

Il sommelier ha un linguaggio (spesso) incomprensibile per i non-esperti

NEWS  By **Cecilia Filoni** 2 Marzo 2021

Il sommelier sa descrivere un vino in ogni sua sfaccettatura. Ma per un pubblico di non esperti, solo un terzo delle sue parole è decifrabile. A rivelarlo, uno studio universitario

Tannico, sboccatatura, minerale. Se non fate il **sommelier** di professione o non siete un esperto del settore e, davanti a termini come questi, vi sentite perduti, tranquilli. Siete in ottima compagnia. Se invece lavorate nel mondo del vino e per voi sono pane quotidiano, vi potrà forse sorprendere che parole simili siano incomprensibili per gran parte dei non addetti ai lavori. E c'è di più.

Esperti e non-esperti parlano due lingue diverse

Intervenuto durante il **Valpolicella Annual Conference**, Roberto Burro, docente di psicologia Università di Verona, ha raccontato uno **studio sul linguaggio del vino**. I dati, come riporta **Ansa**, evidenziano che solo un terzo dei termini che il sommelier e le guide del vino utilizzano nella comunicazione sensoriale di **una degustazione** o un assaggio è compreso nello stesso modo da esperti e non esperti. I **termini più difficili**? Dei 64 descrittori presi in esame dallo studio, **tannico, astringente, abboccato** risultano ai più non comprensibili.

Il linguaggio del vino va cambiato

Analizzando il panorama della comunicazione vitivinicola, aggiunge lo studio, emerge che il 40% dei termini che il sommelier e i produttori utilizzano riguarda **l'olfatto**. Il restante 40% è, invece, legato sempre **alla degustazione**, in particolare al gusto e il 16% alla vista. Soltanto il 4% è dedicato al racconto diretto del territorio e dell'azienda. L'idea è, dunque, quella di **cambiare il linguaggio del vino** nel momento in cui il sommelier o la cantina dialoga con un non-esperto, adattandosi ogni volta al suo grado di conoscenza.

“Una **comunicazione più efficace per le aziende del vino** – ha aggiunto Burro, come continua Ansa – con un approccio personalizzato potrà essere implementato da un algoritmo messo a punto dall'ateneo scaligero per offrire nuove categorie di profilazione psicologica del cliente”.

Il “vinese” si adatta

“Interessante la proposta di cambiare il “vinese” – ha commentato il presidente del Consorzio di tutela dei vini Valpolicella Christian Marchesini. “Spesso – ha ammesso – ci capiamo tra noi, ma evidentemente il consumatore vuole un **linguaggio nuovo e più inclusivo**. Non solo per gli addetti ai lavori”.

Il sommelier, un fascino senza tempo

Intanto, però, sono in molti ad avvicinarsi sempre di più a questo mondo. Il Covid-19 non ha fermato i **corsi da sommelier** – e non solo – con assaggi e lezioni online che hanno conquistato aspiranti sommelier da tutta Italia. Lo dimostra, ad esempio, il successo delle iniziative portate avanti da **Ais** e **Onav**. E se in Italia possiamo vantare nomi di tutto rispetto, come **Salvatore Castano**, sommelier Aspi, scelto per rappresentare l'Italia al Concorso per il **Miglior Sommelier d'Europa & Africa**, in Francia la Guida Michelin assegna il **premio “Sommelier”** a Vanessa Massé, del ristorante Pure & V di Nizza. Il prossimo a scalare la classifica dei migliori sommelier del mondo? Potrebbe essere proprio qualcuno che, oggi, afferma di non parlare il “vinese”.