

Capire il vino senza studiarlo

Cosa vogliono dire i voti, le sigle in etichetta e le parole che leggi nelle schede. Tutto quello che serve per scegliere una bottiglia, niente di più.

I voti: cosa valgono davvero

Quasi tutti i critici usano una scala fino a 100, ma in pratica si parte da 80. Un vino con 85 non è «da sei e mezzo»: è un vino buono. La differenza vera si gioca in pochi punti.

80–84	85–89	90–94	95–100
Corretto Senza difetti, semplice	Buono Piacevole, ben fatto	Ottimo Ha carattere, si ricorda	Eccezionale Raro, spesso costoso

Sotto gli 85 punti i negozi di solito non mostrano il voto. Per questo vedi quasi solo numeri da 88 in su: non è che tutti i vini siano ottimi, è che gli altri voti non vengono pubblicati.

Chi dà i voti in centesimi

SIGLA CHE LEGGI	CHI È	COME LEGGERLO
James Suckling	Critico americano, assaggia moltissimi vini italiani	Tende a essere generoso: un suo 90 è un buon vino, non un fuoriclasse. Da 93 in su inizia a contare.
Wine Spectator	Rivista americana, tra le più lette al mondo	Più severa della media. Un 90 qui pesa parecchio.
Robert Parker	The Wine Advocate, la pubblicazione fondata da Parker	Storicamente il voto più influente sui prezzi. Premia spesso i vini potenti.
Antonio Galloni	Fondatore di Vinous, grande esperto di vini italiani	Voti prudenti e affidabili. Lo trovi anche sotto il nome Vinous.

SIGLA CHE LEGGI	CHI È	COME LEGGERLO
Falstaff	Rivista di lingua tedesca	Abbastanza generosa, assaggia molti vini del Nord Italia.
Veronelli	Guida italiana storica	Voti in centesimi, di solito misurati.
Decanter, Wine Enthusiast	Riviste inglesi e americana	Le trovi citate nelle nostre verifiche. Scala e significato come sopra.
Luca Maroni	Critico italiano con un metodo tutto suo	Scala fino a 99. Premia i vini molto fruttati e morbidi: i suoi voti sono spesso più alti degli altri e non si confrontano con il resto.

Le guide italiane con i simboli

Tre guide italiane non usano i numeri ma dei simboli. Sul sito li convertiamo in centesimi per poterli confrontare: è una nostra stima, non un dato ufficiale.

GUIDA	SIMBOLO	COSA VUOL DIRE	PER NOI VALE
Gambero Rosso bicchieri, da 1 a 3	1/3	Vino buono nella sua categoria	85
	2/3	Molto buono	89
	3/3	I famosi «Tre Bicchieri»: tra i migliori d'Italia quell'anno	94
Vitae AIS viti, da 1 a 4 (Associazione Italiana Sommelier)	3/4	Vino di ottimo livello	90
	4/4	Il massimo: eccellenza	94
Bibenda grappoli, da 1 a 5 (Fondazione Italiana Sommelier)	4/5	Vino di grande livello	90
	5/5	Il massimo: eccellenza	95

Il voto di chi l'ha bevuto

Accanto ai critici trovi un voto da 1 a 5: è la media dei giudizi lasciati su Vivino, un'app usata da milioni di persone per segnare i vini che bevono. Non sono esperti, e proprio per questo è utile: dice se la bottiglia piace a chi la compra.

VOTO SU 5	COME LEGGERLO
fino a 3,5	Corretto, senza entusiasmo
3,6–3,8	Buono: la maggior parte dei vini sotto i 15 € sta qui
3,9–4,1	Molto buono: piace a quasi tutti
da 4,2	Eccellente, raro in questa fascia di prezzo

Tre avvertenze: il voto mescola spesso più annate, i vini più cari tendono a prendere voti più alti, e con pochi voti basta un giudizio per spostare la media. Per questo sul sito lo facciamo contare solo quando si basa su almeno 50 voti.

Cinque cose da ricordare davanti a un voto

- **Vale per quell'annata.** Un 94 al 2020 non dice nulla del 2023. Nelle schede lo segnaliamo quando il voto è di un altro anno.
- **Il voto del negozio è di parte.** Chi vende la bottiglia ha interesse a darle un bel numero. Per questo sul sito pesa la metà.
- **Un solo critico può sbagliare.** Due o tre voti simili da fonti diverse valgono molto più di un 95 isolato. È quello che controlla la voce «Cosa dicono le altre fonti».
- **Il voto misura la qualità, non il tuo gusto.** Un Barolo da 95 può non piacerti affatto se ami i vini morbidi. Guarda prima lo stile, poi il voto.
- **Due punti di differenza contano poco.** Tra 90 e 92 spesso c'è solo il gusto di chi ha assaggiato.

