

Degustazione sentimentale: se gli uomini fossero bottiglie di vino

scritto da Veronica Zin | 1 Aprile 2026



Giulia Latini, creator e comunicatrice enoica, presenta "Degustazione Sentimentale" (Sperling & Kupfer), un'opera che utilizza il vino come lente per analizzare le relazioni umane. Attraverso un linguaggio privo di tecnicismi, l'autrice invita a riscoprire l'autenticità del calice e dei sentimenti. Una riflessione necessaria per un settore che deve aprirsi a nuovi consumatori abbattendo il timore del giudizio.

Degustazione Sentimentale è un libro in cui Giulia Latini, l'autrice, ripercorre la sua storia sentimentale e paragona gli uomini ai vini. Non solo: Giulia inserisce anche parallelismi – e pure dei parallelismi divertenti, ironici e azzeccati – aneddoti e anche qualche informazione di base a

tema vino, scritta in modo semplice e fruibile, anche per i neofiti.

Il risultato? Una lettura genuina, autentica e pure formativa.

Ma dirò di più: questo libro funziona, e si legge velocemente, perché Giulia non si nasconde. Si spoglia della paura del giudizio e racconta una storia vera, personale, imperfetta. Ed è proprio questa autenticità a rendere il libro non banale e non scontato.

Soprattutto in un mondo del vino impettito e blasonato, dove dell'apparenza si è fatto per anni il principio cardine, un cardine che sta crollando di fronte all'imperfetta autenticità di cui *Degustazione Sentimentale* appare un esempio fiero.

Pubblicato da Mondadori, il libro nasce da un'intuizione semplice quanto potente: **usare il vino come lente per guardare le relazioni sentimentali**. Non è un manuale di abbinamento e non è un *memoir* romantico. Si potrebbe definire un oggetto ibrido, che parla a chi il vino non lo conosce per niente, ma anche a chi qualcosa ne sa ma cerca una chiave di lettura svecchiata, nuova, non pomposa e, sicuramente, non patinata.

Giulia Latini è una creator digitale che da anni si occupa di comunicare il vino con un approccio volutamente trasversale: niente gergo tecnico, niente virtuosismi da sommelier, ma quel gusto – inteso in senso lato – come **chiave d'accesso a un mondo che troppo spesso si è chiuso in sé stesso**. Laureata in design, con una formazione enoica che passa per tutti i livelli da sommelier in FIS fino al Bibenda Executive Wine Master, Giulia è una delle voci più fresche e coerenti di un settore che ha urgente bisogno di rinnovarsi. L'abbiamo incontrata per parlare del libro, della comunicazione, del salutismo e di tutto quello che c'è in mezzo.

Raccontaci un po' di te.

Attualmente lavoro come creator. Negli anni ho cercato di capire cosa mi piacesse e il mondo del vino ha iniziato a interessarmi intorno ai 21 anni, quando ho fatto il primo livello da sommelier in FIS mentre studiavo all'università. Mi sono laureata in design, poi ho scoperto che il settore vitivinicolo mi piaceva tantissimo: non per il vino in sé, ma per le persone che ne fanno parte. **Il contatto con la natura, l'umiltà, la pazienza, il rispettare i tempi e il territorio, il mettere amore in quello che si fa. È veramente uno dei pochi settori in cui si lavora più per passione che per lucro.**

Parallelamente ho iniziato a lavorare con i social. La *sommellerie* italiana degli ultimi vent'anni ha, secondo me, un po' intimorito il consumatore con paroloni, approcci estremamente tecnici, molto verticali. E io mi sono detta: **mi piacerebbe mettermi in mezzo tra la nicchia e la massa, e semplificare.** Trasferire che, in realtà, è tutto molto più semplice, più intuitivo. Dobbiamo imparare a conoscerci e conoscere il proprio gusto per sapere cosa ci piace e cosa non ci piace e muoverci di conseguenza. **Non necessariamente dobbiamo avere un naso così tanto allenato da sentire il cardamomo all'interno di una particolare bottiglia.**

Com'è nata l'idea di mescolare relazioni sentimentali e vino?

