

# Freschezza non significa vini senza personalità

scritto da Stefano Montibeller | 30 Giugno 2026



*La freschezza è diventata una parola chiave del vino contemporaneo, ma rischia di trasformarsi in una nuova semplificazione. Tra Grignolini, legno, affinamenti e vini sempre più leggeri, l'articolo riflette sul confine tra bevibilità e svuotamento, ricordando che un vino fresco non deve rinunciare a personalità, profondità e materia.*

Recentemente è capitato di assaggiare due Grignolini della stessa azienda, ma con età e impostazioni diverse. Uno con circa dieci anni di vita, l'altro più giovane. Entrambi passati dal legno, entrambi con affinamenti pensati per dare al vino qualcosa in più rispetto alla sola immediatezza del frutto.

Il primo mostrava un'impronta più classica, legata a un'idea

di vino forse più vicina a un gusto precedente: maggiore profondità, più sviluppo, una bocca più distesa. Eppure era ancora **fresco, tagliente, vivo**. Il secondo, invece, parlava un linguaggio più contemporaneo: più agile, più diretto, più leggibile nel suo equilibrio. Anche qui il legno c'era.

Ed è proprio da qui che nasce una riflessione più ampia. Oggi tendiamo spesso a leggere la freschezza come sinonimo di modernità e tutto ciò che ha materia, affinamento o legno come qualcosa di superato. È una semplificazione comoda, ma rischiosa. Perché un vino può essere contemporaneo anche senza sembrare appena uscito da una **centrifuga di acidità e buone intenzioni**.

Un recente articolo di Dwight Farrow, pubblicato su Food and Wine Aesthetics, mette a fuoco bene il tema: **la freschezza è ormai ovunque**. La ritroviamo nei vini meno alcolici, meno estratti, meno segnati dal legno, nei rossi serviti più freschi, nei bianchi tesi, nei rosati, in tutto ciò che oggi viene raccontato come più bevibile e più vicino al gusto attuale.

Ed è vero: dopo anni di vini caricati, maturi, alcolici, a volte più costruiti per impressionare che per essere bevuti, il ritorno alla freschezza è stato necessario. Il consumatore cerca vini meno faticosi, più adatti al cibo, alla conversazione, a un consumo meno cerimoniale.

Ma la freschezza non può diventare una nuova ortodossia. Non basta togliere per fare un vino migliore. **Meno alcol, meno estrazione, meno colore, meno legno** non significano automaticamente più eleganza. A volte significano solo meno vino.

Negli ultimi mesi è capitato spesso di assaggiare vini spremuta, certo, perfetti per un marciapiede milanese a luglio con quaranta gradi e poca voglia di pensare. Vini che scorrono, rinfrescano e non disturbano. Ma spesso non dicono

molto. Non raccontano davvero un vitigno, un territorio o una scelta produttiva. Passano e spariscono.

La freschezza funziona quando dà movimento al vino, non quando lo svuota. Deve sostenere il frutto, rendere il sorso più vivo, dare tensione alla materia. Non sostituirsi alla **materia stessa**.

Per questo alcuni vini hanno ancora bisogno di tempo, di affinamento, di profondità. Non per sembrare “importanti” nel senso più vecchio del termine, ma per avere presenza. Per occupare la bocca con senso, non solo con peso. Il legno, quando usato bene, **non è un marchio di vecchiaia**.

Il rischio, oggi, è confondere la liberazione dai vini pesanti con l’obbligo di fare vini magri. Ma tra un vino pesante e un vino slavato non c’è una rivoluzione del gusto.

Quindi dovremmo smettere di chiederci se un vino sia fresco e iniziare a chiederci che cosa quella freschezza renda possibile. Se aggiunge ritmo, complessità, profondità. O se serve solo a renderlo più conforme al gusto del momento.

Il vino contemporaneo, se vuole davvero parlare al mercato, dovrebbe ricordarsi che **la freschezza è una qualità**. Non una scusa per togliere tutto il resto.

---

## **Punti chiave**

1. **Freschezza:** qualità importante, ma non garanzia automatica di interesse.
2. **Vini contemporanei:** leggerezza e bevibilità non devono significare svuotamento.
3. **Legno:** se usato bene, non è sinonimo di vino superato.
4. **Materia:** la freschezza deve sostenerla, non sostituirla.
5. **Mercato:** il gusto attuale premia vini meno faticosi, ma

non necessariamente più semplici.