IVES Technical Reviews
vigna & vino

https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2026.10375

Il linguaggio dei tannini: come gli enologi interpretano e utilizzano la terminologia relativa ai tannini

María-Pilar Sáenz-Navajas[1]✉, Marivel González-Hernández[2], Catarina Marques[1], Arancha de la Fuente[3], Carolina Castillo[1], Dominique Valentin[4]

[1] Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) (UR-CSIC-GR), Logroño, La Rioja, Spain
[2] Consejo Regulador DOCa Rioja. Sensory analysis department. Logroño, La Rioja, Spain
[3] Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE), Universidad de Zaragoza, España
[4] Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, Dijon, France

I descrittori dei tannini sono ampiamente utilizzati dai professionisti del vino per descrivere la qualità, la struttura e lo stile del vino. Tuttavia, molti termini non hanno definizioni condivise e vengono interpretati in modo diverso dai vari esperti. Questo studio ha esplorato il modo in cui gli enologi concettualizzano i tannini, analizzando il vocabolario che utilizzano, le dimensioni percettive alla base dei descrittori dei tannini e le relazioni semantiche che strutturano questo linguaggio specialistico.

Comprendere il linguaggio dei tannini

La percezione dei tannini è una componente fondamentale della qualità del vino rosso. Oltre all'astringenza, i tannini contribuiscono alle sensazioni legate alla consistenza, al corpo, all'integrazione, alla persistenza e all'evoluzione della sensazione in bocca. Per descrivere queste percezioni, i professionisti utilizzano un ricco vocabolario che include termini quali tannino *setoso*, *verde*, *secco*, *aggressivo*, *rotondo* o *elegante*[1 2 3].

Nonostante il loro uso diffuso, molti descrittori rimangono ambigui e privi di significati chiaramente definiti. Lo stesso termine può essere interpretato in modo diverso a seconda dell'esperienza professionale o del contesto enologico. Questa variabilità complica la comunicazione, la formazione sensoriale e l'interpretazione delle descrizioni enologiche.

Questo studio mirava a identificare il vocabolario utilizzato dagli esperti del vino, a caratterizzare le dimensioni percettive alla base dei descrittori dei tannini e a modellizzare la struttura semantica del linguaggio dei tannini.

Costruzione di un lessico dei tannini

Lo studio si è articolato in due fasi complementari. Nella prima fase, 14 enologi della DOCa Rioja hanno descritto liberamente nove vini rossi selezionati per presentare profili tannici nettamente diversi. Queste descrizioni spontanee hanno prodotto un lessico iniziale di 64 termini relativi ai tannini (Figura 1).



FIGURA 1. Diversità dei termini utilizzati per descrivere i tannini nei vini rossi. La dimensione rappresenta la frequenza d'uso, mentre il colore indica la loro associazione con la qualità (verde: positivo, rosso: negativo, nero: ambivalente).

In una seconda fase, ventinove professionisti provenienti da diverse regioni vinicole spagnole hanno partecipato a interviste individuali approfondite. I partecipanti hanno discusso il significato, l'uso, la sinonimia e il valore qualitativo di ciascun descrittore. Le trascrizioni delle interviste sono state analizzate utilizzando tecniche di codifica tematica e di modellizzazione semantica, raggruppando i descrittori in dimensioni concettuali e rappresentandoli attraverso una rete semantica.

Un nucleo lessicale condiviso e una periferia più variabile

Sebbene il vocabolario relativo ai tannini fosse molto vario, un ristretto gruppo di descrittori era ampiamente condiviso tra i professionisti. I termini citati più frequentemente erano: tannini *aggressivi*, *astringenti*, *disseccanti*, *verdi*, *duri* e *maturi*.

È interessante notare che cinque di questi sei descrittori avevano connotazioni prevalentemente negative. Al contrario, i descrittori associati a qualità positive, come tannino *setoso*, *levigato*, *integrato*, *rotondo* ed *elegante*, mostravano una maggiore variabilità sia nell'uso che nel significato.

Questi risultati suggeriscono che il linguaggio dei tannini sia organizzato attorno a un nucleo lessicale relativamente stabile, circondato da una periferia semantica più eterogenea, modellata dall'interpretazione individuale.

Le sette dimensioni del linguaggio dei tannini

L'analisi semantica ha individuato sette dimensioni concettuali che strutturano il vocabolario dei tannini:

Consistenza – granulometria tattile, che va da tannini *ruvidi* e *grossolani* a quelli *setosi* e *levigati*.

