



**UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE**  
**MILANO**

Dottorato di ricerca in Scienze linguistiche e letterarie

Ciclo XXIX

S.S.D.: L-LIN/04

**L'ARTE DI FARE IL VINO NELLA COSTRUZIONE DEL LESSICO  
TECNICO-SCIENTIFICO FRANCESE NEI SECOLI XVIII E XIX**

Coordinatore: Ch.mo Prof. Dante José Liano

Tesi di Dottorato di: Antonella Carol Rolla

Matricola: 4211963

Anno Accademico 2015/2016

**L'ARTE DI FARE IL VINO NELLA COSTRUZIONE DEL  
LESSICO TECNICO-SCIENTIFICO FRANCESE NEI SECOLI  
XVIII E XIX**

Indice

<i>Introduzione</i>	5
<b>Capitolo 1 L'arte di fare il vino: studi sull'argomento</b>	10
<i>1.1. L'arte di fare il vino: studi lessico-semantic</i>	12
<i>1.2. L'arte di fare il vino: opere di carattere storico</i>	23
<i>1.3. Osservazioni conclusive</i>	27
<b>Capitolo 2 L'arte di fare il vino in Francia tra XVIII e XIX secolo</b>	29
<i>2.1. Il contesto storico agli inizi dell'età moderna</i>	29
<i>2.2. Il XVIII secolo: progressi delle tecniche e miglioramenti     qualitativi</i>	31
<i>2.3. La descrizione della vinificazione nella trattatistica del XVIII     secolo</i>	35
<i>2.4. La descrizione della vinificazione nella trattatistica del XIX     secolo</i>	39

<b>Capitolo 3</b>	<b>Il corpus di riferimento</b>	46
3.1.	<i>L'arte di fare il vino: la tipologia testuale considerata</i>	46
3.2.	<i>I criteri di selezione delle fonti</i>	48
3.2.1.	<i>Il criterio temporale</i>	48
3.2.2.	<i>Il criterio tematico</i>	50
3.3.	<i>La descrizione delle fonti</i>	51
3.3.1.	<i>Nicolas Bidet, Traité sur la nature et la culture de la vigne ; sur le vin, la façon de le faire, et la manière de le bien gouverner. A l'usage des différents Vignobles du Roiaume de France, 1759</i>	52
3.3.2.	<i>Simon Maupin, Essai sur l'art de faire le vin rouge, le vin blanc et le cidre Avec des vues pour la plantation de la Vigne en Normandie &amp; dans quelques autres de nos Provinces, 1767</i>	55
3.3.3.	<i>Edme Beguillet, Œnologie ou Discours sur la meilleure méthode de faire le Vin et cultiver la Vigne, 1770</i>	57
3.3.4.	<i>François Rozier, Mémoire sur la meilleure manière de faire et de gouverner les vins soit pour l'usage, soit pour leur faire passer les mers, 1772</i>	58
3.3.5.	<i>Jean-Antoine Chaptal, L'Art de faire le vin, 1807-1839</i>	62
3.3.6.	<i>Claude Ladrey, L'art de faire le vin, 1863</i>	66

3.3.7. <i>Alfred de Vergnette-Lamotte, Le Vin, 1868</i>	69
3.3.8. <i>V. Martinand, Manuel de la vinification, 1895</i>	72
<b>Capitolo 4 La metodologia</b>	<b>76</b>
4.1. <i>Gli studi di riferimento di terminologia diacronica</i>	76
4.2. <i>Per una metodologia di indagine del lessico dell'enologia</i>	83
4.3. <i>La periodizzazione, una proposta di analisi</i>	84
4.3.1. <i>Il primo periodo (1759-1770)</i>	85
4.3.2. <i>Il secondo periodo (1772-1839)</i>	86
4.3.3. <i>Il terzo periodo (1863-1895)</i>	88
<b>Capitolo 5 L'estrazione delle unità lessicali e l'organizzazione concettuale del dominio</b>	<b>90</b>
5.1. <i>La selezione del lessico</i>	90
5.2. <i>Il dominio dell'arte di fare il vino: i nuclei concettuali</i>	96
5.3. <i>La descrizione dell'albero di dominio</i>	98
<b>Capitolo 6 Le schede lessicali</b>	<b>102</b>
6.1. <i>Le schede lessicali</i>	102
6.2. <i>Nicolas Bidet, le voci estratte</i>	105
6.3. <i>Simon Maupin, le voci estratte</i>	136

