

### LA STORIA DEL VINO

*'Ora Noé, coltivatore della terra, cominciò a piantare una vigna. Avendo bevuto il vino, si ubriacò e giacque scoperto all'interno della tenda', come testimonia questo passo dell'antico Testamento la cultura della vite e gli effetti dei suoi prodotti sono parte integrante della storia dell'uomo fin dai tempi più antichi.*

*La vite, pianta semplice e robusta, ha accompagnato la storia dell'umanità da sempre, già gli Egizi ne coltivavano sulle fertili sponde del Nilo considerandola simbolo di vita e di forza. I Greci nel 1400 a.C. bevevano vino, ma in Mesopotamia il consumo di questa preziosa bevanda pare si possa addirittura far risalire al 2350 a.C.*

*La viticoltura in Italia trova le sue origini in Sicilia, portata dai colonizzatori Egeo-Micenei, da lì si estese verso nord, incontrando negli Etruschi dei grandi estimatori. I Romani cominciarono solo più tardi ad apprezzare il vino, diffondendo poi la coltivazione della vite nei territori di conquista. La caduta dell'Impero Romano segnò il passaggio della viticoltura alla Chiesa, che tradizionalmente usava il vino come simbolo religioso fondamentale per la celebrazione della Messa.*

*Durante il Medioevo furono i conventi i centri di produzione e di affinamento della coltura vinicola. Grazie a questi, quindi, la tradizione vitivinicola poté essere preservata, custodita e tramandata attraverso secoli di guerre e cambiamenti.*

### COME SI PRODUCE VINO

*Durante la fermentazione la maggior parte degli zuccheri (glucosio e fruttosio) presenti nel succo degli acini pigiati si trasforma in alcol etilico e in anidride carbonica. In base alla materia prima, ai diversi trattamenti delle vinacce e ai processi di vinificazione si possono produrre vini bianchi, rosati e rossi di differenti gradazioni alcoliche.*

#### **Il vino, una invenzione dell'uomo**

*Il vino è un'invenzione dell'uomo, che ha scoperto come interrompere la naturale fermentazione del mosto per impedire la sua trasformazione in aceto. Il vino è, infatti, il prodotto della fermentazione alcolica del succo d'uva a opera dei lieviti naturalmente presenti sugli acini.*

#### **Pigiatura e fermentazione alcolica**

*Dopo la vendemmia bisogna procedere alla pigiatura, operazione un tempo effettuata dai contadini che schiacciavano scalzi i grappoli d'uva contenuti nei mastelli e ora compiuta da pigiatrici meccaniche. Il mosto, ovvero il prodotto della pigiatura, viene schiumato dalle impurità più grosse e viene corretto con sostanze che ne regolano l'acidità e la componente zuccherina. In seguito il mosto viene raccolto in grandi tini aperti, dove avverrà la fermentazione alcolica, detta più propriamente 'vinificazione', che in genere dura da un giorno a una settimana, ma può essere prolungata fino a dieci giorni per vini molto strutturati. È durante questo processo che il glucosio contenuto nel mosto si trasforma gradatamente in alcol e anidride carbonica: arrestando la fermentazione prima della completa trasformazione degli zuccheri si ottengono vini amabili e rotondi, con la trasformazione totale degli zuccheri, i vini saranno secchi.*

#### **Fermentazione a temperatura controllata**

*Anni fa era una pratica abbastanza comune quella di procedere alla solfitazione, cioè all'aggiunta di anidride solforosa (SO<sub>2</sub>), allo scopo di eliminare dal mosto i batteri indesiderati e di selezionare i lieviti presenti, in modo da avviare la fermentazione solo con i lieviti più efficaci. Attualmente, con l'adozione di tecniche di fermentazione a temperatura controllata, l'utilizzo di sostanze aggiuntive al vino è stato praticamente eliminato. Vengono utilizzate grandi vasche in acciaio con sistemi di refrigerazione inseriti nelle vasche stesse. Questa fermentazione sotto controllo permette al viticoltore di regolarsi in base al tipo di vino che vuole ottenere, inoltre l'utilizzo di vasche chiuse garantisce maggior igiene. L'utilizzo del freddo per chiarificare il vino, permette di eliminare tutti i corpuscoli e le impurità che si trovano nel mosto, in quanto, abbassando le temperature, questi divengono più pesanti e ricadono sul fondo delle vasche: basterà poi avere l'accortezza di non travasare la parte inferiore del liquido per ottenere un prodotto perfetto e sano, senza l'utilizzo di nessun agente intrusivo.*

### **Vinificazione in bianco e in rosso**

Il processo di vinificazione è diverso a seconda che si vogliono ottenere vini bianchi oppure rossi. Se il mosto viene filtrato e separato dalle vinacce si avrà la vinificazione in bianco e si otterranno vini bianchi; se il mosto viene fatto fermentare macerando insieme a bucce, semi e raspi, assorbendo così oli, tannini, sali minerali e sostanze coloranti, si avrà la vinificazione in rosso, con produzione di vini rossi. Per ottenere vini rosati è necessario procedere a una parziale vinificazione in bianco. Durante la vinificazione in rosso i raspi e le bucce tendono ad addensarsi in superficie, formando un accumulo detto 'cappello' che rischia di impedire l'ossigenazione del vino; per questo motivo sono necessari continui rimescolamenti del liquido per ottimizzare l'estrazione di sostanze pregiate.

