vinetur

Italia enfría el vino tinto para conquistar el consumo de verano

Sumilleres y bodegas promueven el vino tinto frío para rebajar alcohol, suavizar el perfil y abrir nuevas ocasiones de consumo

miércoles 24 de junio de 2026



Servir vino tinto fresco en verano ha dejado de ser una rareza en parte del sector del vino italiano y gana espacio tanto en restaurantes como en bodegas. Sumilleres y enólogos consultados en Italia coinciden en que bajar la temperatura de servicio mejora el equilibrio del vino en los meses de calor, reduce la percepción del alcohol y puede ampliar las ocasiones de consumo.

Paolo Porfidio, responsable de sumillería del Excelsior Hotel Gallia de Milán, sostiene que incluso vinos con estructura como Brunello di Montalcino o Barbaresco pueden servirse a unos 14°C en verano. A su juicio, la conservación previa es básica para que la botella llegue a mesa en el punto adecuado, ya que al abrirla y servirla gana entre

uno y dos grados. Para tintos con tanino más suave, como Etna Rosso o Pinot Noir, considera posible bajar hasta 13°C. También advierte de que conviene evitar vinos muy jóvenes y con tanino agresivo, porque el frío puede acentuar la astringencia.

Sebastien Ferrara, director y sumiller del restaurante Enrico Bartolini al Mudec de Milán, afirma que en los últimos años ha observado un aumento espontáneo de la demanda. Explica que muchos clientes, sobre todo internacionales, buscan más ligereza y rechazan la idea de que el verano quede reservado a blancos y espumosos. En su restaurante propone grandes tintos en torno a 13-14°C para reducir la sensación alcohólica ligada a las altas temperaturas. Ferrara busca vinos con frescura, buena expresión aromática y tanino delicado, porque al bajar la temperatura el tanino se endurece. Entre las variedades que prefiere cita Nebbiolo y Pinot Noir.

Marco Reitano, responsable de sumillería de La Pergola, el restaurante de Heinz Beck en Roma, parte de otra idea: el tinto debería servirse siempre a temperatura de bodega. En verano, añade, esa referencia debe bajarse aún más, sobre todo en terrazas o espacios exteriores. Reitano considera que el paladar pide más frescor en esta época y apunta además a un cambio en la elaboración de los vinos, con métodos que buscan más fruta y menos dureza tánica.

Riccardo Cotarella, presidente de Assoenologi, sitúa su rango personal de cata entre 15°C y 16°C para los tintos, nunca por encima. Señala que a 20-22°C aparece una dominancia alcohólica mayor y se pierde equilibrio entre componentes. Para el verano prefiere vinos con grado alcohólico moderado, poca estructura tánica y un perfil fluido pero con personalidad.

Mariano Murru, presidente de Assoenologi Cerdeña y enólogo de Argiolas, recuerda que muchas veces se sigue hablando de “temperatura ambiente” sin tener en cuenta que esa expresión alude a la temperatura de bodega, bastante más baja que la habitual en verano. En su opinión, variedades sardas como Carignano, Monica o algunas versiones nuevas de Cannonau pueden servirse frescas y acompañar incluso platos de pescado. Murru añade que desde el viñedo y la bodega se trabaja para obtener color y fruta sin taninos ásperos, con extracciones moderadas y poco protagonismo de la madera.

Leonardo Palumbo, vicepresidente de la Union Internationale des Oenologues, ve esta práctica como una vía para facilitar el consumo de tintos delicados y afrutados entre los consumidores jóvenes, un grupo en el que se observa una caída general del consumo de vino tinto. En Puglia cita Nero di Troia, Negroamaro y Susumaniello como variedades aptas para este estilo. Con Primitivo lo ve más complicado por su mayor estructura. Palumbo fija en 12°C la temperatura correcta para el servicio estival y defiende vendimias sin sobremaduración y elaboraciones orientadas a conservar frescura y acidez.

La tendencia también se traslada a las bodegas, que lanzan referencias pensadas expresamente para beberse frías tras pasar por nevera. Masi comercializa la línea Fresco con un Rosso Verona IGT elaborado con Corvina y Merlot, concebido para un consumo diario a menor temperatura. Tormaresca, la bodega pugliesa de la familia Antinori, mantiene Fichimori, un ensamblaje de Negroamaro y Syrah con taninos suaves recomendado para aperitivo, pescado o carnes blancas y con servicio entre 6°C y 8°C.

En Cerdeña, Siddùra acaba de lanzar Èros, un tinto de Gallura pensado para servirse entre 10°C y 12°C. La bodega explica que el proyecto ha durado dos años y se ha desarrollado junto al Laboratoire d’Oenologie Rolland & Associès. Su director general, Mattia Piludu, afirma que muchos consumidores buscan vinos más versátiles e inmediatos y que Èros nace para ampliar las formas de consumo del tinto tradicional, no para sustituirlo.

Braida también ha adaptado sus recomendaciones estivales. La bodega aconseja servir su Barbera del Monferrato frizzante DOC, su Grignolino d’Asti DOC y su Timorasso dei Colli Tortonesi DOC entre 10°C y 12°C. Para Brachetto d’Acqui DOCG fija una horquilla inferior, entre 6°C y 8°C.

Fuera de Italia el movimiento sigue una línea parecida. En Estados Unidos se habla abiertamente de “chillable reds”, tintos jugosos servidos fríos que compiten con blancos y rosados como vinos asociados al verano. Allí ganan terreno perfiles más ligeros ligados a comidas menos pesadas, cocina vegetariana y menor consumo de alcohol. Un ejemplo es Freddo, un Sangiovese monovarietal elaborado por la

californiana Field Recordings para consumirse a baja temperatura.

El cambio tiene posibles efectos para el sector de bebidas porque abre nuevas ocasiones de consumo para una categoría que suele perder presencia cuando suben las temperaturas. También puede empujar a bodegas, hostelería y distribución a ajustar cartas, mensajes comerciales y pautas de servicio para mantener al vino tinto dentro del consumo estival.