

JACOPO MANNI

CONTROGEOGRAFIE DEL VINO.
PRATICHE VINICOLE MARGINALI NELLA
TRANSIZIONE VERSO UN ENOTURISMO
POST-ALCOLICO: IL RUOLO DELL'ACQUATA

Premessa. – Nel corso dell'ultimo ventennio, l'enoturismo si è imposto quale dispositivo territoriale di notevole rilevanza all'interno delle dinamiche configurative di sviluppo rurale, rappresentando non soltanto un vettore di valorizzazione economica e patrimoniale dei territori vitivinicoli, ma altresì un campo d'azione privilegiato per l'analisi geografica delle interrelazioni tra produzione agroalimentare, identità locale e costruzione simbolica dello spazio (Santeramo e altri, 2017; Bozzato, 2021). Tale pratica esperienziale, che in Italia coinvolge annualmente oltre quindici milioni di visitatori e genera un indotto superiore ai 2,9 miliardi di euro¹, si iscrive pienamente nelle trasformazioni più ampie che coinvolgono i sistemi turistici rurali e le geografie del cibo, orientate verso forme di fruizione sempre più immersive, multisensoriali e narrative (Dansero, Pettenati, Toldo, 2017).

L'enoturismo si è progressivamente emancipato da una dimensione meramente ricreativa o commerciale per divenire un vero e proprio medium territoriale capace di intrecciare pratiche produttive, processi di patrimonializzazione, narrazioni identitarie e progettualità paesaggistiche (Gabellieri, Gallia, 2022). Esso contribuisce in tal modo a ridefinire le modalità di percezione, rappresentazione e costruzione dei paesaggi vitivinicoli, trasformandoli in spazi relazionali nei quali si condensano le stratificazioni materiali e simboliche del territorio (Di Quarto, dell'Agnesse, 2024).

Ciononostante, la crescita del comparto evidenzia tensioni e criticità strutturali: la pressione esercitata sulle risorse ambientali, gli impatti

¹ Dati aprile 2024 Nomisma Wine Monitor per Osservatorio nazionale del turismo del vino consultabili su https://cittadelvino.com/wp-content/uploads/2024/05/240408-Nomisma_1-Valore-potenziale-enoturismo-in-Italia.pdf (ultimo accesso 9 Ottobre 2025).

ecologici derivanti dai processi viticoli, la dipendenza da modelli di consumo ad alta intensità alcolica e le conseguenze sanitarie e sociali ad essi connesse, costituiscono elementi di problematicità troppo spesso elusi nelle analisi *mainstream* (Gabellieri, Gallia, Guadagno, 2023).

Tali elementi, ben oltre il ruolo di semplici corollari, sollecitano una riformulazione dell'enoturismo quale pratica territoriale densa di significati politici ed ecologici, in cui si articolano rapporti di potere, dispositivi di *governance* ambientale e strategie di sostenibilità orientate alla trasformazione dei paesaggi vitivinicoli (Piñeiro, Maffi, Mazzotti, 2024).

Introduzione. – La riflessione geografica sull'enoturismo ha conosciuto negli ultimi anni un'evoluzione teorica e metodologica di grande portata, spostando l'attenzione da un approccio essenzialmente economico-funzionalista a prospettive capaci di coglierne le implicazioni culturali, ecologiche e spaziali. In questa nuova cornice interpretativa, l'enoturismo si configura come una pratica territoriale complessa, nella quale il vino agisce quale mediatore di relazioni socio-spaziali, intrecciando filiere produttive, rappresentazioni identitarie, processi di costruzione paesaggistica e strategie di sviluppo locale (Hall e altri, 2000; Lignon-Darmaillac, 2009).

Il vino, insieme alle sue pratiche di fruizione, si configura come un bene alimentare ad elevata densità simbolica, non si limita, quindi, a svolgere una funzione di attrattore turistico, ma assume un ruolo attivo nella produzione dello spazio e nella costruzione di territorialità costitutiva e configurativa (Turco, 2010).

L'enoturismo diviene in tale quadro un osservatorio privilegiato per indagare le geografie materiali e immateriali del cibo, consentendo di leggere i paesaggi vitivinicoli come esiti dinamici di relazioni tra economia, cultura, ambiente e società (Privitera, Graziano, Polizzi di Sorrentino, 2024).

Tale prospettiva si fa terreno fecondo d'osservazione di una duplice traiettoria che attraversa il presente: da un lato, il bisogno di esperienze autentiche, radicate nella densità identitaria dei luoghi; dall'altro, l'avanzare di nuovi orizzonti di consumo, nutriti di istanze salutistiche, etiche e inclusive, che incrinano il dominio simbolico dell'alcol e ne rinegoziano il senso all'interno dell'immaginario enoturistico.

Emblematica, in tal senso, è la crescita del segmento *NoLo* (no- and low-alcohol), il cui sviluppo – ormai consolidato nei mercati anglosassoni e in rapida ascesa anche in Europa – segnala una riconfigurazione

profonda dei regimi di consumo (Wilson e altri, 2025; Anderson e altri, 2022). Tale mutamento eccede la dimensione economico-commerciale, incidendo sulle geografie culturali e materiali della convivialità e dischiudendo nuovi spazi di possibilità per forme inedite di socialità territoriale, ancora in via di definizione ma già riconoscibili nei margini del quotidiano.

Collocata entro le trasformazioni contemporanee dei sistemi alimentari e turistici, l'ipotesi di un "enoturismo post-alcologico" si pone come paradigma emergente, volto a superare l'ottica egemonica dell'alcol e a proporre modelli esperienziali orientati alla sostenibilità sistemica, alla giustizia alimentare e alla democratizzazione dell'accesso alle esperienze territoriali del vino. Lungi dal costituire una negazione del vino, tale prospettiva ne amplia il significato territoriale, includendo soggettività e pratiche storicamente marginalizzate – quali l'"acquata" – come elementi di un patrimonio materiale e simbolico da reinterpretare in chiave ecologica e culturale, nella prospettiva di una territorialità più plurale, sostenibile e inclusiva (Ferrario, 2024).

Il presente contributo si propone, dunque, un duplice intento: da un lato, offrire una lettura critica e geograficamente orientata dello stato dell'arte sull'enoturismo, evidenziandone le principali linee evolutive e le ricadute socio-spaziali; dall'altro, delineare le potenzialità di un approccio "post-alcologico" come quadro interpretativo e operativo per immaginare nuovi futuri territoriali, nei quali il vino, con il suo portato culturale e storico, divenga un "*medium* relazionale" capace di rigenerare paesaggi, pratiche e immaginari territoriali. Il contributo adotta un disegno di ricerca qualitativo-esplorativo di matrice geografica, finalizzato alla costruzione critica dell'oggetto di studio e all'analisi dei processi di territorializzazione che hanno storicamente strutturato la legittimazione, la marginalizzazione e la rimozione epistemica delle pratiche vinicole post-fermentative a bassa gradazione alcolica. L'approccio metodologico non è orientato alla verifica di relazioni causali, bensì alla ricostruzione delle condizioni storiche, spaziali e normative entro cui tali pratiche sono state progressivamente espunte dal campo del dicibile e del praticabile, nonostante la loro diffusione territoriale documentata.