### **La svinatura e la correzione**

Con la svinatura il vino ottenuto con la fermentazione alcolica viene travasato nelle botti e liberato da tutti i piccoli residui solidi e dalle impurità (le 'vinacce') che rimangono sul fondo dei tini. Torchiando ulteriormente le vinacce si ottengono vini di minor pregio, aceto e grappe, oppure mangime per il bestiame d'allevamento. Quando il vino è nelle botti, si procede alla correzione della gradazione alcolica, dell'acidità e del colore, attraverso la rifermentazione con vinacce.

### **L'invecchiamento**

Dentro le botti, a una temperatura di circa 15°C, il vino va incontro a fermentazione secondaria e a ulteriore trasformazione dello zucchero residuo. A questo punto, la maggior parte dei vini bianchi comincia a essere pronta per l'imbottigliamento, mentre per i rossi può iniziare il periodo di invecchiamento, legato anche al disciplinare a cui un vino specifico deve sottostare. In genere l'invecchiamento può durare fino a 5 anni con variabili che tengono conto della qualità della vendemmia (che cambia di anno in anno), delle zone e dei processi di produzione. Negli ultimi anni si è diffusa anche in Italia la pratica di fare passare al vino un periodo di tempo più o meno lungo in barriques, cioè in piccole botti di rovere da 225 litri che, permettendo un maggior contatto del legno con il liquido contenuto, ne arricchiscono il bouquet cedendo aroma e regalando armoniose sfumature di sapore.

### **I VINI SPUMANTI**

#### **La produzione di vini spumanti**

Per ottenere la caratteristica effervescenza dei vini spumanti, è necessario seguire un processo di produzione piuttosto complesso. Lo sviluppo dell'anidride carbonica che rende 'frizzante' il vino viene ottenuto, dopo la vinificazione, tramite una seconda fermentazione alcolica, detta 'presa di spuma' o spumantizzazione, in ambiente controllato con aggiunta di zuccheri.

#### **I vitigni per la produzione dello spumante**

I vitigni impiegati per la produzione di vini spumanti sono generalmente bianchi con l'aggiunta di Pinot Nero come unico vitigno rosso. Il motivo della scelta di quest'ultimo è squisitamente tecnico, infatti il Pinot Nero è l'unico vitigno rosso che contiene tutte le sostanze coloranti nella buccia, per cui, attraverso una vinificazione adeguata (con la polpa subito allontanata dalle bucce), si ottiene un 'bianco' con le caratteristiche di corpo, struttura e longevità tipica dei rossi. I vitigni di bianchi principalmente usati sono i Pinot bianchi e grigi, i Trebbiani, i Moscati, i Proseccchi, i Riesling, le Malvasie, il Cortese. L'unico vitigno rosso che viene vinificato frizzante in purezza è il Lambrusco.

#### **Dal vino-base al millesimato**

I vini spumanti non sempre vengono prodotti per rifermentazione di un unico vino, ma a partire da selezionate miscele di vini diversi, che possono provenire da zone vinicole differenti. L'abilità dei maestri vinificatori sta nello scegliere i vini-base più adatti, in modo da ottenere spumanti con le caratteristiche migliori anno dopo anno. Se lo spumante è ottenuto solo a partire da cuvée di uve bianche viene definito blanc de blancs o bianco da uve bianche. In alcune annate eccezionali, quando la produzione di vino è stata particolarmente buona, si parla di vini millesimati, riportanti in etichetta l'anno di produzione.

### Metodi di produzione

Dopo aver selezionato la cuvée, per agevolare lo sviluppo di anidride carbonica e rendere effervescente il vino, vengono aggiunti dei lieviti selezionati e sciroppo zuccherino, o liqueur de tirage. La fermentazione alcolica dello zucchero e il conseguente sviluppo di anidride carbonica possono essere ottenuti con due procedimenti diversi: il metodo classico è il metodo Champenois, con rifermentazione in bottiglia; un sistema alternativo a livello industriale è quello chiamato Charmat che prevede la rifermentazione in grandi recipienti chiusi. Il vino deve fermentare per un periodo che va da un mese a sei mesi e, una volta giunta a compimento la rifermentazione, o presa di spuma, può essere lasciato invecchiare, fino a un massimo di tre anni per i millesimati.

