vinetur

Dieci generi di vino trascurati e pronti a tornare in auge nel 2026, dice il critico del NYT

Eric Asimov mette in luce Bordeaux, Merlot, Sherry e altro ancora, invitando gli amanti del vino a riscoprire i classici dimenticati e gli stili emergenti.

giovedì 15 gennaio 2026



Eric Asimov, critico enologico capo del New York Times, ha pubblicato la sua lista annuale dei vini da tenere d'occhio per l'anno 2026. Piuttosto che concentrarsi su bottiglie specifiche, l'articolo di Asimov mette in evidenza regioni vinicole e varietà d'uva che, a suo avviso, meritano una rinnovata attenzione. Asimov osserva che molti di questi vini sono stati trascurati a causa del cambiamento dei gusti, di stereotipi persistenti o di cambiamenti nell'industria del vino.

Asimov sottolinea che le tendenze del vino sono cicliche. Alcuni stili cadono in disgrazia quando emergono nuove preferenze, ma egli sostiene che i vini di qualità non dovrebbero essere scartati semplicemente perché non sono più alla moda. Nella sua selezione, individua dieci generi di vino che sono stati ingiustamente trascurati o che sono svaniti dalla coscienza pubblica. Raccomanda inoltre alcune bottiglie all'interno di ciascuna categoria, con una gamma di prezzi.

Tra i vini di cui parla Asimov c'è il Bordeaux, che descrive come di medio corpo e sapido, con sottili sapori di frutta. Ricorda una conversazione con lo scrittore britannico di vini Hugh Johnson, che lodava il Bordeaux per la sua bevibilità. Asimov incoraggia i lettori a guardare oltre le etichette costose e conosciute e a cercare produttori meno noti che offrono un buon valore.

Lo Chardonnay californiano è un altro genere che, a suo avviso, ha sofferto di stereotipi. Un tempo noto per essere eccessivamente legnoso e burroso, lo Chardonnay californiano è ora disponibile in una varietà di stili, da fresco e vivace a ricco e corposo. Asimov esorta i consumatori a non trascurare questi vini sulla base di presupposti ormai superati.

Anche il Merlot è incluso nella lista. La sua reputazione ha subito un duro colpo dopo il film del 2004 "Sideways", che ha favorito il Pinot Nero e denigrato il Merlot. Asimov riconosce che molti Merlot prodotti all'epoca non erano entusiasmanti, ma insiste sul fatto che l'uva è in grado di produrre vini eccellenti, soprattutto se coltivata nelle giuste condizioni.

Anche il Cabernet Sauvignon della Napa Valley fa parte della classifica. Sebbene questi vini siano spesso costosi e talvolta criticati per essere antiquati o eccessivamente maturi, Asimov sostiene che i Cabernet della Napa ben fatti rimangono rilevanti e possono offrire complessità ed equilibrio, soprattutto con un certo invecchiamento.

L'autore sottolinea anche i vini fortificati come il Porto e il Madeira. Questi stili sono caduti in disuso perché i drink dopo cena sono diventati meno comuni. Tuttavia, Asimov suggerisce che vale la pena di rivisitarli, in particolare i Porto invecchiati e i Madeira Bual, che possono essere gustati con il formaggio o da soli.

La Ribera del Duero, in Spagna, è un'altra regione che Asimov ha scelto. Conosciuta per i potenti vini rossi ottenuti principalmente dal Tempranillo (localmente chiamato Tinto Fino), negli ultimi anni la Ribera del Duero ha visto un cambiamento verso stili più sobri. Asimov consiglia di cercare i produttori che abbracciano questo approccio.

Sono presenti anche i Sauternes e i Barsac, vini dolci di Bordeaux colpiti dalla muffa nobile (Botrytis cinerea). Questi vini, che richiedono molto lavoro, sono costosi ma offrono sapori unici e si abbinano bene a cibi come i formaggi blu o le ostriche.

Il Savennières, uno Chenin Blanc secco della Valle della Loira, è descritto da Asimov come un vino intellettuale, elegante ma spesso trascurato. Asimov consiglia di dare a questi vini il tempo di aprirsi prima di berli.

Lo sherry, in particolare il Fino e il Manzanilla dell'Andalusia in Spagna, è un'altra categoria che secondo lui merita maggiore attenzione. Questi vini liquorosi secchi sono tradizionalmente serviti come aperitivo e si abbinano bene a cibi come mandorle e prosciutto crudo.

Infine, Asimov include lo Spätlese Riesling della Germania. Questi vini leggermente dolci ma vivaci hanno perso terreno rispetto agli stili più secchi, ma rimangono versatili a tavola grazie al loro equilibrio di dolcezza e acidità.

Nel corso dell'articolo, Asimov sottolinea l'importanza di mantenere una mentalità aperta sui generi di vino che potrebbero essere caduti in disuso o essere stati fraintesi. Incoraggia i lettori a esplorare nuovamente queste categorie nel 2026, sottolineando che ognuna di esse offre una gamma di stili ed esperienze che vale la pena scoprire.