L'impianto di ricerca si fonda sull'integrazione di fonti eterogenee, secondo una logica di triangolazione metodologica che combina analisi storico-storiografica, analisi normativa e indagine territoriale qualitativa. Tale scelta risponde all'esigenza di evitare una lettura impressionistica del fenomeno e di garantire coerenza interpretativa in relazione a oggetti

di ricerca caratterizzati da informalità, frammentarietà documentaria e forte radicamento locale.

L'analisi storico-storiografica si basa sull'esame critico di fonti agronomiche classiche, medievali e moderne, nonché sulla letteratura storica secondaria, utilizzate come repertorio di pratiche vernacolari e di saperi tecnici storicamente situati. Tali fonti non sono assunte come evidenza empirica diretta della loro persistenza nel presente, ma come dispositivo euristico volto a ricostruire una genealogia delle pratiche post-fermentative e a formulare ipotesi interpretative sulle trasformazioni contemporanee dei regimi del bere e delle economie simboliche del vino.

L'analisi normativa è condotta mediante lettura testuale sistematica dei principali dispositivi legislativi europei e nazionali in materia vitivinicola, con particolare riferimento al Regolamento (UE) n. 1308/2013 e alla Legge 238/2016. L'obiettivo non è una valutazione giuridica in senso stretto, bensì la ricostruzione dei criteri di definizione del vino e delle pratiche enologiche legittime, al fine di evidenziare i meccanismi giuridici attraverso cui alcune pratiche storicamente documentate vengono escluse, assimilate a sofisticazione o private di riconoscimento formale.

Un ruolo centrale nell'impianto empirico è svolto dall'indagine territoriale qualitativa, condotta attraverso ricerca sul campo in diversi contesti vitivinicoli italiani. Tale indagine ha incluso: i) osservazione diretta delle pratiche residue o memoriali legate alla produzione e al consumo dell'acquata; ii) interviste qualitative semi-strutturate a produttori di vino, vignaioli, agricoltori e altri attori locali, finalizzate a raccogliere narrazioni d'uso, memorie tecniche e rappresentazioni culturali associate a tali pratiche; iii) indagine di terreno orientata alla ricostruzione delle toponimie vernacolari e delle denominazioni locali, come indicatori della diffusione spaziale e della sedimentazione culturale del sapere tecnico.

Excursus storico e storiografico: genealogie dell'acquata tra antichità, Medioevo e prima età moderna. – La storia dell'acquata – e più in generale delle bevande vinose post-fermentative ottenute mediante il riutilizzo delle vinacce – affonda le proprie radici nella più remota tradizione agroalimentare mediterranea, costituendo un vero e proprio fil rouge che attraversa più di due millenni di storia rurale, culturale e sociale (Ferrario, Turato, 2019). Lungi dall'essere una pratica marginale o residuale, essa rappresenta una costante delle civiltà agrarie euro-mediterranee, dove la cultura

materiale del vino non era ridotta alla sola ricerca dell'ebbrezza o del valore mercantile, ma comprendeva una gamma complessa e articolata di usi, significati e funzioni sociali.

Le prime attestazioni dell'acquata – nelle sue diverse denominazioni e declinazioni – risalgono all'età repubblicana e imperiale romana. Già Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia* (XIV, 11, 82), descrive dettagliatamente la pratica della seconda fermentazione delle vinacce, evidenziandone la logica di sfruttamento totale della materia prima: «Poi, per prendere il più possibile, aggiungono alle vinacce l'acqua piovana, in modo da fare un passaggio secondario. I più attenti, dopo averle seccate allo stesso modo, prendono gli acini e, bagnatili senza raspi con vino eccellente, finché si gonfiano, li pressano e con acqua aggiunta nello stesso modo fanno la seconda qualità».

La definizione pliniana rivela due elementi di fondamentale rilievo storico-geografico: da un lato, l'attenzione al riuso integrale dei residui della vinificazione come parte strutturale dell'economia agricola romana; dall'altro, la distinzione qualitativa tra vino primario e secondario, dove quest'ultimo era comunque riconosciuto e legittimato all'interno di un sistema sociale stratificato.

Analoga testimonianza si rinviene in Varrone, che nel *De re rustica* (I, 54, 3) descrive la produzione della lora – termine con cui veniva indicata l'acquata – destinata all'alimentazione della manodopera agricola: «Le bucce degli acini pressate vengono gettate nelle botti e sopra vi si versa dell'acqua: il liquido è chiamato lora (acquato o vinello) perché gli acini sono stati lavati, e viene dato in inverno agli operai al posto del vino».

Questa testimonianza è particolarmente significativa poiché colloca l'acquata all'interno di una precisa geografia sociale della produzione vinicola: essa era bevanda del lavoro, strumento di sostentamento quotidiano delle classi rurali, simbolo di una convivialità egualitaria e accessibile, distinta ma non inferiore rispetto al vino destinato alle élite.

La stessa funzione sociale emerge in Catone, che nel *De Agri Cultura* (153) definisce tale bevanda *vinum fecatum* – “vino di feccia” – e ne descrive la tecnica di produzione: «Mettili da parte per questo scopo due canestri da olive della Campania, riempi di fecce, mettile sotto il torchio e spremile».

Il lessico catoniano – che associa l'acquata al mondo della feccia, materiale di scarto ma non privo di valore – mostra con chiarezza la funzione profondamente circolare di questa pratica, inscritta in un sistema produttivo preindustriale fondato sulla massimizzazione dell'uso delle risorse. La

continuità di questa pratica è attestata anche nel lungo arco temporale che separa l'antichità dalla piena età moderna. Nel 1304, nel *Ruralium Commodorum libri XII* di Pietro de' Crescenzi – uno dei testi agronomici più influenti del Medioevo latino – l'acquata compare sotto la denominazione di *vinum mixtum*, a conferma della sua presenza consolidata nelle pratiche contadine e monastiche europee. Questo testo, considerato un ponte tra la tradizione romana e le prime formulazioni della scienza agronomica rinascimentale, testimonia non solo la sopravvivenza della pratica ma anche la sua trasmissione intergenerazionale come sapere tecnico codificato.