### Metodo Champenois

Il tradizionale metodo Champenois viene fatto risalire alla nuova tecnica di vinificazione introdotta dal monaco benedettino Dom Pérignon alla fine del XVII secolo. Con questo metodo la seconda fermentazione avviene interamente in bottiglie che vengono chiuse con tappi a corona metallici e messe in rastrelliere dette pupitre, in posizione orizzontale. Le bottiglie vengono lasciate per un periodo di circa sei mesi in ambienti ben arieggiati e bui, in alcuni casi in grotte artificiali. Per eliminare i depositi prodotti dai lieviti, alla 'presa di spuma' segue la fase del remuage: le bottiglie, accatastate sulle rastrelliere in posizione inclinata verso il basso, vengono ruotate periodicamente e risistemate in posizione sempre più inclinata, con la testa verso il basso, per favorire la discesa dei lieviti verso il tappo a corona. Alla fine di questo processo con il degorgement, o sboccatura, si elimina il deposito raccolto sul tappo. Le bottiglie devono quindi essere rabboccate con miscele di vini di zone ed annate diverse, la cui composizione esatta è gelosamente custodita da ogni singolo produttore. A questo punto, la bottiglia viene tappata con l'inconfondibile tappo a fungo ed è pronta per essere venduta e bevuta.

### Metodo Charmat

Questo metodo di spumantizzazione prevede che la rifermentazione, o 'presa di spuma', avvenga in tini oppure in grandi autoclavi chiuse a pressione, a temperatura controllata tra i 14 e i 18°C. Il metodo Charmat, introdotto nella produzione industriale agli inizi del '900, permette un notevole risparmio dei costi di produzione, con minor impiego di manodopera. Naturalmente la resa

qualitativa non è la stessa dello Champenois ma anche il costo rimane coerente.

### VINO E SALUTE

#### Buon vino (rosso) fa buon sangue ....

Bere vino fa bene alla salute, attenzione però a non esagerare! Due decenni di studi e ricerche scientifiche hanno confermato che alcune sostanze contenute nel vino svolgono un'attività anti-ossidante protettiva nei confronti del cuore e delle arterie. Il consumo costante di vino, nella misura di uno-due bicchieri al giorno, ha rivelato di consentire la riduzione dei livelli di colesterolo e trigliceridi presenti nel sangue, con relativa diminuzione di patologie coronariche e cardiache.

E' il '**resveratrolo**', presente nelle bevande alcoliche a base di uva, in particolare nel vino rosso, la sostanza che ha questa influenza positiva sulla salute. Si tratta di un composto chimico appartenente alla grande famiglia dei flavonoidi (detti anche polifenoli) presenti negli ortaggi, nella frutta e nelle foglie del tè.

Recenti studi medici hanno stabilito che il consumo prolungato di vino determina sostanziali modificazioni strutturali a carico di componenti del sangue. Esperimenti di laboratorio hanno stabilito che i globuli rossi, le piastrine e altri fattori della coagulazione, provenienti dal sangue di soggetti considerati 'forti bevitori abituali', hanno una grande resistenza nei confronti di stimoli ossidativi. Resistenza che si è rivelata maggiore rispetto alle cellule sanguigne dei bevitori moderati e degli astemi.

#### Il vino e i nutrienti

Il vino è presente nella dieta alimentare quotidiana di intere popolazioni; in particolare in alcuni paesi, come Italia e Francia, il suo consumo è strettamente legato a tradizioni eno-gastronomiche antiche di millenni.

Il consumo giornaliero di vino consigliato dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) stabilisce per la popolazione adulta: 40 g, ovvero 3 bicchieri di vino, per gli uomini e 30 g, cioè 2 bicchieri, per la donna, da ripartirsi tra i due pasti principali. Per quanto riguarda il contenuto nutritivo del vino bisogna dire che vitamine e proteine sono scarsamente presenti, mentre i sali minerali si trovano in discreta quantità in tutti i fermentati alcolici.

Il principio nutritivo principale del vino è rappresentato dai glucidi (zuccheri): fattore che determina il suo elevato apporto calorico, 1 grammo di vino apporta 7,1 calorie. A causa della vasodilatazione cutanea, che si verifica dopo aver bevuto, le calorie derivanti dalla trasformazione dell'alcol vengono rapidamente disperse dal corpo sotto forma di calore. Tuttavia il consumo eccessivo di alcol determina l'aumento dei depositi di grasso corporeo, con effetti ingrassanti: ecco perché nelle diete ipocaloriche o dimagranti viene proibito il consumo di vino.

I forti bevitori abituali, avendo una sensazione di sazietà determinata dalle calorie introdotte con l'ingestione di vino, tendono a non alimentarsi a sufficienza. Non ricavando dalle fonti alimentari adeguate le calorie necessarie all'attività quotidiana, questi soggetti hanno una riduzione del peso corporeo con un conseguente stato di malnutrizione, condizione simile a quella degli alcolisti cronici. I disturbi più gravi si determinano a livello dell'apparato gastroenterico e digestivo (epatopatia cronica e acuta, pancreatite, gastrite, malassorbimento intestinale, cirrosi epatica).

