vinetur

Gli esperti del vino non concordano su quando bere i vini argentini, secondo uno studio

I professionisti di cinque Paesi si dividono persino su un vino di 35 anni: un’unica finestra di consumo può trarre in inganno gli acquirenti

sabato 21 novembre 2026



Uno studio pubblicato venerdì 20 novembre sulla rivista npj Science of Food ha rilevato che i professionisti del vino di cinque Paesi erano spesso in forte disaccordo quando dovevano valutare per quanto tempo un vino potesse continuare ad affinarsi e quando fosse il momento di berlo.

La ricerca ha coinvolto 140 professionisti del vino a Bordeaux, Londra, São Paulo, Chengdu e Davis, in California. Nel corso di degustazioni alla cieca, hanno valutato 13 vini argentini di un unico produttore: nove rossi e quattro bianchi, con un'età compresa tra 3 e 35 anni. Ogni partecipante ha espresso il proprio gradimento, stimato una finestra di affinamento e descritto le caratteristiche sensoriali.

Secondo gli autori, il lavoro ha affrontato una questione fondamentale per il mondo del vino: se gli esperti di mercati diversi interpretino allo stesso modo il medesimo vino e se il potenziale di invecchiamento percepito sia strettamente legato al gradimento. La risposta è stata articolata. I panel hanno mostrato alcuni punti di convergenza nel descrivere i vini, ma anche differenze significative nel linguaggio e nelle valutazioni sulla bevibilità e sul futuro affinamento.

Per i vini rossi, i ricercatori hanno individuato un nucleo descrittivo condiviso. Dei 83 descrittori utilizzati nello studio, 54 sono comparsi in tutte le sedi. Tuttavia, il loro impiego variava abbastanza da una località all'altra da rendere i panel meno concordi di quanto i ricercatori si sarebbero aspettati per caso. Secondo l'articolo, la differenza era particolarmente evidente a Bordeaux, dove i degustatori attribuivano maggiore importanza alla struttura e ai segni dell'evoluzione.

Lo studio ha inoltre rilevato che, in generale, le stime del potenziale di ulteriore affinamento si accorciavano con l'aumentare dell'età della bottiglia, almeno per i rossi. Gli autori hanno riportato un odds ratio di 0,30 per ogni 10,9 anni di età in più, indicando che le bottiglie più vecchie avevano maggiori probabilità di essere collocate in finestre di consumo residue più brevi. Queste tendenze generali, tuttavia, non hanno prodotto un accordo. A ogni età, i professionisti hanno continuato a distribuire le proprie valutazioni tra diverse categorie.

La dispersione delle valutazioni era evidente anche per il vino più vecchio della degustazione. Per la bottiglia di 35 anni, oltre un terzo dei partecipanti ha comunque giudicato che fosse al suo apice o addirittura oltre, anziché considerarla chiaramente al di là del momento migliore. Secondo gli autori, un simile livello di disaccordo suggerisce che un'unica indicazione sull'invecchiamento possa nascondere notevoli differenze di opinione tra i professionisti.

Il legame tra gradimento e potenziale di affinamento stimato esisteva, ma era limitato. Lo studio ha rilevato una correlazione positiva modesta, con un valore rho di 0,37. In pratica, i vini considerati adatti a un affinamento più lungo avevano una probabilità leggermente maggiore di essere apprezzati, ma il legame era troppo debole per considerare le due misure equivalenti.

Gli autori hanno sostenuto che, data l'ampia variabilità dei giudizi professionali, la distribuzione delle opinioni potrebbe essere più utile di una singola categoria assegnata a un vino. Il dato potrebbe avere rilevanza anche al di là dei panel di degustazione accademici. Per cantine, importatori, rivenditori e collezionisti, i risultati suggeriscono che un'unica finestra di consumo indicata da un esperto possa semplificare eccessivamente il modo in cui un vino sarà probabilmente accolto nei diversi mercati. Potrebbero inoltre indurre a rivedere più in generale il modo in cui le raccomandazioni sull'affinamento vengono comunicate nei materiali di vendita, nelle discussioni commerciali e nelle valutazioni dei critici, soprattutto quando riguardano più Paesi.

Lo studio si è concentrato sui vini di un solo produttore argentino, anziché su un campione più ampio di regioni e cantine, ma ha esaminato bottiglie con un'ampia varietà di età e riunito professionisti provenienti da importanti centri del vino in Europa, Nord America, America Latina e Asia. Tra gli autori dell'articolo figurano ricercatori del Catena Institute of Wine, dell'Università della California a Davis e di istituzioni di Bordeaux.

L'articolo ha dichiarato che la ricerca è stata finanziata in parte dal Catena Institute of Wine, affiliato a Bodega Catena Zapata, la cantina commerciale che ha prodotto i vini utilizzati nello studio. Gli autori hanno affermato che, al di là dei contributi degli autori indicati come affiliati all'istituto, il finanziatore non ha avuto alcun ruolo nell'analisi dei dati, nell'interpretazione dei risultati o nella decisione di sottoporre il manoscritto.

L’articolo ha inoltre dichiarato che un coautore è direttore scientifico di Seguin Moreau Cooperage, che, secondo gli autori, non ha finanziato lo studio né ha avuto alcun ruolo nel processo di ricerca.