Le parole: cosa senti nel bicchiere

I critici usano un loro vocabolario. Ecco le parole più comuni, tradotte in sensazioni che conosci già.

Quello che senti in bocca

Tannico

Ti asciuga la bocca e lascia la lingua un po' ruvida. I tannini vengono dalle bucce e dai semi dell'uva, e si trovano quasi solo nei rossi.
Come un tè nero lasciato troppo in infusione, o un caco non maturo.

Fresco

o «di buona acidità»

Ha una punta acidula che fa salivare e invoglia a bere ancora. Non c'entra la temperatura.
Come una mela verde o una spremuta di limone allungata.

Sapido

Lascia una sensazione leggermente salata. È un pregio, soprattutto nei bianchi.
Come l'acqua di cottura della pasta appena salata.

Minerale

La parola più discussa. Indica profumi e sapori che non ricordano né frutta né fiori: pietra, gesso, a volte un cenno di fumo.
L'odore dei sassi bagnati dopo un temporale.

Morbido

Scivola liscio, senza spigoli: poco acido e poco ruvido. È lo stile più facile per chi inizia.
Come uno yogurt intero rispetto a uno magro.

Corposo

o «strutturato», «di corpo»

Denso, intenso, riempie la bocca. Di solito ha più alcol e va bevuto mangiando.
La differenza tra latte intero e latte scremato.

Caldo

Si sente l'alcol: un leggero bruciore in gola. Capita con i vini da 14 gradi in su.
Il calore che lascia un sorso di liquore, ma molto più lieve.

Secco

Semplicemente non dolce. Quasi tutti i vini da pasto sono secchi, anche quando profumano di frutta matura.

Abboccato, amabile

Leggermente dolce (abboccato) o chiaramente dolce (amabile). Li trovi in alcuni Lambrusco e in certi bianchi.

Persistente

o «lungo»

Il sapore resta in bocca per molti secondi dopo aver deglutito. È uno dei segni più affidabili di un vino di qualità.

Equilibrato	Nessuna sensazione copre le altre: né troppo acido, né troppo ruvido, né troppo alcolico.
--------------------	---

Quello che senti al naso

Sentori o «note», «profumi»	Gli odori che il vino ricorda. Nel vino non c'è frutta aggiunta: sono somiglianze, come quando un formaggio «sa di nocciola».
Fruttato	Ricorda la frutta. Nei rossi di solito ciliegia, mora, prugna; nei bianchi mela, pera, pesca, agrumi.
Floreale	Ricorda i fiori: viola e rosa nei rossi, fiori bianchi e gelsomino nei bianchi.
Erbaceo o «vegetale»	Ricorda erba tagliata, peperone verde, foglia di pomodoro. Tipico del Sauvignon e del Cabernet.
Speziato	Ricorda pepe, chiodi di garofano, cannella o liquirizia. Spesso arriva dal legno della botte.
Balsamico	Una sensazione fresca e pungente, quasi da caramella. Menta, eucalipto, resina di pino.
Tostato	Ricorda caffè, cacao, pane tostato o vaniglia. È il segno del passaggio in botti piccole di legno.
Aromatico	Molto profumato già appena versato. Vale per poche uve: Moscato, Gewürztraminer, Malvasia, Zibibbo.
Crosta di pane o «lieviti»	Il profumo di panetteria tipico degli spumanti fatti con il metodo classico.

Come è stato fatto

Affinamento	Il periodo di riposo del vino prima della vendita, in acciaio, in legno o in bottiglia.
--------------------	---

Acciaio	Il vino riposa in vasche di acciaio, che non danno sapore. Restano i profumi freschi dell'uva.
Barrique	Botte piccola da 225 litri. Dà al vino note di vaniglia e tostato e lo rende più rotondo.
Botte grande	Migliaia di litri: ammorbidisce il vino quasi senza dargli sapore di legno. È la tradizione di Barolo e Brunello.
Anfora	Grandi vasi di terracotta. Li usano soprattutto i piccoli produttori artigianali; il gusto può essere particolare.
Appassimento	L'uva viene fatta asciugare prima di essere pigiata, così il vino diventa più concentrato e alcolico. È il metodo dell'Amarone.
In purezza o «100%»	Fatto con una sola varietà di uva.
Vitigno	La varietà di uva: Sangiovese, Nebbiolo, Chardonnay. È quello che più decide il sapore del vino.
Biologico	Uve coltivate senza prodotti chimici di sintesi. Dice come si lavora in vigna, non garantisce che il vino sia più buono.

L'etichetta: le sigle che contano

Le sigle dicono da dove viene il vino e quali regole ha seguito. Non dicono se è buono: esistono IGT eccellenti e DOCG mediocri.