### Quante sono le calorie in un bicchiere?

Queste sono le calorie contenute nelle bevande alcoliche bevute più comunemente:

BEVANDA	ALCOL %	DOSE (ML)	CALORIE
Vino rosso secco	11-12	150-200	90-130
Vino bianco secco	10-11	150-200	85-125
Amari	25	50	70
Grappa	42	40	95
Whisky	43	40	100
Cognac	42	40	90
Brandy	40	40	90
Liquori da dessert	36	40	125
Birra chiara	3-5-5	330	100-140

### Dimmi quanto bevi e ti dirò chi sei

Si può definire 'astemio' chi non beve o chi beve minime quantità di alcolici, non più di 5 volte in un anno, magari nelle occasioni in cui è d'obbligo un brindisi di rito.

Sono detti 'bevitori moderati' quelli che bevono saltuariamente un bicchiere di vino a pasto, sono detti 'bevitori discreti' coloro i quali bevono giornalmente secondo i parametri dettati dall'OMS. Appartengono alla categoria dei 'grandi bevitori abituali' i soggetti che superano ogni giorno, o quasi, i 250/300 ml di alcolici, ovvero l'equivalente di oltre 3 bicchieri di vino più un superalcolico.

### CONOSCERE IL VINO

#### Il vino senza segreti

Stasera avete ospiti a cena e volete deliziarli con un menu ricercato e qualche bottiglia di vino pregiato? Pensate che abbinare i vostri piatti preferiti ai vini giusti sia una questione complessa? Non è vero. Seguendo alcune regole base nell'abbinamento vino-cibo potrete fare una bella figura, stupendo i vostri ospiti e soddisfacendo pienamente il loro palato.

Inoltre, approfondendo la vostra conoscenza del vino e del suo mondo, a tavola avrete il piacere di intrattenere senza difficoltà delle conversazioni anche con i commensali più esperti.

Vocaboli come 'abboccato', 'amabile' e 'robusto' non saranno più un segreto per voi: con un **decanter**, con i bicchieri giusti e con un po' di esercizio, potrete diventare dei buoni conoscitori del vino, in grado di riconoscere i sapori fondamentali e di **abbinare sapientemente** le vostre ricette e le bottiglie migliori, seguendo la successione giusta nella presentazione in tavola. Non vi resta che cominciare: in questa ampia sezione dedicata al vino troverete tutto quello che vi servirà per non farvi cogliere di sorpresa da nessun quesito e in nessuna situazione.

### Organizzare la cantina di casa

L'organizzazione di una piccola cantina privata non si può improvvisare, anche a livello amatoriale, se si vogliono ottenere buoni risultati, è necessario seguire alcune regole di base. Per una buona conservazione del vino il locale scelto deve rispondere a requisiti ben precisi: **le pareti e il pavimento** devono essere asciutti.

L'eccessiva umidità va corretta con degli isolanti; se questo non fosse possibile meglio destinare un altro locale all'uso. La cantina deve essere **sempre fresca**: la temperatura ideale per un'ottima conservazione del vino varia dai 12°C ai 15°C. Anche una buona aerazione è molto importante: il vino deve avere la possibilità di **respirare** attraverso il tappo di sughero. L'illuminazione deve essere fioca e mai orientata direttamente sulle bottiglie; l'ambiente ideale dovrebbe essere **privo di finestre**.

Nella scelta delle scaffalature è meglio prediligere quelle in **legno** a quelle in metallo, peraltro più facili da reperire in commercio.



Le bottiglie andrebbero sempre **risposte coricate**: in questa posizione il vino, essendo a contatto con il tappo di sughero, lo mantiene umido evitando che seccando si riduca di volume. Un tappo secco lascia passare aria nel collo della bottiglia, aria che ossida e rovina il vino contenuto. **Attenzione** alla vicinanza in cantina del vino con i salumi; a lungo andare questa contiguità potrebbe **contaminare irrimediabilmente** il sapore del vino.

Se per l'imbottigliamento vengono utilizzate bottiglie già impiegate in precedenza, bisogna prima verificarne la **perfetta pulizia**: incrostazioni vinose residue, o altri elementi estranei, potrebbero alterare il gusto del vino e comprometterne la conservazione. Le bottiglie da utilizzare per l'imbottigliamento vanno sempre lavate e asciugate con accuratezza prima dell'uso.

Le bottiglie **più scure**, e dal vetro più spesso, sono adatte a contenere i vini rossi (che temono maggiormente la luce), mentre quelle **più chiare** e sottili sono indicate per i bianchi.

I vini imbottigliati in ambito domestico non possono rimanere troppo a lungo nella cantina di casa: **difficilmente i vini si conservano per molti anni** in ambienti non perfettamente idonei e con sistemi di imbottigliamento non professionali.