Nel corso del Quattrocento e del Cinquecento, riferimenti all'acquata si moltiplicano nella letteratura agronomica e umanistica. Corniolo della Cornea, nel trattato *La Divina Villa* (seconda metà del XV secolo), menziona l'*acquarello* come bevanda leggera quotidianamente consumata dai contadini, segnalando il ruolo di tale bevanda come parte integrante della dieta rurale e della gestione domestica del vino. Allo stesso modo, Michelangelo Tanaglia nel *De Agricoltura* e Agostino Gallo ne *Le venti giornate dell'agricoltura* (1569) descrivono tale bevanda rispettivamente come *mezzo vino* e *vino utile*, sottolineandone la funzione pragmatica e la sua collocazione nel ciclo produttivo rurale.

La rilevanza dell'acquata come elemento della cultura materiale non si esaurisce nell'ambito agronomico. Essa penetra anche nel linguaggio letterario e teatrale, come dimostra Carlo Goldoni, che nella commedia *Le Massere* (1755) la definisce *el vin piccolo*, riflettendo la sua presenza radicata nella vita quotidiana e nella memoria collettiva dell'Italia preindustriale.

Tali testimonianze, distribuite lungo oltre due millenni, consentono di delineare una geografia storica dell'acquata intesa come forma culturale stratificata: una pratica che accompagna la civiltà mediterranea nelle sue trasformazioni economiche, sociali e simboliche e che rappresenta, al tempo stesso, un sapere tecnico, un rituale conviviale e un marcatore identitario. Lungi dall'essere un prodotto secondario o marginale, essa ha svolto una funzione essenziale nella riproduzione materiale e simbolica delle società rurali, assumendo significati diversi a seconda dei contesti storici: bevanda dei lavoratori, vino di seconda qualità, strumento di redistribuzione alimentare, memoria della parsimonia contadina.

La sostenibilità critica della produzione vitivinicola: implicazioni energetiche e geografiche. – La filiera vitivinicola globale, tradizionalmente associata a valori di qualità, territorialità e identità culturale, cela al suo interno un'elevata

intensità energetica e una significativa impronta ecologica che pongono seri interrogativi sulla sua sostenibilità a lungo termine. Nonostante l'attenzione crescente verso pratiche agronomiche "verdi" e certificazioni ambientali, l'analisi del ciclo di vita della produzione del vino rivela come il sistema presenti ancora oggi numerosi hotspot di insostenibilità, soprattutto nella fase agricola.

Numerosi studi hanno messo in luce la rilevante intensità energetica che caratterizza la viticoltura, evidenziando come la fase agricola costituisca il principale nodo critico dell'intero sistema territoriale del vino. Le attività di coltivazione e gestione del vigneto risultano notevolmente più energivore rispetto alle fasi industriali di trasformazione, imbottigliamento e distribuzione, confermando che la dimensione territoriale della produzione concentra la parte più consistente dei consumi energetici. Tale asimmetria energetica evidenzia come la componente viticola incida in modo significativo sui bilanci ambientali e sulle dinamiche di pressione sulle risorse ecosistemiche, ponendosi al centro delle riflessioni geografiche sulla sostenibilità dei paesaggi viticoli contemporanei (Marras e altri, 2015; Malvoni e altri, 2017).

La produzione primaria si configura, infatti, come la principale fonte di emissioni climalteranti del comparto, principalmente a causa di:

- pratiche colturali ad alta intensità di input fossili (lavorazioni meccaniche, irrigazione, concimazioni e trattamenti fitosanitari);
- consumo di risorse idriche in contesti climatici sempre più aridi e vulnerabili;
- trasformazioni spaziali e paesaggistiche che incidono sulla biodiversità e sui servizi ecosistemiche;
- dipendenza strutturale da fertilizzanti e fitofarmaci di sintesi, con effetti cumulativi sugli ecosistemi suolo-acqua.

Tale dinamica di asimmetria energetica tra componente agricola e industriale mette in luce la natura profondamente territoriale del problema: il vigneto, lungi dall'essere un mero spazio produttivo, si configura come un dispositivo spaziale complesso, in cui si intrecciano flussi materiali, energetici e simbolici che concorrono a determinare la sostenibilità complessiva del sistema vitivinicolo (Bonfante e altri, 2025). La dimensione geografica della questione si rivela pertanto duplice: da un lato, l'aumento del fabbisogno energetico minaccia la resilienza ecologica dei territori vitati, in particolare di quelli mediterranei già sottoposti a condizioni di stress

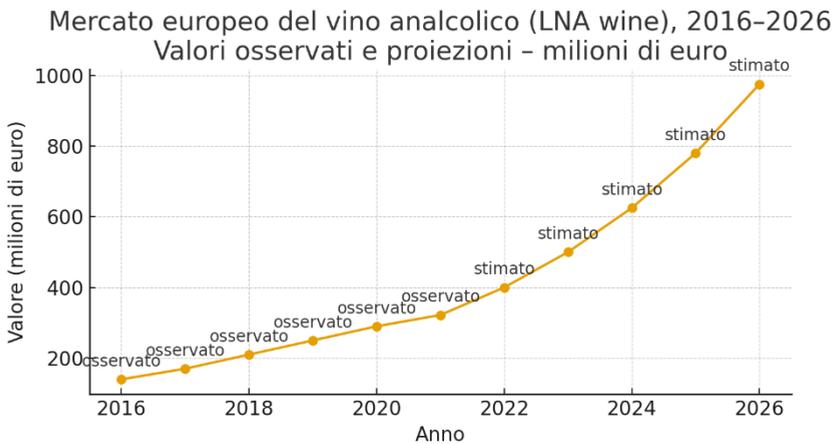
climatico; dall'altro, la crescente competizione per risorse scarse – acqua, suolo fertile, input energetici – alimenta conflitti spaziali e ambientali tra usi agricoli, ecosistemi naturali e bisogni sociali (Battisti e altri, 2023).

Alla luce delle attuali evidenze, la filiera vitivinicola si trova al centro di una necessaria transizione agro-energetica, orientata verso modelli di produzione capaci di conciliare efficienza energetica, sostenibilità ecologica e coerenza territoriale. Ciò implica l'abbandono graduale dei paradigmi di intensificazione monocolturale e l'adozione di sistemi agroecologici integrati, basati sull'impiego di energie rinnovabili, pratiche rigenerative e modelli previsionali di tipo climatico-territoriale. In questa prospettiva, un approccio *place-based* appare indispensabile per ricomporre la relazione tra produzione vitivinicola, metabolismo energetico e sostenibilità territoriale, riconoscendo nei vigneti non solo spazi produttivi, ma ecosistemi complessi di relazione.

