



Che fare quando in estate ci viene voglia di un vino rosso?



di **Paolo Valente** pubblicato il 19 luglio 2022

Ecco qualche facile accorgimento per gustare al meglio un rosso anche in estate.

Sarà capitato anche a voi di avere una **irrefrenabile voglia di vino rosso** in piena estate, con temperature che superano i 35 °C, ma titubiamo per il caldo. Che facciamo? Desistiamo dal nostro intento ascoltando chi ci dice che d'estate è meglio un bianco o, tuttalpiù, un rosato bello fresco di frigorifero?

Perché rinunciare a un vino rosso se con poche mosse possiamo berlo alla giusta temperatura?

Ma qual è la giusta temperatura? Nel linguaggio comune si dice che il vino rosso deve essere bevuto a **temperatura ambiente**. Vero (poche volte) e falso (spesso) al tempo stesso. Il vero punto è: qual è la temperatura ambiente? Di che ambiente stiamo parlando?

Partiamo da una certezza: il termometro. Se è vero che un vino rosso dovrebbe essere gustato tra i 14 e i 20 °C a seconda della struttura e della gioventù del vino, allora per poter parlare di “temperatura ambiente” per un rosso dovremmo essere all’interno di quella fascia di temperature.

Decisamente non ci siamo in estate, nemmeno in un locale dotato di aria condizionata e tralasciamo il fatto che anche in inverno difficilmente pranziamo o ceniamo in locali al di sotto dei 20 °C.

Non basta che la bottiglia sia stata conservata al fresco della cantina e che arrivi sulla nostra tavola in ottime condizioni, dobbiamo preservarne la **giusta temperatura** per tutto il tempo durante il quale la consumiamo: che potrebbe equivalere anche alla durata di tutto il pasto.

Quindi è quasi d’obbligo chiedere il **secchiello con il ghiaccio**, secchiello nel quale immergeremo la bottiglia. (vogliamo credere che nessuno pensi di mettere i cubetti di ghiaccio nel vino...). E se il cameriere ci guarda male? Pazienza. Insistete e sopraspedite se vi dice che il rosso si beve a temperatura ambiente. Peggio per lui...

Ma con il secchiello del ghiaccio forse potremmo ottenere l’effetto contrario, che il vino si raffreddi troppo. E allora starà alla nostra esperienza e attenzione mantenere la bottiglia alla temperatura desiderata togliendola e rimettendola nel ghiaccio.

Temiamo poi conto che nel giro di qualche minuto il vino nel calice si scalda, a volte anche ben oltre il nostro desiderio. Quindi meglio versare poco vino per volta in modo da evitare che si scaldi troppo.

<https://www.zenomag.com/post/che-fare-quando-in-estate-ci-viene-voglia-di-un-vino-rosso>