Le bottiglie vanno conservate sugli scaffali con una **successione precisa** dal basso verso l'alto: **gli spumanti** vanno collocati negli scaffali inferiori (dove si presume che sia più fresco), appena sopra vanno collocati i **vini bianchi e i rosati**, seguono i **rossi di medio invecchiamento** e infine i **rossi di grande invecchiamento**. Nella parte più alta possono essere sistemati i **vini liquorosi**.

### La bottiglia

Esistono delle regole ben precise che determinano la tipologia della bottiglia in base al vino che dovrà contenere; tuttavia, in Italia, a differenza della Francia, l'uso dell'abbinamento vino/bottiglia è abbastanza libero. Ecco **come si chiamano** e che caratteristiche hanno le bottiglie da vino più comunemente usate:



BORDOLESE

**bordolese**: bottiglia di vetro marrone per vini rossi a lungo invecchiamento, o verde per i vini rosati e rossi a medio invecchiamento;



BORGOGNOTTA

**borgognona**: (o borgognotta) bottiglia di colore verde scuro per vini rossi da invecchiamento;

## Il Vino

La *champagnotta* si può presentare in diverse grandezze e con diversi nomi:



RENANA

*renana*: bottiglia di colore bianco o verde e di forma slanciata, per vini bianchi;



CHAMPAGNOTTA

*champagnotta*: bottiglia in pesante vetro scuro adatto a resistere alla pressione di vini spumanti;



*fiasco*: bottiglia panciuta di vetro chiaro ricoperta di paglia, per anni il tipico contenitore del Chianti.



*albeisa*: bottiglia in vetro scuro (simile alla borgogna) tipica dei vini di Alba.

NOME BOTTIGLIA	CAPACITÀ IN LT...	...E IN BOTTIGLIE
Quarto	0.20	1/3
Mezza	0.375	2/3
Normale	0.75	1
Magnum	1.50	2
Jeróboam	3.00	4
Rhéoboam	4.50	6
Mathusalem	6.00	8
Salmanazár	9.00	12
Baltazár	12.00	16
Nabucodonosor	15.00	20

### La chimica del vino

Il vino è una soluzione idroalcolica composta da circa 300 componenti in diverse quantità. La componente principale è l'acqua (intorno all'80%), cui seguono in percentuale gli zuccheri, alcuni tipi di alcol, tre acidi fondamentali (il tartarico, il malico e il citrico), alcune sostanze minerali e infine composti fenolici e tanninici.

Gli zuccheri del vino, glucosio e fruttosio, sono i responsabili della sensazione dolce: in base alla loro maggiore o minore presenza si possono avere vini secchi o dolci. La percentuale di sostanze acide determina l'acidità totale del vino, che in genere deve essere compresa tra 4 e 8 grammi per litro.

I tannini, presenti nei vini rossi, determinano le tonalità di colore e il sapore amarognolo e astringente del vino.

I vini frizzanti, infine, sono caratterizzati dalla presenza di anidride carbonica in grandi quantità.

**La degustazione** Per apprezzare a fondo, con tutti i sensi, un buon vino, è necessario conoscere alcuni concetti base. Tuttavia, per quanto possano essere importanti e formativi i pareri degli altri, o degli esperti, è e sarà sempre il **gusto personale** a stabilire se un vino piace oppure no. La conoscenza del mondo vinicolo è un'avventura straordinaria fatta di bottiglie, ma anche degli uomini che le hanno prodotte, per cui entrare nel mondo del vino vuol dire anche entrare nel mondo dei suoi produttori e della loro grande passione per il proprio lavoro. Avvicinandosi ad un buon vino bisogna tenere conto che in quei pochi decilitri di liquido, sono racchiusi **decine di anni di esperienza** in vigna, di lavoro in cantina, di conoscenze chimiche, meteorologiche, astronomiche, geologiche: il tutto per creare un prodotto che deve dare piacere a chi lo assapora. La degustazione del vino quindi, è solo apparentemente un evento tecnico, di fatto può diventare un momento importante di conoscenza e di piacere. **Tutti i sensi** sono coinvolti ed educandoli adeguatamente si possono scoprire mondi estremamente belli e interessanti. Ciascuno, sulla base delle proprie preferenze può costruirsi il proprio percorso enologico, modellandolo sui gusti personali e sulle proprie capacità. L'analisi **organolettica** viene compiuta dagli organi di senso: la vista, l'olfatto, il gusto e il tatto. Tutti questi sensi, ciascuno con la propria funzione, riescono a cogliere le differenze dei diversi vini; ogni vino, infatti, si caratterizza per specificità proprie: per un colore, un profumo, un sapore e una densità che lo rendono unico e irripetibile. **La vista** permette di giudicare colore e limpidezza: un buon vino non deve essere opaco o torbido, ma pulito e limpido. Il secondo senso coinvolto nella degustazione di un vino è **l'olfatto**, che permette di cogliere i profumi del vino: i vini giovani avranno un odore vinoso e fragrante molto pronunciato, i vini con più anni regaleranno un bouquet più legato a sentori adulti di cuoio, frutta rossa matura, cioccolato. Dopo aver osservato e odorato attentamente un vino, l'analisi proseguirà con il senso **del gusto**, che ne coglierà il sapore. Per gustare a fondo un buon vino, è necessario assaporarlo lentamente e a piccoli sorsi facendolo scorrere su tutto il palato. Freschezza, armonia, equilibrio, corposità, ricchezza di sapori, vivacità, finezza, acidità, pizzicore, gusto amaro: sarà il palato a rilevare se un vino è piatto, pesante oppure corto, troppo aggressivo o acerbo. L'organo delegato **al tatto**, per quel che concerne la degustazione del vino, è la lingua, che fornisce informazioni sulla temperatura, sulla pastosità e sul corpo del vino assaggiato. Dopo una prima fase di deglutizione è importante fare attenzione al 'retrogusto'; il sapore che il vino lascia in bocca valutato anche in base al tempo che vi

