

Dal territorio al calice: la temperatura ideale per valorizzare ogni vino

23 Settembre 2026

di Redazione



Il **turismo enogastronomico** sta segnando un boom, nel 2026 si sono contati **25 milioni di turisti** che hanno scelto esperienze e degustazioni e questo dato sembra destinato a crescere. Un dettaglio importante per chi vuole inserirsi nel settore è curare il servizio così da valorizzare profumi, struttura e caratteristiche organolettiche.

Ristoranti ed enoteche, strutture ricettive e cantine che hanno fatto dell'enogastronomia un elemento distintivo della propria offerta devono valutare la **conservazione delle bottiglie** prestando attenzione con soluzioni come quelle degli **impianti refrigerazione industriale** che spaziano dalle vetrine refrigerate ai frigoriferi per bevande fino ai modelli da banco.

Il vino va servito freddo?

Gli esperti parlano della **temperatura ideale del servizio** rivelando che non esiste una regola ferrea per macrocategorie, dipende dalla singola bottiglia. Le temperature più basse evidenziano la freschezza, l'acidità e le sensazioni aromatiche più leggere ma attenzione ai gradi che possono fare la differenza.

Differenze tra bianchi, rossi e rosé

Le regole parlano chiaro:

- **I vini bianchi** vengono serviti a temperature più basse. Per quelli giovani e freschi ci si muove tra gli 8 e i 10 gradi mentre quelli più strutturati possono arrivare attorno ai 12 gradi;
- **I rosé** seguono diktat simili con un'oscillazione tra gli 8 e i 12 gradi con qualche variazione in base alla struttura e al metodo produttivo;
- **Per i rossi** invece si sale dai 12 ai 14 per quelli più giovani e poco tannici arrivando a 18 gradi per quelli più strutturati;
- **Gli spumanti** richiedono invece una gradazione tra i 6 e gli 8 per preservarne freschezza ed effervescenza.

La stagionalità influisce?

La domanda non è affatto banale e secondo i sommelier **la stagione e il meteo esterno** possono **influire sulla temperatura migliore** con cui servire il vino. In estate la bottiglia si riscalda rapidamente, soprattutto se su un tavolo esposto al sole mentre nei mesi più freddi potrebbe essere necessario lasciare la bottiglia qualche minuto prima di servirla.

Conservazione e servizio non sono la stessa cosa

La temperatura di conservazione e quella di servizio non coincidono necessariamente; le bottiglie destinate a essere conservate per lunghi periodi hanno bisogno di stabilità evitando sbalzi termici. Per il momento della degustazione, invece, il vino andrebbe portato alla gradazione più adatta in modo graduale.

Gli **impianti di refrigerazione industriale** come vetrinette, frigo da banco e per bevande aiutano ristoranti, wine bar, hotel e non solo a poter gestire al meglio il consumo.

Come la temperatura può valorizzare i prodotti del territorio

Ogni vino nasce dall'incontro tra territorio, vitigno, clima e lavoro del produttore. La **corretta temperatura di servizio** permette di rispettare questo percorso fino all'ultimo passaggio, quello che porta la bottiglia sulla tavola.

Per chi opera nel turismo enogastronomico bisogna anche **migliorare l'esperienza dell'ospite**: una degustazione in cantina, una cena in agriturismo o un percorso gastronomico acquistano maggiore valore quando ogni etichetta viene proposta nelle condizioni migliori.

Chiaramente il controllo non deve essere rigido seguendo solamente i numeri, bisogna conoscere i prodotti per trovare le condizioni migliori affinché la freschezza, gli aromi e la struttura possano emergere.