6.4. <i>Edme Beguillet, le voci estratte</i>	144
6.5. <i>François Rozier, le voci estratte</i>	159
6.6. <i>Jean-Antoine Chaptal, le voci estratte</i>	168
6.7. <i>Claude Ladrey, le voci estratte</i>	187
6.8. <i>Alfred de Vergnette-Lamotte, le voci estratte</i>	200
6.9. <i>V. Martinand, le voci estratte</i>	224
<b>Capitolo 7 Il lessico dell'enologia</b>	259
7.1. <i>Il lessico dell'enologia: il primo periodo 1759-1770</i>	259
7.2. <i>Il lessico dell'enologia: il secondo periodo 1772-1839</i>	278
7.3. <i>Il lessico dell'enologia: il terzo periodo 1863-1895</i>	301
7.4. <i>Osservazioni conclusive</i>	316
<i>Conclusioni</i>	323
<i>Bibliografia</i>	332

## Introduzione

L'attenzione posta a *vinification* ed *œnologie* induce a ricostruire nella lingua francese un percorso lessico-semanticò nel quale si innestano i rapporti fra tecnica e scienza, la costituzione di nuovi termini e rideterminazioni semantiche per nuovi concetti nel corso dei secoli XVIII e XIX.

Prima di illustrare il piano della ricerca, ci soffermiamo – come in una breve premessa – sulla storia di queste due voci, punto di partenza dal quale si muoverà lo studio di carattere diacronico sulla costruzione del lessico tecnico-scientifico dell'arte di fare il vino.

Il termine *vinification* appare nel 1791 nell'opera *Vinification par le raisin. Ouvrage dans lequel on a relevé beaucoup de méprises des Œnologistes les plus célèbres*<sup>1</sup>: si tratta di due volumi, di cui il primo «Vinification ou fabrication des boissons vineuses & économiques avec divers végétaux, pour la classe indigente du peuple» ha l'obiettivo di far conoscere alla popolazione indigente una ricetta per fabbricare una 'bevanda vinosa', una sorta di vino di seconda scelta, *second vin* o *piquette* in lingua francese, che Estienne definiva «boisson faite avec des prunelles» ottenuta dalla fermentazione del prugnolo e destinata ai «laboueurs alterez»<sup>2</sup>. Nello stesso anno, Louis-Sébastien Mercier rilevava lo statuto neologico del termine *vinification* inserendolo nella lista dei «mots nouveaux» della sua *Néologie, ou Vocabulaire de mots nouveaux*, con la seguente definizione:

---

<sup>1</sup> Alcune informazioni sull'opera sono contenute nella sezione *Livres Nouveaux de Réimpression de l'ancien Moniteur seule histoire authentique et inaltérée de la Révolution française*, t. VII, Plon Frères, Paris 1847, p. 578.

<sup>2</sup> Cfr. C. Estienne, *L'agriculture, et maison rustique*, livre III, Roussin, Lyon 1694, cit., p. 237. Gautier fa risalire la tradizione di questa bevanda al tempo dei Romani che la ottenevano attraverso una macerazione più o meno prolungata delle vinacce. L'accezione dispregiativa di vino di seconda qualità riservato ai domestici risale al Settecento. Cfr. J.-F. Gautier, *Le vin*, Le Cavalier Bleu Editions, Paris 2001, pp. 57-63.

«c'est le titre que porte un ouvrage qui parut en 1791, et dont l'objet est d'enseigner la manière de mieux faire le vin avec le raisin»<sup>3</sup>.

La lessicografia francese documenta *vinification* nella sesta edizione del *Dictionnaire de l'Académie* (1835) con l'accezione di «Art de faire le vin»<sup>4</sup>, che corrisponde al suo impiego nella letteratura di settore.