Riconfigurazioni nei regimi del bere: traiettorie post-alcoliche e nuove geografie del consumo. – Nel panorama contemporaneo dei consumi alimentari, e in particolare nel dominio delle bevande fermentate, si assiste a una profonda metamorfosi che travalica le mere dinamiche di mercato per inscrivere in un processo di più ampia ristrutturazione socio-culturale, simbolica e spaziale. Tale mutamento, che trova nel progressivo affermarsi del comparto *NoLo* (no and low alcohol) la sua espressione più paradigmatica, non rappresenta soltanto un adattamento marginale dell'offerta, bensì un vero e proprio cambiamento di paradigma nei regimi del bere, con implicazioni strutturali per le relazioni tra corpo, salute, convivialità e, in ultima analisi, territorialità. L'ampio studio condotto da Wilson e altri (2025) sul mercato britannico nel periodo 2014-2023 documenta con precisione questa riconfigurazione, mostrando come il consumo di bevande analcoliche e a bassa gradazione abbia conosciuto una crescita esponenziale tanto in termini quantitativi quanto qualitativi. Le vendite di prodotti completamente analcolici sono aumentate di oltre il 235%, mentre quelle di bevande a gradazione ridotta hanno registrato un incremento del 160%, testimoniando un passaggio cruciale: dal consumo "sostitutivo", inteso come eccezione rispetto alla norma alcolica, a un consumo proattivo e identitario, espressione di stili di vita consapevolmente sobri e orientati alla cura di sé. Le cause di tale mutamento sono eterogenee e strettamente interdipendenti, riconducibili a un insieme articolato di fattori sanitari, etici, estetici e relazionali. La progressiva centralità del paradigma salutista ha mutato lo

sguardo sociale sull'alcol, da simbolo di convivialità a segno di vulnerabilità sanitaria. In questa stessa direzione si colloca anche lo studio commissionato dalla Commissione Europea *Study on Low/No Alcohol Beverages* (European Commission, 2023), che amplia l'analisi oltre il caso britannico, esaminando le dinamiche di produzione, consumo e regolazione dei prodotti a basso o nullo contenuto alcolico nel contesto del mercato unico europeo. Il rapporto evidenzia come la crescita del comparto non risponda soltanto a tendenze di mercato, ma rifletta un mutamento strutturale nei modelli culturali e nei comportamenti alimentari, sostenuto da fattori di salute pubblica, innovazione tecnologica e politiche di *harm reduction*. Lo studio mette inoltre in luce la persistente frammentazione normativa tra Stati membri e la necessità di armonizzare le definizioni legali di “vino dealcolato” e “vino parzialmente dealcolato”, al fine di favorire la competitività del settore e garantire coerenza alle strategie europee di promozione del consumo responsabile.

Fig. 1 – *Evoluzione del mercato europeo del vino analcolico (2016-2026), costruito a partire dai dati e dalle proiezioni del rapporto Areté (2023), “Study on Low/No Alcohol Beverages” commissionato dalla European Commission*



Fonte: elaborazione dell'autore su dati del rapporto (<https://tinyurl.com/23dtmyre>).

Il consumo *NoLo* si colloca entro questa nuova etica della corporeità, che privilegia lucidità, efficienza e benessere psico-fisico, inscrivendosi nella più ampia medicalizzazione delle pratiche alimentari e dei regimi di vita (Anderson e altri, 2022). Parallelamente, l'affermarsi di nuove

sensibilità etico-culturali - orientate alla sobrietà, alla responsabilità ecologica, all'inclusione e alla riflessività del consumo - ha ridefinito le aspettative che presidono all'atto conviviale: la socialità non è più fondata sulla mediazione dell'intossicazione, ma su pratiche di sobrietà relazionale e inclusione, capaci di accogliere soggettività precedentemente escluse dai codici impliciti del convivere. Tali trasformazioni non si limitano alla sfera simbolica: esse ridisegnano le geografie della convivialità, aprendo a una redistribuzione degli spazi e dei tempi del consumo e ridefinendo i luoghi del bere come spazi relazionali, permeabili e plurali.

Laddove un tempo l'alcol dettava il ritmo della convivialità, oggi si aprono scenari più quieti e plurali, attraversati da nuove sensibilità. Bar, cantine e piazze si fanno luoghi di relazione più permeabili, dove la sobrietà non è privazione ma possibilità: occasione di incontro, di ascolto e di cura dei legami. In questo orizzonte, la convivialità post-alcolica genera, come già affermato, nuove territorialità – più leggere, diffuse e sostenibili – in cui il piacere del bere si trasforma in gesto di attenzione verso sé, gli altri e il luogo.

L'innovazione tecnologica riveste un ruolo centrale nel processo di riconfigurazione del comparto *NoLo*. Secondo Akhtar e altri (2025), i recenti avanzamenti nelle tecniche di dealcolizzazione - tra cui distillazione sotto vuoto, osmosi inversa e pervaporazione - consentono di preservare in modo più accurato i profili aromatici e sensoriali originari, riducendo significativamente le perdite qualitative. Tali innovazioni stanno favorendo una crescente accettazione del vino dealcolato sul mercato e una sua progressiva legittimazione come categoria culturale autonoma, con rilevanti implicazioni per la percezione del prodotto e per la ristrutturazione delle economie esperienziali e territoriali del vino.

Sul piano territoriale, la crescita del segmento *NoLo* implica un processo di ristrutturazione delle filiere vitivinicole e delle strategie di territorializzazione del prodotto. Le imprese vitivinicole, soprattutto nelle aree europee a più alta specializzazione, stanno progressivamente incorporando nel proprio portafoglio prodotti a gradazione ridotta o nulla, reinterpretando le proprie identità produttive in chiave plurale e post-alcolica.

Secondo Anderson e altri (2022), la crescita del mercato *NoLo* è il risultato di un'interazione complessa tra dinamiche di domanda e strategie politiche di regolazione. A livello europeo, numerose istituzioni sanitarie hanno incorporato i prodotti a ridotto o nullo contenuto alcolico nelle proprie politiche di *harm reduction*, valorizzandone il ruolo nella mitigazione

dei danni da consumo di alcol e nella promozione di modelli alimentari più sostenibili. Tali interventi hanno dato origine a un sistema di governance multi-scalare, in cui il comparto *NoLo* agisce come leva di innovazione nelle politiche di salute pubblica e nello sviluppo territoriale, incidendo sulle logiche di mercato e sulle pratiche sociali del consumo (Messina, Nicosia, Porto, 2024). La crescita esponenziale del segmento *NoLo* costituisce un'evidenza empirica difficilmente contestabile e segnala l'emergere di una domanda strutturata di bevande a basso o nullo contenuto alcolico, sempre più associata a istanze di sostenibilità ambientale, benessere corporeo e inclusività sociale. L'espansione di questo mercato non può essere ridotta a una moda effimera, ma indica una trasformazione profonda dei regimi del bere, che investe simultaneamente pratiche di consumo, rappresentazioni del corpo e criteri di responsabilità ambientale. In questo senso, il *NoLo* rappresenta un indicatore rilevante di una domanda sociale reale, misurabile e in rapida espansione.