SIGLA	COSA VUOL DIRE
DOCG	Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Le regole più strette su zona, uve e quantità, con un assaggio obbligatorio prima della vendita. Ha la fascetta numerata sul collo.
DOC	Denominazione di Origine Controllata. Zona e regole definite, un po' meno rigide della DOCG.

IGT o IGP	Indicazione Geografica. Zona più ampia e regole più libere. Molti grandi vini toscani sono IGT proprio per poter usare uve non previste dalle DOC.
------------------	--

DOP	La sigla europea che comprende DOC e DOCG. Stesso significato.
------------	--

Le parole accanto al nome

Classico	Viene dalla zona storica, la più antica della denominazione. Chianti Classico e Chianti sono due vini diversi.
-----------------	--

Superiore	Regole più strette del vino base: di solito un po' più di alcol e meno uva per ettaro. In genere è più pieno.
------------------	---

Riserva	Ha riposato più a lungo prima della vendita, spesso in legno. Più complesso e più caro, non sempre più facile.
----------------	--

Gran Selezione	Il livello più alto del Chianti Classico: solo uve dell'azienda e affinamento più lungo.
-----------------------	--

Annata o «millesimo»	L'anno della vendemmia. Per bianchi, rosati e rossi leggeri più è recente meglio è. I rossi importanti migliorano con qualche anno.
--------------------------------	---

Vigna, cru	Le uve vengono da un singolo vigneto, di solito il migliore dell'azienda.
-------------------	---

Contiene solfiti	Lo trovi su quasi tutte le bottiglie. I solfiti servono a conservare il vino e sono presenti in piccole quantità.
-------------------------	---

Gradi es. 13,5%	La quantità di alcol. Sotto i 12 è un vino leggero, sopra i 14 è un vino potente.
---------------------------	---

Le bollicine: le parole che ingannano

Sugli spumanti la parola che indica la dolcezza trae in inganno: **Extra Dry è più dolce del Brut**, e Dry è ancora più dolce.

Pas Dosé		meno di 3 g/l
Extra Brut		fino a 6 g/l
Brut		fino a 12 g/l
Extra Dry		12–17 g/l
Dry		17–32 g/l
Demi-Sec		32–50 g/l

Pas Dosé si chiama anche Dosaggio Zero o Brut Nature. Se vuoi andare sul sicuro per un aperitivo scegli Brut; se preferisci un sorso più morbido, Extra Dry.

Metodo Classico	Le bollicine nascono dentro la bottiglia, con mesi o anni di riposo. Bollicina fine, profumo di crosta di pane. È il metodo di Champagne, Franciacorta e Trentodoc.
Metodo Charmat o «Martinotti»	Le bollicine nascono in grandi vasche chiuse, in poche settimane. Vino più semplice, fresco e fruttato. È il metodo del Prosecco.
Millesimato	Fatto con uve di un solo anno, indicato in etichetta. Senza annata (a volte scritto NV) è un insieme di più vendemmie: è la norma, non un difetto.
Satèn	Solo in Franciacorta: uve bianche e meno pressione. Bollicina più delicata e cremosa.
Blanc de Blancs	Spumante bianco fatto solo con uve bianche, di solito Chardonnay. Più fine e agrumato.
Rosé	Spumante rosato, quasi sempre con Pinot Nero. Ricorda i piccoli frutti rossi.
Perlage	Le bollicine nel bicchiere. Più sono piccole e durano, meglio è.
Sui lieviti	Il tempo che lo spumante passa a contatto con i lieviti in bottiglia. Più mesi, più profumi di pane e pasticceria.
Frizzante	Bollicine più leggere di uno spumante, come in molti Lambrusco.

Come servirlo

La temperatura cambia il sapore più di quanto si pensi. Un rosso troppo caldo sa di alcol, un bianco gelato non sa di niente.

VINO	TEMPERATURA	IN PRATICA
Bollicine	6–8 °C	Tre ore di frigorifero
Bianchi e rosati	8–12 °C	Due ore di frigorifero, fuori dieci minuti prima
Rossi leggeri	14–16 °C	Mezz'ora di frigorifero, soprattutto d'estate
Rossi corposi	16–18 °C	Temperatura di cantina, non quella di una stanza riscaldata

Una bottiglia aperta e ritappata si conserva in frigorifero: due o tre giorni i bianchi e i rossi, uno gli spumanti.

Questa guida spiega il significato comune dei termini e delle scale di voto. Le conversioni in centesimi delle guide a simboli sono una stima di Calice Giusto. Testi scritti da un'AI.

Calice Giusto è un progetto indipendente: non vende vino e non è collegato ai negozi, ai critici o alle guide citate. Contenuti riservati ai maggiorenni. Bevi responsabilmente.

Il sito conta le visite e i clic in forma anonima con GoatCounter: niente cookie, nessun dato personale, nessuna profilazione.

[Torna alle offerte](#) · [Cosa bevo con...?](#) · [La bottega](#)