rimane fornisce delle importanti informazioni sul vino degustato. Più a lungo rimarranno sul palato i ricordi di quel vino più alta sarà la qualità del vino stesso (i vini 'lunghi' sono sempre migliori dei vini 'corti').

**Piccolo glossario** Gli intenditori sanno individuare e definire un'infinità di sapori diversi per ogni tipo di vino determinandone tutte le caratteristiche intrinseche. Ma, per una degustazione a livello amatoriale, possono bastare alcune **nozioni di base**, riferibili al sapore e ad altre caratteristiche specifiche del vino. Un'analisi molto semplificata quindi, che però permetterà di distinguere alcuni elementi che differenziano un vino da un altro. Un vino risulta **'secco'** al palato quando la maggior parte dello zucchero si è trasformato in alcol durante le fasi della fermentazione. Se ricco di glicerina ed alcol, il vino **'secco'** risulterà **morbido**, anche se privo di zuccheri residui. Si definisce **'abboccato'** un vino che presenta una leggera e piacevole sensazione dolce, derivata da un residuo di zuccheri naturali. È **'rotondo'** e **'pastoso'** un vino morbido con un alto contenuto di zuccheri, di moderata acidità totale, ricco di glicerina, equidistante tra il secco e l'abboccato. Il vino **'spigoloso'**, al contrario di quello **'rotondo'**, non ha un gusto armonico a causa di un eccesso di tannino e/o acidità. Viene definito **'amabile'** o **'abboccato'** un vino in cui gli zuccheri residui sono presenti in quantità non molto marcate. Un vino è **'dolce'** quando la quantità di zuccheri residui è tale da essere immediatamente rilevabile al momento della degustazione: la sensazione di dolce non deve comunque essere troppo marcata perché rischierebbe di divenire sgradevole al palato. È **'fruttato'** un vino giovane con forti sentori di frutta. Un vino **'tranquillo'** o **'fermo'** non presenta rifermentazione alcolica, non contiene anidride carbonica e quindi non è frizzante. Un vino **'vivace'** è ricco di gas carbonico, pieno di vitalità ed effervescente.

**Gli accessori utili** In primo luogo è indispensabile avere un buon **cavatappi**, funzionale e facilmente impugnabile. Ne esistono diversi modelli, per cominciare può bastare il classico cavatappi a spirale, che tutti possiedono. Alcuni cavatappi a leva sono forniti di lama a coltellino, utile per tagliare in modo regolare la **capsula copritappo** delle bottiglie. Quando si hanno difficoltà a stappare le bottiglie di spumante può venire in aiuto la **pinza per spumante**, fornita di forcicine per tagliare il filo metallico della gabbietta che tiene fermo il tappo. Al momento di servire in tavola si può controllare agevolmente la temperatura del vino con l'apposito **termometro a forma di penna**, che può essere



infilato nel bicchiere o direttamente nella bottiglia. Per degustare al meglio un vino rosso importante alcuni esperti consigliano, prima di servirlo, di farlo **ossigenare** travasandolo in una **caraffa** o nel **decanter**, l'apposito contenitore in vetro con base ampia e imboccatura stretta. Tuttavia questa impostazione è controversa, infatti c'è chi preferisce non scaraffare il vino per **evitare una ossigenazione**, e quindi una ossidazione, eccessiva; il consiglio è di provare entrambi i metodi e di farsi una propria idea in merito. Per raffreddare velocemente i vini bianchi e gli spumanti, anziché utilizzare il frigorifero, si può adoperare il **secchiello**. Si tratta di un contenitore in metallo, a forma di secchiello svasato, che viene riempito con acqua e ghiaccio e nel quale le bottiglie vengono poste a raffreddare. Essendo particolarmente bello da vedere, il secchiello può essere sistemato direttamente in tavola. Per mantenere fresche le bottiglie di vino in tavola, si possono adoperare le comode **glacette**, contenitori cilindrici e termoisolanti, capaci di contenere una bottiglia ciascuno.