Tuttavia, le modalità attraverso cui tale domanda viene attualmente soddisfatta sollevano interrogativi critici sul piano della sostenibilità territoriale. Il comparto *NoLo* si fonda in larga misura su processi di dealcolizzazione tecnologicamente avanzati, caratterizzati da elevata intensità energetica, da un forte ricorso a infrastrutture industriali e da una concentrazione del valore lungo filiere lunghe e capital-intensive. Pur rispondendo a esigenze legittime di riduzione dell'alcol, tali processi tendono a riprodurre, in forma ristrutturata, le logiche estrattive e centralizzate dell'agroindustria, con impatti ambientali e territoriali non trascurabili.

È in questo scarto tra domanda sociale e risposta produttiva che si apre uno spazio analitico rilevante. La presenza di una domanda crescente di prodotti a bassa gradazione alcolica non implica necessariamente che l'unica risposta possibile debba essere di natura industriale e tecnologica. Al contrario, essa rende visibile la possibilità di interrogare pratiche alternative, storicamente documentate e territorialmente radicate, in grado di soddisfare tale domanda attraverso modelli produttivi meno energivori, più facilmente replicabili su scala locale e maggiormente coerenti con i principi dell'economia circolare.

In tale prospettiva, pratiche vernacolari come l'acquata assumono rilevanza non come residui del passato né come soluzioni nostalgiche, ma come dispositivi produttivi potenzialmente compatibili con le istanze di sostenibilità espresse dalla domanda post-alcolica. La loro logica di

funzionamento – basata sul riuso delle vinacce, sulla parsimonia materiale e su processi a bassa intensità tecnologica – consente di immaginare forme di produzione artigianale e territoriale che si collocano in netta discontinuità rispetto alle pratiche industriali di dealcolizzazione. Il confronto tra *NoLo* e acquata non si configura dunque come un'alternativa tra prodotti funzionalmente equivalenti, bensì come un confronto tra modelli socio-tecnici differenti. Da un lato, un paradigma industriale che risponde alla domanda post-alcolica mediante la rimozione tecnologica dell'alcol; dall'altro, un insieme di pratiche storiche che riducono strutturalmente il contenuto alcolico attraverso l'organizzazione dei cicli produttivi e il riuso delle risorse. La rilevanza dell'acquata emerge precisamente in questa differenza: non come antecedente del *NoLo*, ma come possibilità territoriale che mette in discussione l'assunto secondo cui la sostenibilità debba necessariamente passare attraverso processi ad alta intensità tecnologica.

La crescita del mercato *NoLo* può essere così letta non come prova indiretta della validità delle pratiche vernacolari, ma come condizione strutturale che rende analiticamente pertinente interrogare forme alternative di risposta alla domanda post-alcolica. In questo quadro, l'acquata non è proposta come soluzione immediata o generalizzabile, ma come oggetto di ricerca capace di evidenziare il divario tra una domanda sociale orientata alla sostenibilità e le risposte produttive oggi dominanti, aprendo a una riflessione più ampia sulle possibilità di ri-territorializzazione delle filiere del bere a bassa gradazione alcolica.

L'acquata come dispositivo territoriale subalterno: genealogia, immaginari e potenzialità di risemantizzazione post-alcolica – L'analisi delle forme residuali e subalterne della cultura materiale, nel quadro delle riflessioni critiche sui regimi alimentari e sulle pratiche enoturistiche contemporanee, è fondamentale per indagare la dimensione socio-spaziale dei processi produttivi e semantici che danno forma al rapporto tra vino e territorio.

Tra queste, l'acquata emerge quale caso emblematico di tecnica post-fermentativa profondamente radicata nelle geografie storiche della vitivinicoltura mediterranea e, al contempo, portatrice di un potenziale epistemico capace di sovvertire le logiche dominanti dell'economia del vino e di ridefinire criticamente il rapporto tra produzione, consumo e territorialità.

Sul piano tecnico-procedurale, l'acquata si configura come bevanda vinosa a bassa gradazione alcolica ottenuta mediante il reimpiego delle

vinacce esauste – residui solidi del processo di vinificazione costituiti da bucce, vinaccioli e frazioni fibrose – sottoposti a un processo di reidratazione e a una breve fermentazione secondaria. Tale gesto produttivo, apparentemente elementare, iscrive la pratica in un regime simbolico radicalmente diverso rispetto a quello egemonico dell'enologia moderna: non più centrato sull'estrazione massimizzata del valore attraverso la selezione qualitativa e la concentrazione alcolica, bensì su una logica di circolarità materiale, parsimonia energetica e riattivazione dei residui.

Da una prospettiva storico-geografica, l'acquata rappresenta un elemento strutturante delle economie contadine pre-industriali, largamente diffuso in molte regioni della penisola italiana fino alla metà del XX secolo, e indicata con denominazioni vernacolari differenti, tra le più ricorrenti *lora*, *mezzovino* e *vinello*. Essa si collocava entro un più ampio orizzonte di saperi agroalimentari vernacolari, nei quali il valore simbolico e nutrizionale della bevanda non risiedeva nell'ebbrezza o nell'intensità organolettica, bensì nella capacità di prolungare e redistribuire risorse, inserendosi in un circuito agroecologico di riuso e non spreco.

L'avvento del paradigma produttivista e la successiva industrializzazione dell'economia vitivinicola hanno progressivamente espunto tali pratiche dal repertorio tecnico legittimo, delegittimandole e relegandole al rango di sopravvivenze arcaiche o addirittura assimilando la loro produzione a pratiche di sofisticazione alimentare. Tale processo riflette l'instaurarsi di una gerarchia simbolica che privilegia l'intensità, la purezza e la commerciabilità come criteri di valore, marginalizzando le pratiche tradizionali e le conoscenze ancestrali che hanno storicamente fondato la relazione tra comunità e territorio vitivinicolo. Queste forme residuali, spesso silenziate, custodiscono invece un patrimonio di memoria ecologica e culturale di straordinaria rilevanza.

In tale prospettiva, l'oblio dell'acquata può essere letto come parte integrante della più ampia colonizzazione simbolica dello spazio rurale operata dal capitalismo agroalimentare, che marginalizza forme di conoscenza e di pratiche non funzionali alla valorizzazione mercantile.

Una prospettiva geografico-critica consente tuttavia di reinterpretare tale pratica come un contro-dispositivo territoriale dotato di potenzialità euristiche e trasformative (De Blij, 1983). L'acquata, nella sua natura liminale tra alimento e residuo, tra memoria e innovazione, tra necessità e scelta, disarticola le fondamenta epistemiche del paradigma enologico

dominante e suggerisce modalità alternative di articolazione tra società e spazio. Proprio questa capacità di generare significazioni altre – nelle quali soggettività fino ad ora escluse dai rituali del vino (per ragioni sanitarie, religiose o culturali) possono trovare forme di partecipazione piena – conferisce all’acquata una straordinaria valenza politica oltre che culturale.

