Non ripetere più quella parola!

scritto da Agnese Ceschi | 16 Giugno 2026



Dal concetto di "buono" alle definizioni di "naturale", passando per termini come "secco", "fruttato" e "acidità", alcune espressioni molto diffuse nel linguaggio del vino non convincono gli addetti ai lavori. Un approfondimento sulle definizioni che generano più equivoci e sulle alternative più efficaci per descrivere correttamente un vino.

Parole, parole, parole, per citare il noto successo musicale di Mina. Solo che questa volta invece che essere parole d'amor, sono parole di vino. Il lessico del vino sembra infinito: sono moltissimi i termini associati al nettare di Bacco, sia che siano tecnici che più comuni, legati alla tecnica di produzione o al prodotto.

Secondo un recente **articolo apparso su Vinepair**, alcune di

queste parole sembrano essersi guadagnate una cattiva reputazione tra gli esperti del settore. Sappiamo bene che anche il lessico del vino subisce le mode, per esempio, o muta di significato nel tempo, ma esistono alcuni termini che sembrano essere delle vere “fissazioni” per gli esperti di vino e che non vengono accolti di buon grado dagli stessi. Vediamo dunque quali sono questi termini, chiarendo un aspetto importante: la componente culturale del singolo Paese e la lingua possono modificare l’effetto che queste parole hanno su chi le sente. Rimaniamo dunque su termini molto ampi e generici, simili in molte lingue.

Buono

Cosa definisce un vino buono? La bontà è un termine puramente soggettivo secondo **Kaye Askins, proprietaria di Best Little Wine & Books a Lockhart, Texas**. “Buono è soggettivo. Posso elencare tutti i motivi per cui un vino che proponiamo ha tecnicamente un buon rapporto qualità-prezzo, ma se al nostro cliente non piace, la sua percezione diventa realtà. Chiedere ‘cosa mi piacerà?’ invece di ‘cosa è buono?’ ci permette di avviare una conversazione molto più approfondita, e il cliente è più vicino a trovare esattamente ciò che desidera”.

Naturale o senza solfiti

Vino senza solfiti: spesso i consumatori si fanno confondere da questo termine. Sappiamo bene che ogni vino contiene solfiti, naturalmente presenti, che si formano durante la fermentazione e che non può esistere un vino totalmente privo di solfiti.

“Negli Stati Uniti, esistono rigide normative sulla quantità totale di solfiti consentita nel vino e qualsiasi vino che ne contenga più di 10 parti per milione deve essere etichettato con la dicitura “contiene solfiti”, il che significa che praticamente tutti i vini riportano tale indicazione. Questa etichetta tende a spaventare le persone, anche se è del tutto

standard” spiega **Kinga Mackowiak, sommelier e responsabile bevande di Apple Blossom a Denver**.

E non parlate di vino naturale ad un sommelier! Secondo **Matt Turner, Wine director di Lei, New York,** il termine è troppo variabile per essere utile se si chiede un consiglio al sommelier. “Provate a fornire maggiori dettagli su ciò che state cercando: se si tratta delle pratiche agricole, dell’utilizzo delle botti o di un’altra caratteristica!” spiega il sommelier.

Secco o dolce?

Spesso, quando si ordina un vino rosso, si usa l’espressione “vino rosso secco”, mentre quasi tutti i vini rossi sono intrinsecamente “secchi” (ovvero non dolci). Non è sempre ovvio che “secco” sia l’opposto di “dolce” nella terminologia enologica, soprattutto per chi non usa questi termini quotidianamente nel settore, quindi è facile capire perché venga spesso usata in modo errato.

“Lo ripeto sempre, ma vorrei che la gente smettesse di chiedere un vino bianco ‘secco’. È un termine tecnico, ma non è quello che la maggior parte delle persone intende. Quando si parla di Riesling e Riesling, certo, la richiesta di un vino secco rispetto a uno dolce ha senso. Quando le persone chiedono un vino ‘secco’, per loro può significare una gamma di caratteristiche. Magari intendono un vino minerale, o non aromatico, o leggero, fresco e sapido. Fatemi sapere se questi aggettivi descrivono meglio quello che state cercando, per favore!” dice **Hannah Harrington, sommelier di Smithereens, New York**.

Profumo dolce o fruttato

Un altro errore comune è dire “questo vino ha un profumo dolce”, quando in realtà si intende “fruttato” o si associa l’aroma alla dolcezza. Tuttavia, non si può percepire la

dolcezza con l’olfatto, poiché non è una sensazione olfattiva e può essere rilevata solo sulla lingua. “Noi gustiamo la dolcezza e annusiamo la frutta; queste sensazioni vengono spesso confuse e dimentichiamo che possiamo effettivamente “annusare una fragola”, ma possiamo solo assaggiarne la dolcezza o l’acidità” dice **Ryan Fletter, proprietario e sommelier del Barolo Grill, Denver.**

Acidità: è questione di termini corretti

“Non sono necessariamente stanca di sentire il termine, poiché si riferisce certamente a un’espressione stilistica del carattere di un vino, ma l’acidità è un elemento cruciale dell’archetipo di un vino selezionato, e in alcuni casi il più importante, ma il modo in cui la descriviamo a tavola o per iscritto può risultare sgradevole per un ospite o un lettore” spiega **Chris McFall, direttore dei vini di SingleThread, Healdsburg, California**. “Considerando il duro lavoro richiesto a molti e l’aiuto di Madre Natura per portare l’uva dal vigneto al bicchiere, spero che il mondo delle bevande possa dimostrare la stessa dedizione in descrizioni accurate, dipingendo un quadro preciso dello stile per l’ospite o il lettore” conclude l’esperto.

Punti chiave:

• “Buono” è una valutazione soggettiva e non aiuta a individuare i gusti personali del consumatore.

• L’espressione “senza solfiti” può risultare fuorviante perché tutti i vini contengono naturalmente una certa quantità di solfiti.

• Il termine “naturale” viene considerato troppo generico e poco utile senza ulteriori dettagli sulle pratiche produttive.

• “Secco” è spesso utilizzato in modo improprio e può indicare caratteristiche diverse da quelle tecnicamente previste dall’enologia.

• Aromi fruttati e dolcezza vengono frequentemente confusi, mentre si tratta di percezioni sensoriali differenti.