Esiste anche un curioso strumento, il **tastevin** in argento, un oggetto da cui alcuni sommelier non si separano mai. Si tratta di un piccolissimo recipiente a coppa rotonda, con una **bolla centrale** sporgente che indica il livello fino a cui versare il vino, otto piccole **bolle rientranti** per l'esame dei vini rossi e alcune **nervature incavate** per l'esame di quelli bianchi. In realtà tutte le moderne degustazioni avvengono in bicchiere per cui l'utilizzo del tastevin assume più in valore coreografico che di reale servizio.

### Servire il vino: la temperatura

La temperatura di servizio di un vino è molto importante. Solo alla giusta temperatura, infatti, il vino può sprigionare tutte le sue migliori caratteristiche e regalare sensazioni olfattive e gustative indimenticabili. La temperatura di servizio dei **vini rossi** è diversa da quella dei bianchi; ma le temperature ideali cambiano anche da un bianco all'altro e da un rosso all'altro, in base alla zona di produzione, al processo di vinificazione e altre caratteristiche del vino stesso. In generale si può dire che le alte temperature esaltano la sensazione del dolce, quelle basse rendono più evidente l'astringenza e il gusto amaro del vino. I **vini spumanti** e gli Champagne richiedono una temperatura di servizio bassa, compresa tra i 6°C e gli 8°C.

I **vini bianchi** vanno serviti a una temperatura che oscilla tra i 9,5°C e i 12°C, se provengono da una cantina fredda possono essere serviti immediatamente, altrimenti devono essere posti a raffreddare in frigorifero per 2-3 ore o messi nel secchiello con acqua e ghiaccio. Inoltre, affinché il vino bianco e lo spumante mantengano più a lungo la temperatura desiderata, i bicchieri a flûte possono essere messi a raffreddare in freezer qualche minuto prima del loro uso. La temperatura di servizio dei **vini rosati** è compresa tra i 12 e i 14°C. I **vini rossi leggeri** si bevono a temperature più elevate, che possono arrivare ai 16/18°C. In estate, però, alcuni vini rossi poco tannici possono essere portati in tavola freschi. I **vini rossi invecchiati** e tannici vanno serviti a una temperatura compresa tra i 18 e i 20°C.

### Servire il vino: il bicchiere

In generale è buona norma utilizzare bicchieri di vetro o, meglio ancora, di **crystallo**, trasparenti, leggeri, sottili e abbastanza grandi da permettere all'olfatto di godere dei profumi del contenuto.

La trasparenza, sempre consigliabile, permette infatti di poter vedere chiaramente il colore dei vini o dei liquori contenuti.



I bicchieri a stelo, i **'calici'**, con gambo e piede composti da un pezzo unico, sono particolarmente adatti alla degustazione dei vini perché il lungo stelo evita qualsiasi interferenza della mano nella degustazione olfattiva e impedisce che il calore delle dita possa **modificare la temperatura** del contenuto. La forma del bicchiere cambia anche in base al tipo di vino da bere: per un **vino rosso importante** si predilige un bicchiere grande e panciuto; per un **vino bianco sapido, rosso novello** o **rosso mediamente invecchiato**, è adatto un bicchiere più slanciato. Per un **vino bianco frizzante** è indicato un bicchiere allungato ed arrotondato che evidenzia il perlage, per i **vini rosati** si usa un bicchiere un po' svasato agli orli. Per gli **spumanti secchi** è adattissima la flûte, bicchiere a cono rovesciato molto allungato; per gli **spumanti dolci** invece si predilige la coppa. Per **vini liquorosi ed aromatici** si usa un bicchiere piccolo e ristretto verso l'alto.

**Servire il vino: galateo** Prima di servire del vino è necessario assicurarsi che i bicchieri siano **perfettamente puliti** e privi di odori. Può capitare, infatti, che gli strofinacci usati per asciugare i bicchieri lascino un odore sgradevole, fattore questo che renderebbe impossibile una piacevole degustazione del vino. La bottiglia deve essere aperta dal **padrone di casa**, a cui spetta anche il compito di assaggiare il vino, eventualmente delegato ad un invitato competente in materia. Si serve sempre **da destra**, versando lentamente il vino, e **non si riempie mai** il bicchiere oltre i tre quarti. La bottiglia va sorretta tenendola a circa metà della sua altezza, **mai per il collo**.

### GLI ABBINAMENTI VINO CIBI

#### L'abbinamento vino-cibo

L'abbinamento di vini e preparazioni gastronomiche non può essere improvvisato: accostare a una pietanza il vino adatto permette di dar vita a un'armonia di profumi e di gusti in grado di esaltare magnificamente le peculiarità di entrambi. Con un accostamento sbagliato anche la ricetta più gustosa può perdere ogni attrattiva, allo stesso modo, un ottimo vino abbinato al cibo sbagliato può assumere un gusto sgradevole. Il modo tradizionale di abbinare i vini è quello di basarsi sul principio del contrasto.