La reintegrazione dell’acquata nei dispositivi contemporanei dell’eno-turismo non costituirebbe un semplice esercizio di nostalgia o di recupero folklorico, bensì un atto di risemantizzazione esperienziale (Visentin, Valerani, 2018). Essa consentirebbe di riorientare l’esperienza turistica dal paradigma del consumo intensivo a quello della riflessione critica e dell’impegno ecologico, proponendo modelli di fruizione capaci di coniugare memoria e futuro, residualità e innovazione, tradizione e giustizia ambientale. Lungi dal negare il ruolo del vino nella costruzione identitaria dei luoghi, tale prospettiva ne estenderebbe le potenzialità semantiche, aprendo a epistemologie conviviali plurali, in cui il rapporto tra produzione vitivinicola, spazio geografico e sostenibilità socio-ecologica venga ripensato, anche, in chiave inclusiva e trasformativa.

Regimi normativi, cancellazioni epistemiche e potenzialità generative dell’acquata – L’analisi del quadro normativo europeo e nazionale consente di individuare un primo risultato empiricamente fondato: l’assenza di pratiche post-fermentative come l’acquata dal panorama vitivinicolo contemporaneo non è riconducibile a un semplice declino culturale o a una perdita spontanea di saperi tradizionali, ma è l’esito diretto di un processo di esclusione giuridica strutturata. In tal senso, la marginalità osservabile di tali pratiche non costituisce un’ipotesi da verificare, bensì un effetto misurabile dell’assetto normativo vigente.

Il Regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce, all’art. 93, che il vino è definito esclusivamente come prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica di uve fresche o di mosto d’uva, delimitando in modo restrittivo il perimetro semantico e produttivo della categoria. Tale definizione è rafforzata dall’art. 80 e dall’Allegato VIII, che elencano in maniera tassativa le pratiche enologiche autorizzate, escludendo implicitamente ogni operazione di ri-fermentazione delle vinacce mediante aggiunta d’acqua. La normativa nazionale recepisce e consolida questo impianto: la Legge 238/2016, all’art. 6, ribadisce la definizione restrittiva di vino, mentre l’art. 64 vieta la produzione e la commercializzazione di prodotti ottenuti

mediante pratiche non autorizzate, assimilabili a forme di alterazione o sofisticazione. Da questo punto di vista, l'impossibilità di produrre e commercializzare legalmente l'acquata rappresenta un dato normativo oggettivo, che produce effetti territoriali e conoscitivi osservabili. Il dispositivo giuridico opera infatti una selezione preventiva delle pratiche legittime, incidendo non solo sull'economia vitivinicola, ma anche sulle possibilità di ricerca, sperimentazione e trasmissione dei saperi tecnici. Ciò che viene escluso dal campo del producibile viene progressivamente escluso anche dal campo dell'osservabile e dell'analizzabile, generando una condizione di invisibilità empirica che non può essere confusa con assenza storica o irrilevanza culturale.

In tal senso, la scarsità di dati sistematici e di casi osservabili relativi all'acquata non costituisce una debolezza dell'oggetto di studio, ma un indicatore analitico rilevante dei processi di cancellazione epistemica prodotti dal diritto. Il regime normativo vigente agisce come filtro conoscitivo, rendendo impraticabili quelle condizioni minime di osservazione che permetterebbero di trasformare tali pratiche in oggetti di ricerca stabilizzati. La marginalità empirica dell'acquata emerge così come risultato strutturale di una configurazione normativa che, definendo ciò che è vino, definisce simultaneamente ciò che non può esserlo, e che quindi non può essere né prodotto, né studiato, né esperito all'interno dei dispositivi ufficiali dell'enoturismo.

L'analisi normativa consente pertanto di superare una lettura puramente ipotetica o speculativa del fenomeno, mostrando come l'assenza stessa di evidenze empiriche diffuse sia un fatto socialmente e giuridicamente prodotto.

Tale esclusione non è neutra: riflette un processo di costruzione politica e simbolica della legittimità produttiva, attraverso cui il diritto seleziona quali pratiche siano riconosciute come parte della filiera e quali debbano esserne espunte. L'assimilazione dell'acquata alla sofisticazione comporta la rimozione del suo valore storico e culturale, oscurando una tradizione che incarna saperi locali e forme diffuse di economia rurale. Una lettura geografico-critica consente di ribaltare questa prospettiva, interpretando l'acquata come traccia di una filiera alternativa, meno centrata sull'alcol e più aperta alla pluralità dei saperi e delle tecniche. Lungi dall'essere un'anomalia, le pratiche post-fermentative possono divenire matrici di nuovi significati e di relazioni rigenerative tra vino, paesaggio e società.

In tal senso, l'acquata è un oggetto liminale: esclusa dal sistema normativo, ma dotata di forte potenzialità culturale. La sua rimozione equivale a una cancellazione epistemica, che espunge saperi materiali non funzionali alle logiche estrattive della filiera globale. Proprio per questo, essa apre la possibilità di un pensiero alternativo sul vino e sulle sue pratiche. Riprenderne oggi la produzione significherebbe rigenerare un'altra idea di enologia: non più spettacolo elitario, ma bevanda conviviale e collettiva, veicolo di prossimità, inclusione e solidarietà territoriale. In questa prospettiva, l'enoturismo potrebbe emanciparsi dal culto dell'alcol e della qualità sensoriale, per divenire pratica socio-spaziale fondata su nuove grammatiche della sostenibilità.

L'acquata, infine, non è un reperto di archeologia alimentare, ma una matrice generativa di un possibile enoturismo post-alcolico, dove la sostenibilità diventa scelta epistemologica e culturale. Le sue molte denominazioni locali – lora, mezzovino, vinello – attestano la sua diffusione storica e il suo radicamento nello spazio rurale italiano, oggi risorsa viva per immaginare traiettorie inedite di innovazione agroalimentare e territoriale.

Per una geografia dell'acquata: topografie vernacolari, reti culturali e saperi residuali. – Se osservata nella sua dimensione spaziale e culturale, poi, l'acquata rivela un'articolazione territoriale di sorprendente complessità, che ne smentisce la riduzione a pratica marginale o residuale. Lungi dall'essere un episodio circoscritto o folklorico, essa si presenta come un dispositivo diffuso e reticolare che attraversa il territorio italiano secondo logiche plurali e stratificate, rispecchiando le profonde interconnessioni tra paesaggi agroecologici, saperi tecnici locali e identità culturali sedimentate nel tempo.