Integrazione – grado di equilibrio e coesione con la matrice del vino.

Intensità – peso strutturale e persistenza dei tannini in bocca.

Maturità – maturazione fenolica, dai tannini *verdi* a quelli *maturi*.

Risposta fisiologica – correlata a sensazioni quali secchezza, contrazione e salivazione.

Valutazione edonistica – qualità percepita, inclusi descrittori quali tannino *elegante* o *aggressivo*.

Origine – tannini associati all'invecchiamento in rovere o in botte.

Nel loro insieme, queste dimensioni dimostrano che il linguaggio dei tannini va oltre la percezione tattile e integra aspetti strutturali, fisiologici, edonistici e tecnologici della valutazione del vino.

La Tabella 1 presenta una selezione di definizioni elaborate da esperti relative a descrittori comuni dei tannini discussi durante le interviste. Questi esempi illustrano la complessità della terminologia dei tannini e il modo in cui gli esperti interpretano questi descrittori nella pratica.

I descrittori presentati nella Tabella 1 sono esempi illustrativi. Un glossario completo dei descrittori dei tannini e delle relative definizioni elaborate dagli esperti è disponibile nell'articolo di ricerca originale[4].

TABELLA 1. Esempi di definizioni tratte dalle descrizioni degli esperti relative ai descrittori comuni dei tannini.

Descrittore	Dimensione	Definizione basata sulle descrizioni degli esperti
Tannino setoso	Consistenza	Un tannino percepito con un basso attrito orale e una sensazione in bocca continua.
Tannino verde	Maturità	Un tannino percepito come non sufficientemente maturo, associato a una maggiore ruvidità orale, secchezza e persistenza.
Tannino essiccante	Fisiologia	Un tannino che riduce la lubrificazione orale e produce una marcata sensazione di secchezza in bocca
Tannino equilibrato	Integrazione	Un tannino presente in proporzione adeguata rispetto alle componenti fruttate, alcoliche e acide del vino.
Tannino aggressivo	Edonistico	Un tannino duro e dominante, percepito come un elemento di squilibrio nella struttura complessiva del vino.

Una rete semantica del vocabolario enologico

Uno degli aspetti più innovativi di questo studio è stata la costruzione di una rete semantica del linguaggio relativo ai tannini. Questa rete ha permesso di visualizzare come i diversi descrittori siano interconnessi all'interno del discorso professionale. L'analisi della rete semantica dei



FIGURA 2. Quadro interpretativo della rete semantica.

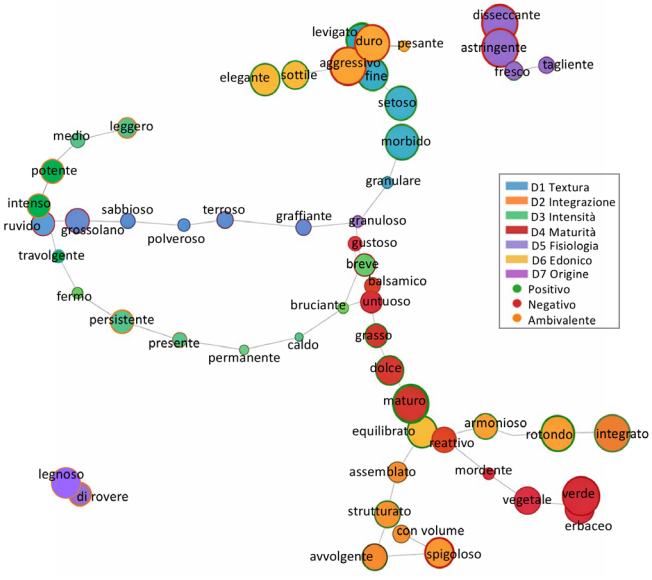


FIGURA 3. La rete semantica: struttura cognitiva dei tannini. Alla scoperta di un sistema sensoriale complesso e multidimensionale.

dati delle interviste (Figura 2) ha identificato sette dimensioni concettuali principali (D1-D7) che strutturano il vocabolario dei tannini (Figura 3).

