vinetur

Studio Cornell: il colore del vino spiega solo l’8% dei giudizi dei consumatori

I ricercatori non hanno rilevato un pregiudizio costante contro i rossi ibridi resistenti alle malattie, alleviando una preoccupazione per i viticoltori che adattano i vigneti allo stress climatico.

giovedì 24 settembre 2026



Secondo uno studio guidato da Cornell, i consumatori di vino che giudicano un rosso dal suo colore potrebbero farlo molto meno di quanto temessero molti produttori: l'aspetto è risultato solo un debole indicatore del fatto che i consumatori apprezzassero davvero ciò che assaggiavano.

La ricerca, pubblicata il 23 settembre sull'American Journal of Enology and Viticulture, ha esaminato se i vini ottenuti da varietà ibride resistenti alle malattie partano svantaggiati perché non sempre hanno l'aspetto dei vini prodotti da vitigni europei tradizionali. I ricercatori di Cornell AgriTech e dell'Université Bourgogne Europe di Digione, in Francia, hanno affermato che i risultati non mostrano un pregiudizio costante dei consumatori contro il colore dei vini ibridi.

La questione è importante mentre i viticoltori in Nord America e in Europa cercano uve che possano gestire meglio le malattie fungine, gli inverni rigidi e un meteo più irregolare legato al cambiamento climatico. Le varietà ibride possono richiedere meno trattamenti fitosanitari e sopravvivere a condizioni che danneggiano i vigneti convenzionali. Se i consumatori non sono fortemente respinti dalle differenze di colore, ciò potrebbe ridurre una barriera a un uso più ampio di queste uve nel settore del vino.

Lo studio ha reclutato 82 abituali consumatori di vino rosso attraverso il Cornell Sensory Evaluation Center. Ai partecipanti è stato chiesto di valutare otto vini rossi commerciali senza sapere cosa stessero bevendo. Cinque erano prodotti da cultivar ibride provenienti da New York, Wisconsin, Tennessee e Iowa. Tre erano pinot noir di Borgogna, Oregon e della regione dei Finger Lakes di New York.

I partecipanti hanno prima valutato quanto gradivano l'aspetto di ciascun vino e quanto si aspettavano di apprezzarlo basandosi solo sul colore. Poi hanno assaggiato i vini e valutato quanto effettivamente li gradivano.

I risultati hanno mostrato che il colore influenzava le prime impressioni, ma solo fino a un certo punto. I vini che apparivano più chiari o mostravano toni più gialli e bruni tendevano a ricevere punteggi più bassi per l'appeal visivo e aspettative più basse prima dell'assaggio. Tre vini si sono classificati nelle ultime posizioni per aspetto: un pinot noir dei Finger Lakes, un Norton del Tennessee e un corot noir nei pressi di Albany, New York.

Ma una volta assaggiati i vini, il ruolo del colore è diminuito nettamente. La relazione statistica tra gradimento dell'aspetto e gradimento effettivo spiegava solo circa l'8% della variazione delle risposte, hanno riportato i ricercatori. In altre parole, l'appeal visivo influenzava le aspettative, ma diceva poco su quanto le persone alla fine apprezzassero il vino.

Catherine Dadmun, dottoranda in scienze alimentari a Cornell e coautrice dello studio, ha dichiarato in un commento diffuso da Cornell che gusto e aroma erano molto più importanti del colore nella percezione complessiva della qualità. Lo studio ha rilevato che i vini ibridi e i pinot noir risultavano in larga parte mescolati quando i ricercatori confrontavano i giudizi dei consumatori su tonalità e aspetto complessivo.

I risultati contestano una convinzione di lunga data in alcuni segmenti del commercio del vino, secondo cui un colore più scuro segnala una qualità migliore e gli ibridi potrebbero essere più difficili da vendere se appaiono diversi dai vini vinifera. I dati non hanno mostrato alcuna correlazione significativa tra intensità del colore e gradimento effettivo. Ciò che sembrava contare di più nei punteggi visivi più bassi non era semplicemente il fatto che un vino fosse chiaro, ma se il suo colore tendeva al bruno o al giallo anziché a una tonalità rosso-violacea spesso associata ai rossi più giovani.

Anna Katharine Mansfield, docente associata di enologia a Cornell AgriTech e una delle autrici dello studio, ha detto che la questione circolava da anni tra i selezionatori di uve e i produttori di vino. Le preoccupazioni sul fatto che i consumatori avrebbero rifiutato vini che non avessero un aspetto "da vinifera" erano ampiamente discusse, ha affermato, ma non erano state testate direttamente.

I ricercatori hanno esaminato anche la chimica del colore dei vini. Hanno analizzato 17 vini, compresi gli otto utilizzati nella prova sensoriale e altri campioni ibridi, per mappare i loro profili di antociani, i composti pigmentari responsabili del colore rosso. Il lavoro è stato svolto a Cornell AgriTech e a Digione utilizzando la cromatografia liquida ad altissima pressione.

L'analisi ha confermato che le uve ibride contengono una gamma più ampia di strutture di antociani rispetto alle uve vinifera. Tra queste vi sono i diglucosidi, composti che tendono a produrre un colore meno intenso e possono essere in qualche misura più

inclini all’imbrunimento nel tempo. In alcuni contesti europei, questi composti sono stati storicamente guardati con sospetto e associati ad assunzioni su una qualità del colore inferiore.

I dati sui consumatori non hanno confermato tali assunzioni. I vini con alti livelli di antociani diglucosidici hanno ottenuto risultati pari, e in alcuni casi migliori, rispetto ai vini tradizionali nelle valutazioni dell’aspetto. Lo St. Croix, un vino ibrido dello studio, ha ottenuto un punteggio pari a quello del pinot noir di Borgogna per il più alto punteggio complessivo di aspetto, nonostante il pinot noir di Borgogna non contenga diglucosidi.

Gli autori dello studio hanno affermato che i risultati vanno interpretati con una certa cautela. Poiché i vini erano prodotti commerciali, differenze di annata, condizioni del vigneto e metodi di vinificazione potrebbero anch’esse influire sul colore, indipendentemente dalla varietà d’uva. I ricercatori hanno detto che servono ulteriori studi su come il colore dei vini ibridi cambi con l’invecchiamento e se la percezione dei consumatori muti man mano che queste bottiglie diventano più comuni sul mercato.

Anche con questi limiti, lo studio mette in evidenza una questione pratica per produttori e rivenditori. Per un settore che cerca di adattarsi alla pressione climatica e all’aumento del rischio di malattie, l’accettazione delle uve ibride ha implicazioni che vanno oltre il dibattito accademico. Se i consumatori sono disposti a giudicare questi vini soprattutto in base a sapore e aroma, e non a quanto assomigliano nel bicchiere ai classici vini vinifera, i produttori potrebbero avere più margine per adottare varietà di uva più facili da coltivare e potenzialmente meno dipendenti dalla chimica, senza incontrare tanta resistenza al momento della vendita.