Dalla *cerella* lucana alla *cirilla* foggiana, dalla *vinella* dell'Argentario al *raspato* della Valnerina umbra, fino alla *pichèta* piemontese o al *su piricio* sardo, la cartografia linguistica dell'acquata si configura come un vero e proprio atlante di microterritorialità enologiche, un mosaico di denominazioni vernacolari che rivelano la profonda radicazione territoriale di questa pratica nel tessuto rurale italiano. La varietà toponomastica e semantica è da questo punto di vista emblematica, esemplificativa e immaginifica al tempo stesso, rappresentando un palinsesto di ecologie culturali, traccia materiale di una lunga storia di adattamenti locali, di sperimentazioni tecniche e di pratiche conviviali iscritte nei paesaggi viticoli della Penisola.

La figura 2 restituisce cartograficamente una mappatura esplorativa e interpretativa delle denominazioni vernacolari associate all'acquata e alle pratiche post-fermentative affini sul territorio italiano.

Fig. 2 – *L'acquata in Italia*



Fonte: elaborazione dell'autore

La rappresentazione è il risultato di un processo di raccolta e sistematizzazione di dati qualitativi costruito attraverso la convergenza di fonti bibliografiche e storiografiche, studi etnografici regionali e materiali empirici raccolti mediante ricerca sul campo, comprendente osservazione diretta, indagine di terreno e interviste qualitative a produttori di vino e altri attori locali. La cartografia non persegue finalità statistiche né pretende esaustività, ma assolve a una funzione euristica e interpretativa, finalizzata a rendere leggibile una geografia culturale frammentaria e scarsamente formalizzata. In questa prospettiva, la distribuzione spaziale delle denominazioni vernacolari non va letta come indicatore di frequenza o intensità

produttiva, bensì come traccia territoriale della diffusione storica di saperi tecnici e pratiche conviviali oggi marginalizzate. La mappa consente così di visualizzare la dimensione spaziale di un patrimonio immateriale a bassa visibilità istituzionale, restituendo l'articolazione territoriale di pratiche che, pur radicate nella lunga durata storica e nella memoria locale, risultano attualmente escluse dai regimi normativi e dalle rappresentazioni ufficiali della vitivinicoltura.

Tale geografia, policentrica e articolata, rivela come l'acquata, lungi dall'essere un prodotto marginale, abbia costituito un elemento strutturale della ruralità pre-industriale, intimamente intrecciato ai cicli produttivi, ai ritmi stagionali e alle forme della socialità contadina. La sua diffusione capillare testimonia l'esistenza di un sapere agroalimentare condiviso, capace di declinarsi secondo le specificità ambientali e socio-economiche di ciascun contesto territoriale. In altre parole, la mappatura culturale dell'acquata non soltanto restituisce un'immagine della pluralità delle agri-culture locali, ma consente di leggere lo spazio rurale come un archivio diffuso di pratiche residuali, sedimentate nel tempo e tuttora portatrici di significati profondi.

La prospettiva geografica permette di cogliere appieno la portata politica e simbolica di questo fenomeno. La pluralità dei nomi – e dunque delle forme di sapere – non è soltanto un indicatore di diversità culturale, ma un atto di resistenza epistemica contro i processi di omologazione enologica che, soprattutto a partire dal secondo dopoguerra, hanno progressivamente marginalizzato tali pratiche in nome di un modello produttivo centrato sulla qualità standardizzata, sull'eccellenza commerciale e sulla valorizzazione patrimoniale del vino come bene identitario. L'acquata, invece, si colloca su un piano differente: essa rappresenta una controgeografia del vino, una cartografia nascosta che sfugge alle narrazioni ufficiali e che testimonia l'esistenza di forme altre di produzione, di consumo e di relazione con il territorio.

Recuperare criticamente l'acquata oggi non significa indulgere in un ritorno nostalgico al passato o rievocare forme di produzione "arcaiche" ormai inattuali; significa, piuttosto, riattivare una geografia di saperi residuali come risorsa per la progettazione di futuri possibili. Da un lato, è memoria tecnica, testimonianza tangibile di un rapporto più sobrio, circolare e comunitario con la vite e con il territorio; dall'altro, è orizzonte progettuale, punto di partenza per immaginare un'ecologia del vino alternativa, meno dipendente dall'alcol come dispositivo identitario e più aperta a logiche di inclusione, accessibilità e sostenibilità.

La geografia dell'acquata, dunque, non è soltanto quella delle sue molteplici denominazioni o della sua distribuzione spaziale: è una geografia del possibile, un campo di potenzialità latenti in cui le marginalità diventano risorse generative, le pratiche residuali diventano modelli innovativi e la memoria si trasforma in dispositivo critico per la costruzione di un enoturismo post-alcologico capace di risignificare il rapporto tra vino, territorio e società.

Conclusioni. – Il contributo ha evidenziato come la crescita del segmento NoLo costituisca un indicatore empirico rilevante di una trasformazione strutturale dei regimi contemporanei del bere, espressione di una domanda crescente di prodotti a bassa gradazione alcolica associata a istanze di sostenibilità e inclusività. Tuttavia, l'analisi mostra che tale domanda viene oggi prevalentemente soddisfatta attraverso modelli produttivi industriali e ad alta intensità tecnologica, fondati su pratiche di dealcolizzazione che riproducono logiche energeticamente ed ecologicamente onerose.

L'analisi normativa ha consentito di individuare un secondo risultato di ricerca: la marginalità empirica dell'acquata non è il prodotto di un declino culturale contingente, ma l'esito strutturale di un dispositivo giuridico che definisce in modo restrittivo il perimetro delle pratiche vinicole legittime, producendo effetti di esclusione conoscitiva e sperimentale. L'assenza di dati sistematici su tali pratiche va pertanto interpretata come indicatore analiticamente rilevante di un processo di cancellazione epistemica normativamente mediata.

Il confronto tra il comparto NoLo e le pratiche vernacolari post-fermentative ha messo in luce una discontinuità strutturale tra modelli socio-tecnici differenti: da un lato, soluzioni industriali orientate alla rimozione tecnologica dell'alcol; dall'altro, pratiche storicamente fondate su logiche di riduzione strutturale del contenuto alcolico, riuso delle risorse e bassa intensità energetica. Tale discontinuità costituisce un risultato centrale dell'analisi, più che un limite interpretativo.

Alla luce di questi esiti, il lavoro individua alcuni campi di indagine prioritari per la ricerca geografica: i) l'analisi comparativa dei modelli produttivi del bere a bassa gradazione alcolica, mediante approcci territorializzati e valutazioni di sostenibilità; ii) lo studio delle geografie dell'inclusione ed esclusione nell'enoturismo, con particolare attenzione ai vincoli corporei, culturali e normativi; iii) l'analisi dei dispositivi giuridici come fattori attivi di

produzione dell'osservabile e del conoscibile nei sistemi agroalimentari; iv) la sperimentazione di approcci *place-based* e di casi pilota utili a verificare empiricamente la ri-territorializzazione di pratiche storicamente marginalizzate.

