafora e che riflessioni può favorire?

Viviamo in una cultura che premia continuamente la velocità, la performance, l'efficienza. Ma il contatto umano funziona diversamente. Richiede presenza, ascolto, tempo. È una palestra continua. E secondo me il vino può ancora avere questo ruolo: creare spazi dove le persone si fermano davvero. In fondo versare un calice significa anche questo: dire "fermiamoci un attimo".

Nella mia giovinezza ho fatto il DJ e osservavo molto le persone, quando si aggregavano e stavano insieme. Con un po' di esperienza ho iniziato a sentire qual era il momento in cui la musica doveva rallentare e cambiare completamente l'atmosfera: con i "lenti" le persone smettevano di esibirsi e iniziavano a cercarsi davvero. E in fondo il vino, quando

esprime il meglio di sé, fa esattamente questo: crea uno **spazio in cui le persone si fermano e possono riavvicinarsi**.

Le persone cercano continuamente occasioni per stare insieme. Lo vedi nelle cantine, nei locali, nei momenti più semplici. Cercano esperienze che non servono a nulla, se non a viverle. E forse è proprio questo il gesto più rivoluzionario oggi: versare un calice come invito a prendersi un momento, a creare uno spazio per l'altro. Un gesto piccolo, ma profondamente umano.

E forse il vino, come la musica, può ancora insegnarci che la relazione non è una perdita di tempo. **Il dono più grande che si possa fare all'altro è il tempo**, risorsa che a tutti noi sembra mancare.

Quali sono le responsabilità del produttore oggi?

Anzitutto quella di ricordarsi che il vino non è solo un prodotto. La cultura della vite ha accompagnato territori, paesaggi, comunità, identità. Dietro una bottiglia ci sono luoghi, persone, storie, equilibri delicati, che il vino ha contribuito a preservare.

Per questo credo che oggi, all'interno delle aziende, serva una riflessione profonda a tutti i livelli, a partire dal modo in cui comunichiamo. Per anni abbiamo forse abusato di certi linguaggi, ora dobbiamo avere il coraggio di **cambiare vocabolario** e tornare a parlare in modo chiaro alle persone, soprattutto alle nuove generazioni.

Responsabilità significa anche **promuovere la misura**. Non negare l'importanza del consumo consapevole, ma affrontarlo con maturità, senza perdere di vista il valore culturale e relazionale del vino.

Anche il ruolo dei sommelier, secondo lei, dovrebbe evolvere?

Sì, certamente, credo che i sommelier possano svolgere un ruolo molto più efficace, se tornano a essere accompagnatori nella conoscenza, persone che aiutano gli altri ad **avvicinarsi al vino senza soggezione**. Abbiamo bisogno di ambasciatori, non di "giudici". Persone capaci di trasmettere il piacere della convivialità e della condivisione, non soltanto competenze tecniche. Il vino non ha bisogno di essere reso più difficile: ha bisogno di essere reso più vivo e vivibile.

Perché limitarsi a elencare "ingredienti" è come leggere la partitura senza ascoltare la musica. Il vino, come un brano, va sentito: come si muove, che atmosfera crea, che emozione lascia. I descrittori tecnici appartengono a una lingua; le forme emotive, invece, sono universali. Ed è lì che il vino torna a parlare davvero alle persone.

Quanto di queste riflessioni si ritrova nelle scelte recenti di Baglio di Pianetto?

Quando sono arrivato in azienda ho trovato l'energia di un progetto che aveva voglia di evolversi profondamente. Da lì è iniziato un lavoro di trasformazione importante, quasi un cambio di pelle. E dentro questo percorso è nata anche una domanda molto semplice: che tipo di vini servono oggi? **Vini affascinanti** nel senso più immediato del termine, vini capaci di stare davvero dentro la vita delle persone.

Non avrei mai pensato di lavorare su un vino frizzante in Baglio di Pianetto. Ma poi, con il titolare Gregoire Desforges, l'enologa Graziana Grassini e tutti i collaboratori, ci siamo resi conto che c'era bisogno di un vino che parlasse una lingua comprensibile a chiunque. Così è nato **Shùmè**, un blend di uve siciliane che crescono a 700 metri

di altitudine e che respirano la “sciuma” marina: un vino più fresco, conviviale, immediato, con una gradazione più contenuta, che tutti possono capire, pensato per essere condiviso senza troppe spiegazioni. Anche il nome va in questa direzione: non ha bisogno dell’intelligenza artificiale per essere capito.Dopo anni passati a cercare modi sempre più sofisticati per distinguerci, forse oggi dobbiamo avere il coraggio non di fare un passo indietro, ma un passo verso le persone: un vino che si prende un po’ meno sul serio, ma che sia in grado di creare commessioni spontanee e memorabili.

Punti chiave

1. **Il vino parla una lingua troppo complicata**: anni di tecnicismi hanno allontanato le persone, trasformando un gesto umano in un esercizio specialistico.
2. **Il vino è prima di tutto relazione**: la convivialità e lo stare insieme sono il suo valore fondamentale, oggi troppo spesso trascurato.
3. **Serve il coraggio di semplificare**: produttori e comunicatori devono cambiare vocabolario per tornare a parlare alle persone, soprattutto alle nuove generazioni.
4. **I sommelier devono tornare ad essere guide**: accompagnatori accessibili e appassionati, non giudici tecnici che aumentano la distanza dal vino.
5. **Nasce Shùmè, il vino della prossimità**: blend di uve siciliane a 700 metri, fresco e immediato, pensato per essere condiviso senza troppe spiegazioni.