L'analisi ha rivelato che la Consistenza (D1), l'Intensità (D3) e la Maturità (D4) fungono da principali dimensioni organizzative del vocabolario dei tannini. Le restanti dimensioni — Integrazione (D2), Risposta fisiologica (D5), Valutazione edonistica (D6) e Origine (D7) — sono strutturate attorno a questi domini centrali e agiscono come dimensioni complementari. Le dimensioni non sono categorie indipendenti: i descrittori provenienti da dimensioni diverse possono essere collegati semanticamente, riflettendo il modo multidimensionale in cui gli esperti concettualizzano i tannini. È importante sottolineare che una connessione tra due descrittori non indica necessariamente una somiglianza o una valenza edonistica condivisa, ma piuttosto una vicinanza semantica o una co-occorrenza nel discorso degli esperti. La Consistenza (D1) occupa una posizione centrale, collegandosi con l'Intensità (D3), la Maturità (D4) e la Valutazione edonistica (D6). Ad esempio, *ruvido* e *intenso*, *granuloso* e *saporito* e *fine* e *aggressivo* mostrano come le percezioni tattili possano collegarsi a concetti strutturali, legati alla maturità e di natura edonistica. Anche la Maturità (D4) è collegata all'Integrazione (D2), con *maturo* e *reattivo* associati a percezioni di *equilibrio* e *armonia*.

Nella rete, i collegamenti diretti indicano associazioni semantiche specifiche tra i descrittori, mentre la vicinanza spaziale delle dimensioni riflette la loro posizione all'interno della struttura concettuale complessiva. Pertanto, le dimensioni prive di collegamenti diretti possono comunque occupare aree adiacenti dello spazio semantico. È il caso della Risposta fisiologica (D5), che si trova vicina alla Consistenza (D1) e alla Valutazione edonistica (D6), riflettendo la relazione tra sensazioni orali, proprietà tattili e giudizi edonistici. L'Origine (D7) forma un cluster più distinto e periferico, ma è più vicina all'Intensità (D3), all'Integrazione (D2) e alla Maturità (D4), suggerendo che i descrittori dei tannini legati al rovere siano concettualmente associati ad aspetti strutturali, di integrazione e di maturità nella percezione dei tannini.

Conclusioni e implicazioni per la pratica enologica

Questo studio fornisce il primo modello strutturato del vocabolario utilizzato dagli esperti di vino per descrivere i tannini. Sebbene esista un nucleo lessicale condiviso, molti descrittori rimangono ambigui e multidimensionali.

L'organizzazione del linguaggio relativo ai tannini in sette dimensioni percettive interagenti e la loro rappresentazione attraverso una rete semantica rivelano come i concetti tattili, strutturali, fisiologici, edonistici ed enologici siano interconnessi nel discorso degli esperti.

Questo quadro di riferimento fornisce una base per comprendere come i professionisti concettualizzino i tannini e può favorire una formazione sensoriale, una comunicazione tecnica e una valutazione della qualità più coerenti all'interno del settore vinicolo. Può inoltre contribuire alla ricerca sui consumatori, aiutando a tradurre la terminologia specialistica sui tannini in un linguaggio più accessibile e facilitando l'educazione dei consumatori e la comunicazione sulla sensazione in bocca del vino. ■

Ringraziamenti: Sovvenzioni PID2021-126031OB-C22, PID2024-157905OB-C22 e PID2024-157905OB-C21 finanziate da MICIU/AEI/10.13039/501100011033 e dal FEDER, UE. Programma Ramón y Cajal (sovvenzione RYC2019-027995-I) finanziato da MICIU/AEI/10.13039/501100011033 e dal programma «ESF Investing in your future» e dal progetto EIT Food RIS Fellowships (21052/2021).

Fonte: Articolo scientifico ""Understanding the meaning and structure of tannin descriptors employed by wine experts" (OENO One, 2026).

***Nota:** Il vocabolario è stato redatto da enologi spagnoli in spagnolo.*

1 Bullipedia. (2022). Vinos: El análisis sensorial del vino (vol. VI). Fundación ElBulli, Barcelona. ISBN: 978-84-09-43269-1
2 WSET. (2022). WSET – Level 3 Systematic Approach to Tasting (SAT). Wine & Spirit Education Trust
3 Robinson, J. (2015). The Oxford Companion to Wine (4th ed.). Oxford University Press. https://doi.org/10.1093/acref/9780198705383.001.0001
4 Sáenz-Navajas, M. P., González-Hernández, M., Marques, C., de la Fuente, A., Castillo, C., & Valentin, D. (2026). Understanding the meaning and structure of tannin descriptors employed by wine experts. *OENO One*, 60(2). https://doi.org/10.20870/oeno-one.2026.60.2.9808

Questo lavoro è fornito con la licenza Creative Commons Attribuzione 4.0 Internazionale.