

La mezza bottiglia è tornata?

scritto da Stefano Montibeller | 28 Luglio 2026



La mezza bottiglia sembra ritrovare spazio nella ristorazione, non come soluzione miracolosa al calo dei consumi, ma come formato più coerente con nuove abitudini. Le testimonianze di alcuni operatori del settore raccontano un cliente che cerca misura, controllo e bottiglie chiuse senza sentirsi obbligato al formato intero.

Per anni la mezza bottiglia ha avuto una **reputazione piuttosto triste**. Sembrava il formato di chi voleva bere poco o di chi, di vino, non ne capiva niente. La bottiglia intera era la scelta vera, il resto una specie di compromesso.

Oggi, però, qualcosa sembra muoversi. Non abbastanza per gridare alla rivoluzione, per carità. Però parlando con alcuni operatori della ristorazione, la mezza bottiglia torna più volte come **segnale interessante**. Non sostituisce la bottiglia, non cancella il calice, ma intercetta una domanda reale: bere

bene senza sentirsi obbligati a bere troppo.

Telemaco Calandrino, Wine Director de La Gioia Collection, lo dice in modo diretto: **“Sulle mezze devo dire che sono tornate alla ribalta”**. Il punto, secondo Calandrino, non è solo la quantità. **“La mezza bottiglia ha un aspetto intelligente: prendo sicuramente una bottiglia chiusa, bevo due o tre calici e sono sicuro di quello che sto bevendo”**.

La mezza bottiglia non è solo “meno vino”. È anche una **bottiglia chiusa e riconoscibile**. In un certo senso restituisce al cliente una forma di controllo.

Calandrino pone anche una questione che la ristorazione dovrebbe ascoltare: **perché scegliere una mezza bottiglia invece del calice?** “Potrei provare tre calici diversi”, ragiona. “E infatti lì noti la differenza tra chi vuole avere l’esperienza e chi invece dice: la tua proposta al calice non mi piace, voglio una mezza mia”.

La mezza bottiglia, quindi, non sempre nasce dal desiderio di bere meno. A volte nasce dal desiderio di **scegliere meglio**, o almeno in modo più autonomo. C’è chi si affida al percorso al calice e chi preferisce una bottiglia piccola ma tutta sua. Sono modi diversi di stare a tavola.

In alcuni locali, poi, il fenomeno non sembra marginale. “Da quando le ho messe in carta, nell’ultima edizione, successo totale”, racconta Calandrino parlando di Brera e San Marco. **“Ordinano mezze bottiglie come se non ci fosse domani”**. La frase fa sorridere, ma dice una cosa seria: quando il formato c’è, ed è coerente con il pubblico del locale, può funzionare.

Anche Mara Vicelli, Head Sommelier di Acanto al Principe di Savoia, conferma il ritorno della mezza bottiglia, soprattutto con la clientela business. **“Stanno tornando tantissimo. Io l’ho sempre lavorato perché, avendo tanta clientela business, arrivano giù alla sera e si fanno la mezzina”**.

In questo caso non siamo davanti al cliente che vuole risparmiare o bere un vino qualsiasi. Siamo in un hotel di lusso, con una carta importante, dove la mezza bottiglia diventa un **formato funzionale al momento**. “La clientela business la apprezza tanto, perché alla sera si deve liberare la testa dopo la giornata di lavoro e quindi va in decompressione con la mezza bottiglia: sono tre bicchieri, giusta per il pasto”.

Naturalmente non bisogna farne una religione. La mezza bottiglia ha limiti evidenti: costa proporzionalmente di più, non conserva il vino come i formati più grandi e spesso ha un’offerta ridotta. E qui arriva uno dei problemi veri. **“Se ce ne fossero di più sarebbe meglio”**, dice Vicelli. “Purtroppo non tutti i produttori ce le hanno”. Quando ci sono, spesso sono linee base oppure grandi nomi con prezzi importanti. In mezzo, dove probabilmente ci sarebbe più spazio commerciale, l’offerta resta debole.

Anche Calandrino segnala lo stesso nodo: **molte aziende non sono preparate**. Alcune non producono mezze bottiglie, altre le propongono solo su fasce poco interessanti per la ristorazione. Così il locale si trova con una domanda che cresce, ma con strumenti ancora parziali per risponderle.

Eppure il segnale resta. La mezza bottiglia racconta una cosa che il mondo del vino tende a dimenticare: **il consumo cambia perché cambiano le occasioni**. Cambiano i tempi della cena, il rapporto con l’alcol, il desiderio di non sentirsi intrappolati in una scelta troppo impegnativa.

La bottiglia intera resta centrale. Nessuno la sta mandando in pensione. Ma forse non può più essere **l’unico formato davvero legittimo** al ristorante.

La mezza bottiglia non salverà il vino. Probabilmente non salverà nemmeno la marginalità dei ristoranti. Ma può aiutare a leggere meglio un cambiamento. E, in un momento in cui si

parla molto di **calo dei consumi** e poco di come rendere il vino più adatto alle nuove abitudini, non è poco.

Non sappiamo con certezza se la mezza bottiglia sia tornata davvero. Ma se bastano **375 ml** per mettere in crisi la liturgia della bottiglia intera, forse il problema non è la mezza bottiglia.

Punti chiave

1. **Mezza bottiglia:** torna come formato utile nella ristorazione.
2. **Consumi vino:** il cliente cerca più misura al tavolo.
3. **Ristorazione:** il formato funziona se coerente con il pubblico.
4. **Produttori:** l'offerta di mezze bottiglie resta ancora debole.
5. **Carta vini:** la bottiglia intera non è più l'unica risposta.