*Oenologie* – dal greco *oînos*, ‘vino’, e *lógos* ‘discorso’ – appare per la prima volta nel 1636 nell'opera di Lazare Meyssonier, medico e filosofo del XVII secolo, intitolata *Œnologie, ou Discours du vin et de ses excellentes propriétés*<sup>5</sup> con il senso di ‘scritto sul vino’. Lo stesso significato è attribuito circa un secolo dopo nel 1770 da Edme Beguillet nel titolo della sua opera *Œnologie, ou Discours sur la meilleure méthode de faire les vins et de cultiver la vigne*<sup>6</sup>. Tra il Seicento e il Settecento, dunque, il concetto di *œnologie* fa riferimento a uno scritto che abbia come tema il vino, mentre la nozione di scienza è del tutto assente<sup>7</sup>. La prima accezione del termine nel suo senso moderno è attestata a partire dall'opera di Chaptal nel 1807, che la definisce «science qui traite du vin»<sup>8</sup>.

La sesta edizione (1835) del *Dictionnaire de l'Académie* registra *œnologie* come ‘arte di fare il vino’ e poi come «Traité sur cette matière»<sup>9</sup>; l'accezione di ‘scienza’ introdotta da Chaptal agli inizi dell'Ottocento

---

<sup>3</sup> L.-S. Mercier, *Néologie ou Vocabulaire de mots nouveaux : à renouveler, ou pris dans des acceptions nouvelles*, Moussard - Maradan, Paris 1801, cit., p. 520.

<sup>4</sup> *Dictionnaire de l'Académie Française*, Firmin Didot Frères, Paris 1835, s.v.

<sup>5</sup> L. Meyssonier, *Œnologie, ou Discours du vin et de ses excellentes propriétés, pour l'entretien de la santé et guérison des plus grandes maladies avec la façon de faire les vins médicinaux*, L. Odin, Lyon 1636.

<sup>6</sup> E. Beguillet, *Œnologie ou Discours sur la meilleure méthode de faire le Vin et cultiver la Vigne*, Capel, Dijon 1770.

<sup>7</sup> Su altri termini formati col prefisso *œno-*, Peynaud afferma: «On relève “œnotchnie” dans un ouvrage de 1781, non signé, sur l'art (ici un peu indélicat) de farder et de conserver les vins. L'abbé Rozier (1772) nommait ‘œnologiste’ l'homme qui étudiait et enseignait la science du vin», É. Peynaud, *Le vin et les jours*, Dunod, Paris 2012, cit., p. 10.

<sup>8</sup> Chaptal, *L'Art de faire le vin*, Deterville, Paris 1807, cit., p. 378: l'Autore dà anche la definizione di *œnologue* quale «le savant qui s'occupe du vin». I numerosi derivati, *œnomètre*, *œnométrie*, *œnologique*, *œnobaromètre* risalgono all'Ottocento; solo *œnologiste* di Rozier (1772) è sostituito da *œnologue* (1807).

<sup>9</sup> *Dictionnaire de l'Académie Française*, Firmin Didot Frères, Paris 1835, s.v.

comparirà soltanto nell'ottava edizione (1932-35), che definisce *œnologie* come la scienza «qui s'occupe de la fabrication du vin<sup>10</sup>».

L'evoluzione di *vinification* e *œnologie* tra arte e scienza motiva alla ricerca puntuale sull'origine e lo sviluppo del lessico relativo a questo ambito del sapere e sulla costruzione concettuale dello stesso.

Il lavoro si articola in sette capitoli.

Il capitolo 1 traccia un quadro degli studi di riferimento del settore, sottolineando l'importanza di contributi di carattere linguistico e storico, nei quali il vino è tema di osservazione privilegiato.

Il capitolo 2 fornisce un ingresso alla storia della vinificazione. Il breve inquadramento del contesto storico agli inizi dell'età moderna serve da introduzione al XVIII secolo, momento fecondo per l'evoluzione delle tecniche e per il miglioramento qualitativo che permetterà la creazione di grandi vini e, di conseguenza, l'avvento dell'enologia moderna. In un secondo momento, la vinificazione sarà ricostruita nel dettaglio delle fasi e delle operazioni attraverso le fonti di riferimento dei secoli XVIII e XIX. La ricostruzione metterà in luce gli avanzamenti tecnologici e i progressi scientifici che hanno consentito il passaggio da una tradizionale arte di fare il vino a una nuova consapevolezza scientifica.

