

Il vino rosso non è diventato fresco: abbiamo solo dimenticato come servirlo

scritto da Stefano Montibeller | 5 Agosto 2026



I chilled reds stanno diventando una categoria commerciale, ma servire il vino rosso fresco non è una novità. Dalle indicazioni WSET e OIV agli esempi di Fortnum & Mason e Bordeaux, l'articolo ricorda che la temperatura dipende dallo stile e denuncia un errore ancora comune: versare rossi troppo caldi, soprattutto d'estate.

Qualche settimana fa, in un bar spagnolo, una signora ha messo **un cubetto di ghiaccio nel calice di vino bianco**. Nessuno si è strappato i capelli. Possiamo considerarlo un servizio corretto? No. Ma il bicchiere era suo e ha scelto di berselo così.

Il problema, semmai, nasce prima. Nasce **quando è l'esercente a servire male il vino**, senza lasciare al cliente alcuna possibilità di gustarlo come dovrebbe.

The Drinks Business ha dedicato un articolo ai rossi da bere freschi, chiedendosi se possano diventare una proposta premium. Fortnum & Mason ha creato una sezione dedicata ai "Chilled Reds"; Bordeaux ha recuperato il termine Claret per rossi leggeri, fruttati e poco tannici. La temperatura suggerita è tra 10 e 14 °C. Edwina Watson, senior wine buyer di Fortnum & Mason, chiarisce: **"La temperatura di servizio riguarda lo stile, non la qualità o la fascia di prezzo"**.

Il principio è corretto. Ma la domanda resta quasi surreale: **quando mai il vino rosso avrebbe dovuto essere bevuto caldo?**

Molte retroetichette riportano da anni una temperatura di servizio. Per i rossi può variare secondo struttura e stile, ma **"temperatura ambiente" non significa la sala di un ristorante a luglio**, né uno scaffale esposto a trenta gradi. Il WSET ricorda che la tradizionale temperatura ambiente riferita al vino corrisponde a circa **15-18 °C**; oltre i 18 °C un rosso può perdere freschezza e precisione. Anche l'OIV, nelle degustazioni internazionali, indica per i rossi un servizio tra 15 e 18 °C.

Eppure in Italia, Paese che del vino fa una bandiera, trovare un rosso servito alla temperatura corretta resta meno comune di quanto dovrebbe. Discutiamo di cru, annate e abbinamenti; **poi versiamo il vino caldo**. La glacette accanto a una bottiglia di rosso viene ancora guardata come una stravaganza, quando spesso è soltanto **uno strumento di buon servizio**. L'esercente dovrebbe portare il vino alla temperatura corretta; il cliente potrà poi gestirla come preferisce.

La parte davvero interessante della tendenza riguarda semmai lo stile. **Rossi più agili, meno estratti e più leggibili**

possono recuperare occasioni estive lasciate a bianchi, bollicine e rifermentati. Un Lambrusco, un Verduno Pelaverga o un Grignolino possono stare benissimo sotto il sole. E, se servito correttamente, anche un rosso strutturato non diventa illegale in agosto.

Prima di trasformare i rossi freschi nell'ennesima categoria di marketing, converrebbe dunque fare una cosa meno nuova e più utile: **servire bene il vino**. Non occorre inventare un rito. Basterebbe **ricordarsi le basi**.

Punti chiave

1. **Temperatura di servizio:** i rossi non dovrebbero essere versati caldi, soprattutto oltre i 18 °C.
2. **Chilled reds:** la tendenza valorizza vini agili, fruttati, con buona acidità e tannini contenuti.
3. **Stile, non prezzo:** il raffreddamento corretto dipende dal profilo del vino, non dal suo posizionamento.
4. **Servizio in sala:** la glacette per un rosso può essere uno strumento tecnico, non una stravaganza.
5. **Marketing:** prima di creare nuove categorie, ristoranti ed enoteche dovrebbero applicare correttamente le basi.