

# Basta degustare per capire di vino?

scritto da Veronica Zin | 30 Settembre 2026



*Uno studio su 525 partecipanti analizza se la sola degustazione renda esperti di vino. La ricerca, condotta da Maximilian Krolo e dal professor Bates, dimostra che il quoziente intellettivo predice la conoscenza enologica, ma è l'apprendimento strutturato, più della quantità di assaggi, a fare davvero la differenza per chi vuole diventare esperto di vino.*

Avete mai sentito dire che per capirne di vino basta degustare? Come a dire che se si beve, si testa e si prova prima o poi si inizierà a parlare la lingua del vino, anche se non è stata intrapresa una formazione più strutturata in ambito.

Un nuovo studio si è preso la briga di verificare questa

diceria con metodo scientifico, e la risposta che ne esce ridimensiona parecchio questa narrazione.

Come riportato nell'articolo di The Drinks Business, ["‘Tasting enough wines’ will not make one an expert, research paper shows"](#), lo psicologo dell'intelligenza Maximilian Krolo, dell'Università del Saarland, insieme al professor Bates dell'Università di Edimburgo, ha condotto una ricerca su 525 partecipanti per capire se il livello di intelligenza possa prevedere l'acquisizione di una conoscenza profonda in un ambito specialistico. Ai partecipanti è stato somministrato un test di intelligenza consolidato (ICAR) e, a seguire, 68 domande a risposta multipla tratte dall'esame WSET Livello 2. Il vino è stato scelto proprio perché resta fuori dai programmi scolastici e, per la maggior parte delle persone, non porta alcun vantaggio economico o di carriera: chi lo studia, lo fa perché vuole, non perché deve.

## **Prima considerazione: la struttura conta più della quantità**

Insomma, difficile non essere d'accordo con questo studio.

Sì, perché, ragionando in termini pratici, pensare di diventare esperti di vino solo accumulando assaggi è un po' come pensare di imparare a nuotare andando avanti e indietro in vasca senza che nessuno ti abbia mai spiegato due cose di base.

Puoi nuotare vasche per anni e restare comunque un nuotatore inefficiente perché il problema non è quanto si nuota ma come, soprattutto se nessuno ti ha mai spiegato come si galleggia.

Lo studio di Krolo dice che questo meccanismo vale anche per il vino. Non è un sapere che si acquisisce "per esposizione naturale", come può capitare con una lingua che si finisce per assorbire vivendoci in mezzo. Il vino va studiato, e senza una guida che corregga, classifichi, dia un feedback, l'assaggio

ripetuto rischia di consolidare impressioni sbagliate tanto quanto quelle giuste.

## Cosa dice lo studio

Dai risultati emergono due punti.

Il primo: **il QI si conferma un predittore significativo della conoscenza del vino**, anche tenendo conto dell'esposizione professionale al settore e del consumo personale. In altre parole, **le persone con un punteggio più alto tendono a costruirsi una conoscenza approfondita anche quando nessuno le spinge a farlo e non c'è alcun beneficio immediato in vista**: semplicemente, sono più propense a cercarsi da sole un percorso organizzato per imparare.

Il secondo, e qui la faccenda si fa interessante per chi lavora nella comunicazione del vino: **la conoscenza approfondita dipende in modo specifico dall'apprendimento strutturato**. Chi ama il vino, effettivamente, ne sa di più. Ma è la struttura, non l'amore per la bottiglia, a fare la differenza. Come sintetizza Krolo, **le degustazioni lasciano un segno duraturo quando sono organizzate in modo sistematico, non quando si limitano a mettere in fila una bottiglia dopo l'altra**.

## Seconda considerazione: quale struttura, però?

Fin qui, tutto lineare, ma c'è un "ma"...

Di recente abbiamo partecipato ad una masterclass con tanto di sommelier, presidente del consorzio, giornalista internazionale a tenere banco. Durante la degustazione uno degli esperti ha detto che un vino gli "ricorda i sali da bagno per il senso di rilassatezza che trasmette questo vino"

Suggestivo, per carità. **Ma quanto insegna davvero, rispetto a**

**una degustazione pensata per far capire, nel modo corretto, cosa c'è in quel bicchiere?**

Tornando al parallelismo con il nuoto: sarebbe un po' come avere un istruttore che per insegnarti a galleggiare ti parlasse di densità ossea e di come questa cambia in base alla corporatura e al grado di acquaticità.

Ci sono diversi modi di fare "struttura", quindi. E se è vero che la ricerca di Krolo dimostra che improvvisare non basta, resta comunque da capire quale grado di tecnicismo serva davvero a chi si affaccia al vino, e quale, al contrario, rischi di allontanarlo prima ancora che abbia imparato a galleggiare.

---

## **Punti chiave**

- 1. Il QI predice la conoscenza del vino**, anche senza incentivi economici o professionali diretti.
- 2. La struttura conta più della quantità**: le degustazioni casuali costruiscono impressioni fragili e incoerenti.
- 3. Lo studio ha coinvolto 525 persone**, testate con il metodo ICAR e l'esame WSET Livello 2.
- 4. Alcuni approcci didattici, troppo tecnici o suggestivi, rischiano di allontanare** chi si avvicina al vino.