



Il vino rosso d'estate. L'enologa Grassini: "Se servito alla temperatura corretta è una scelta perfetta"

29 Luglio 2026 

ROMA – "La freschezza non è una prerogativa esclusiva dei vini bianchi. Quando il rosso viene servito alla temperatura corretta, tra i 14 e i 16 gradi, i tannini risultano più equilibrati e il sorso diventa più agile, ed elegante, piacevole anche nelle giornate calde".

È questa la riflessione di **Graziana Grassini**, tra le prime donne enologo d'Italia, recentemente insignita del titolo di Cavaliere dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana per il suo contributo alla crescita qualitativa del settore vitivinicolo nazionale.

Con una visione profondamente legata alla conoscenza della vite e dei suoi processi naturali, Grassini sottolinea come anche l'evoluzione delle condizioni climatiche abbia inciso sulle caratteristiche dei vini rossi: "Il cambiamento climatico ha prodotto effetti concreti sulla pianta e sulla maturazione delle uve: oggi, rispetto al passato, molti vini rossi presentano tannini più morbidi, una maggiore armonia gustativa e una struttura capace di coniugare complessità e freschezza".

Il vino rosso è quindi una scelta perfetta anche nei mesi estivi. La sua piacevolezza dipende molto dalla temperatura di servizio, che deve essere adeguata alla stagione e alle caratteristiche del vino: intorno ai 14-16 gradi può esprimere freschezza, equilibrio e grande bevibilità, offrendo un'alternativa di valore ai vini bianchi.

"Riscoprire il vino rosso in estate significa valorizzarne l'identità e riconoscere l'evoluzione della viticoltura contemporanea. La qualità nasce dalla vigna, dalla conoscenza del territorio e dalla capacità di interpretare i cambiamenti della natura".

La sfida, dunque, è culturale prima ancora che enologica: riportare il vino rosso al centro delle occasioni di consumo estive attraverso una maggiore consapevolezza delle sue caratteristiche e delle corrette modalità di servizio.