Superati i trent'anni ho detto: facciamo il punto della situazione. Grazie al vino riesco a essere molto analitica, ad analizzare le cose per strati, mentre nella conoscenza degli uomini sono molto impulsiva. Così mi sono chiesta: **che succede se guardo quella cosa e come lente uso il vino?**

Quindi sono andata a vedere le caratteristiche: il vino lo vediamo dal punto di vista visivo, olfattivo e gustativo, e in abbinamento le persone potrebbero corrispondere a una

conoscenza, un avvicinamento estetico, un'infatuazione, e poi la conoscenza vera e propria. **Anche lì abbiamo una sorta di layer delle conoscenze.**

Questo libro nasce anche dalla volontà di condividere un'esperienza, la mia, con il desiderio che possa essere utile a chi si è trovato in situazioni simili. Ho pensato che una ragazza che legge il libro e, in almeno uno dei dieci capitoli, possa rivedere sé stessa. **Diamo un senso a questi disastri.**

Tra salutismo, l'OMS che definisce il vino cancerogeno di tipo A, i consumi in calo: credi che la narrazione del tuo libro, così intima e autentica, possa incuriosire anche chi oggi si tiene lontano dal calice?

Io stessa non bevo tutti i giorni: soltanto in compagnia, o durante degustazioni, in contesti ben specifici. **Secondo me l'abuso andrebbe condannato non solo nel caso del vino, ma in tutti i casi perché ogni tipologia di abuso rischia di far male.**

Però, al contempo, penso che sia molto meno pericoloso un bicchiere fatto bene di un buon vino rispetto a una materia prima scadente nel cibo. Bisogna avere consapevolezza e fare scelte intelligenti. Ho cercato anche di spiegare nel libro, in maniera semplice, come vengono utilizzati i solfiti, cosa sono, e perché sono diventati il capro espiatorio di una narrativa molto green.

Racconto un aneddoto personale: anni fa ho avuto un periodo in cui ero molto giù, mi si era chiuso lo stomaco, stavo perdendo peso, non riuscivo a mangiare. La mia psichiatra – quindi una persona con un approccio scientifico – mi ha consigliato di

bere un bicchiere di vino rosso la sera, a stomaco vuoto perché mi avrebbe aiutata ad aprire un po' lo stomaco. In quel caso il vino è stato curativo, quindi dipende sempre da quanto e come vengono utilizzate le cose.

Cosa pensi della comunicazione tecnica rivolta a un pubblico spesso privo degli strumenti per comprenderla?

Penso che intimorisca e allontani il consumatore, e lo renda prigioniero di poca scelta. Nessuno vuole sentirsi ignorante. Il bravo professionista riesce a spiegarti cose difficili in modo semplice. Invece, questo virtuosismo tecnico nel voler spiegare qualcosa di complesso a una persona che non ne sa nulla crea distanza. E questo cosa comporta? Che la volta successiva, al ristorante, quella persona non si interfacerà con il sommelier, ma andrà su una scelta sicura, un nome che conosce, per non sbagliare.

Stai praticamente addormentando la curiosità di una persona. Perché hai creato una distanza. Perché quella persona non vuole sentirsi ignorante né fare brutta figura davanti agli altri.

Quale consiglio daresti alle aziende vitivinicole che vogliono adottare un approccio meno elitario e più inclusivo?

Aprire l'azienda e far parlare direttamente i produttori. Per quanto mi riguarda, ho imparato molto più sul campo che in classe. Il produttore che mi racconta il vino in maniera autentica, genuina e spontanea mi arriva molto di più della verticale fatta in aula con il sommelier pluripremiato che spiega le differenze tra un'annata e l'altra.

Aprire le aziende e avere un approccio più spontaneo, far vedere, far percepire il lavoro che c'è dietro. Perché in quel

modo si riesce anche a giustificare un prezzo: si sa che quella bottiglia la si paga così perché dietro c'è un motivo.

Degustazione Sentimentale di Giulia Latini, opera edita da Sperling & Kupfer, è disponibile in tutte le librerie e nei principali store online.

Punti chiave

1. **Vino e relazioni si intrecciano per offrire una lente analitica originale** sulla complessità dei rapporti umani contemporanei. .
2. **Comunicazione inclusiva e linguaggio semplice** sono essenziali per avvicinare i giovani consumatori ed eliminare il timore del giudizio..
3. **Autenticità e passione rappresentano i valori cardine per raccontare il lavoro dei produttori** e il territorio in modo genuino..
4. **Abuso e consapevolezza richiedono un equilibrio basato su scelte intelligenti**, privilegiando sempre la qualità rispetto alla quantità. .