Nel complesso, il contributo fornisce una base analitica per l'apertura di un'agenda di ricerca orientata a interrogare le transizioni post-alcoliche non come semplici adattamenti di mercato, ma come processi territoriali complessi in cui sostenibilità, normatività e produzione del sapere risultano strettamente intrecciate.

BIBLIOGRAFIA

- AKHTAR W. E ALTRI, "Dealcoholized wine: Techniques, sensory impacts, stability, and perspectives of a growing industry", *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2025, 24, 3, E70171.
- ANDERSON P. E ALTRI, "Lower strength alcohol products – a realist review-based road map for European policy making", *Nutrients*, 2022, 14, 18, 3779.
- BATTISTI L. E ALTRI, "Il rapporto cibo-spazio e la sfida della sostenibilità ambientale in Italia: una scoping review", *Rivista Geografica Italiana*, CXXX, 2023, 4, pp. 37-60.
- BONFANTE A. E ALTRI, "Climate change adaptation strategy of Greco grapevine", *Agricultural Water Management*, 2025, 316, 109593.
- BOZZATO S. (a cura di), *Turismo comunità territori. Frontiere di sostenibilità*, Milano, Mimesis, 2021.
- DANSERO E., PETTENATI G., TOLDO A., "Il rapporto fra cibo e città e le politiche urbane del cibo: uno spazio per la geografia?", *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 2017, 10, 1-2, pp. 5-22.
- DE BLIJ H.J., *Wine: A Geographic Appreciation*, Totowa, Rowman and Allanheld, 1983.
- DI QUARTO F., DELL'AGNESE E., "Conservare i paesaggi vitivinicoli tradizionali: un ossimoro? Il caso delle Cinque Terre", in BINI V., CAPOCEFALO V., RINAURO S. (a cura di), *Geografia e ecologia politica: teorie, pratiche, discorsi*, Firenze, Società di Studi Geografici, Memorie geografiche, 2024, pp. 107-113.
- DOUGHERTY P.H., *The Geography of Wine. Regions, Terroir and Techniques*, Dordrecht, Springer, 2012.

- EUROPEAN COMMISSION: DIRECTORATE-GENERAL FOR AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT, AGRA CEAS CONSULTING S.A AND ARETÉ S.R.L., *Study on low/no alcohol beverages – Final report*, Publications Office of the European Union, 2023 (<https://data.europa.eu/doi/10.2762/315469>).
- FERRARIO V., 2024, “Agricultural heritage. Spazi di ricerca per la geografia”, *Rivista Geografica Italiana*, 2024, CXXXI, 1, pp. 23-47.
- FERRARIO V., TURATO A., “Quali politiche per i paesaggi rurali storici in Italia? Riflessioni su alcune recenti iniziative pubbliche, attraverso l’esame di due casi studio”, *Ri-Vista. Research for landscape architecture*, 2019, 17, 2, pp. 78-93.
- GABELLIERI N., GALLIA A., “Patrimonializzazione di vigneti “storici” ed “eroici””, *Geostorie*, 2022, 30, 1-2, pp. 23-44.
- GABELLIERI N., GALLIA A., GUADAGNO E., *Enogeografie. Itinerari geostorici e geografici dei paesaggi vitati, tra pianificazione e tutela ambientale*, Roma, Società Geografica Italiana, 2023.
- HALL C.M. E ALTRI, *Wine tourism: an introduction*, London, Routledge, 2000.
- LIGNON-DARMAILLAC S., *L’oenotourisme en France, Nouvelle valorisation des vignobles*. Feret, Bordeaux, 2009.
- MALVONI M. E ALTRI, “Analysis of energy consumption: a case study of an Italian winery”, *Energy Procedia*, 2017, 126, pp 227-233.
- MARRAS S. E ALTRI, “Carbon footprint assessment on a mature vineyard”, *Agricultural and Forest Meteorology*, 2015, pp. 350-356.
- MESSINA G., NICOSIA E., PORTO C.M., “Vineyard tourist routes as a factor of regional development: the case of Sicily in a path methodology”, *Preliminary Reports and Negative Results in Life Science and Humanities*, 2024, 1, 1, pp. 36-52.
- PIÑEIRO M.V., MAFFI L., MAZZOTTI O., “Building the new landscape: Italian wineries from the nineteenth to the twenty-first century”, *Landscape Research*, 2024, 50, 3, pp. 1-16.
- PRIVITERA D., GRAZIANO T., POLIZZI DI SORRENTINO E., “New regions in a glass. Embedding landscape in the production of wine narratives”, *Landscape Research*, 2024, 50, 1, pp. 74-88.
- SANTERAMO F.G., SECCIA A., NARDONE G., “The synergies of the Italian wine and tourism sectors”, *Wine Economics and Policy*, 2017, 6, 1, pp. 71-74.
- TURCO A., *Configurazioni della territorialità*, Milano, FrancoAngeli, 2010.
- VISENTIN F., VALLERANI F., “A countryside to sip: Venice inland and the Prosecco’s uneasy relationship with wine tourism and rural

exploitation”, *Sustainability*, 2018, 10, 7, 2195.

WILSON L. B. E ALTRI, “Current and future trends in the consumption, sale and purchasing of alcohol-free and low-alcohol products in Great Britain, 2014 to 2023”, *Addiction*, 2025.

Counter-Geographies of Wine: Marginal Viticultural Practices and the Transition Toward a Post-Alcoholic Enotourism. The Role of Acquata. – This article proposes a critical re-reading of contemporary wine geographies through the notion of counter-geographies, focusing on acquata—a traditional post-fermentative beverage derived from the rehydration of grape pomace—as an epistemic and territorial device capable of reconfiguring the cultural and ecological meanings of wine production. Building on the theoretical framework of post-alcoholic enotourism, the study explores how emerging “NoLo” (no- and low-alcohol) consumption regimes intersect with transformations in rural landscapes, sustainability policies, and socio-symbolic practices of conviviality. Historical and geographical analysis reveals that acquata, far from being a marginal residue of pre-industrial viticulture, embodies a vernacular knowledge system rooted in circular use of resources, social equity, and ecological restraint. Its historical erasure through modern regulatory frameworks reflects broader processes of epistemic and territorial exclusion within capitalist agri-food regimes. By reactivating acquata as a cultural and political tool, the paper advances the hypothesis of a regenerative geography of wine, in which residual practices and marginal knowledges serve as generative forces for more inclusive, sustainable, and plural forms of enotourism and territorial identity.

Keywords. – Vernacular viticultural practices, Wine geography, Post-alcoholic enotourism

*Università degli Studi di Roma Tor Vergata, Dipartimento di Storia, Patrimonio culturale, Formazione e Società,
jacopo.manni@uniroma2.it*