Il capitolo 3 illustra il corpus di riferimento costituito per l'estrazione della terminologia. Il corpus, costituito da otto manuali di vinificazione francesi, copre un ampio arco temporale che abbraccia due secoli dal 1759 al 1895; tale estensione permetterà di esplorare i fattori storici, economici e sociali che hanno contribuito allo sviluppo e all'evoluzione del campo concettuale e del relativo materiale lessicale. Ogni opera, di cui si fornirà una descrizione dettagliata dei temi e dei contenuti, è stata selezionata in funzione di due parametri, tali da garantire la rappresentatività del corpus.

Il capitolo 4 delimita il presente lavoro dal punto di vista metodologico. Un breve rinvio ai contributi più significativi nell'ambito delle ricerche di

---

<sup>10</sup> *Dictionnaire de l'Académie Française*, Librairie Hachette, t. I, Paris 1932, s.v.



terminologia diacronica, che a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso hanno messo in luce la rilevanza dello studio dei lessici specialistici in prospettiva storica, costituisce lo sfondo entro il quale collocare la presente ricerca. Nello specifico, per l'analisi della terminologia dell'enologia si proporrà una periodizzazione in tre fasi che consentirà di osservare le dinamiche lessicali e semantiche nel periodo storico considerato.

Il capitolo 5 descrive i criteri sulla base dei quali si è proceduto all'estrazione delle unità lessicali e introduce l'organizzazione concettuale del dominio. Il materiale lessicale individuato consentirà, difatti, la ricostruzione storica dei nuclei concettuali di cui si compone il settore: strumenti e materiale vinicolo, chimica del vino, azioni e operazioni, caratteristiche e difetti, prodotti della vinificazione, mestieri e luoghi; alcune sezioni saranno ulteriormente suddivise sulla base delle necessità descrittive e classificatorie dell'oggetto di ricerca. Le 787 voci censite saranno ricondotte a tale struttura concettuale.

Il capitolo 6 riunisce le schede lessicali delle voci estratte nelle otto opere di riferimento, divise per autori. Per ogni unità lessicale saranno indicati la marcatura morfologica, il dominio, la prima attestazione nella lessicografia generale, il contesto d'uso all'interno dell'opera di riferimento ed eventuali sinonimi o varianti.

Il lessico censito è oggetto di analisi e di commento linguistico nel capitolo 7. La metodologia adottata consente di osservare da vicino la nascita, lo sviluppo e l'evoluzione della lingua dell'enologia nel fondamentale costituirsi della disciplina, mettendo in luce le dinamiche che interessano il lessico tra Settecento e Ottocento. Nello specifico, il percorso terminologico della vinificazione è seguito attraverso l'approfondimento di alcuni fenomeni linguistici tra cui l'apparizione di nuovi termini, la rideterminazione semantica, l'evoluzione semantica e infine la necrologia. L'oggetto della nostra ricerca è quindi la vinificazione intesa come «insieme di procedimenti che si mettono in opera per trasformare il succo

dell'uva in vino<sup>11</sup>», assumendo come nostra la definizione di Ribéreau-Gayon<sup>12</sup>. Pertanto, la viticoltura, vale a dire la branca della più generale arboricoltura che si occupa di numerosi temi tra cui la genetica della vite e l'impianto del vigneto, non rientra nell'oggetto considerato. Così intesa la vinificazione è parte del complesso di attività e di operazioni che costituiscono la scienza enologica quale «scienza che tratta del vino, degli elementi che lo costituiscono, della sua preparazione e della sua conservazione<sup>13</sup>», come afferma Peynaud.

Si tratta di una storia raccontata attraverso gli esperimenti e i progressi che si sono seguiti nel periodo considerato e che elegge come punti di riferimento le tecniche, gli strumenti e le operazioni testimoni di un *savoir-faire* artigianale.

---

<sup>11</sup> P. Ribéreau-Gayon, *Trattato di enologia*, trad. it. di G. Paglia, Edizioni Agricole, Bologna 1971, cit., p. 447.

<sup>12</sup> Figlio di Jean Ribéreau-Gayon, fondatore negli anni cinquanta del secolo scorso dell'Istituto di Enologia di Bordeaux, Pascal Ribéreau-Gayon è una delle figure più influenti dell'enologia francese ed internazionale. Professore ed enologo, fu autore di numerosi trattati tecnici e opere di divulgazione scientifica.

<sup>13</sup> É. Peynaud, *Enologia e tecnica del vino*, trad. it. di P. Giacomini, Edizioni AEB, Brescia 1976, cit., p. 10.