

SECONDO UNO STUDIO I DESCRITTORI DEL VINO SONO TROPPO COMPLICATI

Di **Direzione** - 5 Marzo 2021

Il pubblico non specializzato nel settore del vino, percepisce con chiarezza solo un terzo dei termini usati da sommelier, guide ed addetti ai lavori.



Questo è ciò che è emerso da uno studio condotto dall'Università di Verona, tramite il docente di psicologia Roberto Burro, durante il suo intervento via web al Valpolicella Annual Conference promosso dal Consorzio di tutela dei vini del veronese.

Mettendo a fuoco i termini usati dai degustatori Ais, dalle Guide di settore e dai disciplinari è emerso che il 40% riguarda l'analisi olfattiva, un'altro 40% i descrittori del gusto, un 16% l'esame visivo ed il rimanente 4% al racconto del territorio, dell'azienda, dell'enologo ecc.

In totale i descrittori maggiormente diffusi sono 64, tra questi ad esempio spiccano abboccato, minerale, tannico, astringente che per l'appunto non sono comprensibili alla stragrande maggioranza del pubblico.

L'ateneo veronese ha messo a punto un algoritmo per offrire nuove categorie di profilazione psicologica del cliente, ottenendo in questo modo una comunicazione più mirata per le aziende, con un avvicinamento alle conoscenze dell'utente medio in base al suo grado di conoscenza enologica.