Partendo dai quattro sapori fondamentali, il **dolce**, l'**amaro**, il **salato** e l'**acido**, si creano gli abbinamenti cercando di smorzare le note più evidenti di una preparazione equilibrandole con quelle del vino e viceversa. In pratica a un piatto a base acidula si accosterà un vino bianco morbido, a una preparazione grassa un vino secco e così via.

Per quello che riguarda la concentrazione, invece, si segue il **principio della similitudine**: a un piatto ricco e dal sapore persistente verrà accostato un vino di pari complessità, corposo e robusto.

#### Per riassumere:

- **i cibi grassi** si accordano con **vini bianchi acidi e frizzanti** oppure con **rossi tannici e alcolici**;
- **i cibi aromatici** e piccanti si accompagnano con **vini morbidi**;
- **i cibi ben strutturati**, concentrati e cotti a lungo si abbinano con **vini di corpo**;
- **i cibi dolci** si accompagnano di preferenza con **vini dolci o amabili**.

#### Scegliere il vino giusto

Come aperitivo, con **antipasti delicati o di pesce**, con primi a base di riso, crostacei e molluschi crudi, con pesce alla griglia o lessati, sono indicatissimi i **vini bianchi secchi** di basso tenore alcolico, **giovani**, freschi, aciduli di stoffa leggera.

Adatti per gli **aperitivi** sono anche i **bianchi invecchiati in barriques**, con una certa percentuale di tannino mutuato dal legno, caratteristica che li rende più importanti. Questi vini più corposi sono ottimi con gli **antipasti saporiti**, con le minestre asciutte, con le salse vegetali, con il **pesce alla griglia o al cartoccio**, con le gelatine di pollo o di tacchino, con le uova. Ottenuti tramite spremitura soffice di uve nere, e con un breve periodo di contatto tra le bucce e il succo, i **vini rosati** sono generalmente più corposi dei bianchi. Serviti giovani e freschi si abbinano ad **antipasti grassi** all'italiana, minestre ricche, sughi di carne, pesce arrosto, carni bianche e condimenti leggeri. Con un profumo intenso e vellutato, un tenore alcolico discreto, un piacevole aroma fruttato, i **vini rossi leggeri** si abbinano a primi con salse a base di carne, **carni bianche arrosto**, carni alla griglia. I **rossi importanti**, più resistenti all'invecchiamento, con un tasso alcolico più elevato e aromaticità complessa, sono adatti a **piatti più impegnativi**: salmi, brasati, cacciagione e grandi arrosti di carne rossa. Morbidi, suadenti, con un elevato grado di alcolicità i **vini da dessert** dolci e liquorosi accompagnano tutti i tipi di dessert.

Prodotti con metodo '**charmat**' e '**champenois**' i vini spumanti secchi, brut, sec o demi sec, hanno un profumo di lieviti e crosta di pane e sono vini eleganti e vivaci. Perfetti come aperitivi, ma adatti anche a antipasti delicati, piatti di pesce e dessert.

Gli **spumanti abboccati o amabili**, come il Moscato d'Asti o l'Asti spumante, si servono preferibilmente con i dolci a fine pasto.

### I vini per l'aperitivo

Con gli aperitivi e con gli snack sono indicati sia i **vini bianchi secchi**, giovani e di stoffa leggera, sia i bianchi invecchiati, dal profumo intenso, il colore più carico e un tenore alcolico più elevato. Entrambi vanno serviti freschi. **Anche i vini spumanti** sono indicati; il loro alto contenuto di anidride carbonica e la loro acidità favoriscono infatti la produzione di sostanze gastriche che stimolano l'appetito.

### I vini per gli antipasti

Con gli antipasti vanno preferiti i **vini leggeri**, non molto alcolici e non troppo strutturati. Con gli antipasti delicati e con quelli a base di pesce in genere sono ottimi i bianchi mediamente secchi e profumati (anche gli spumanti); con le preparazioni più corpose, come antipasti all'italiana, affettati o piatti regionali, possono andare bene anche **vini rosati o rossi giovani**. **I vini per primi piatti asciutti**

Sia che si tratti di pasta, di riso o di lasagne e cannelloni, per scegliere un vino da abbinare con le **minestre asciutte** è necessario prendere in considerazione le caratteristiche gustative dei vari tipi di condimenti. Con un sugo a **base di pesce** vanno preferiti i vini bianchi secchi di medio corpo, morbidi e aromatici, oppure i vini spumanti, scegliendo in base alla corposità dei pesci utilizzati nella ricetta. Per armonizzare con **sughi di carne** sono adatti vini rossi leggeri, più o meno corposi a seconda della complessità del piatto. Con sughi a base di cacciagione, sarà necessario ricorrere a vini decisamente generosi e robusti. Con **sughi di verdure**, ad esempio con la tradizionale pasta al pomodoro o con un risotto alle zucchine, si devono scegliere vini bianchi più giovani e leggeri, oppure rosati con buona gradazione alcolica.

### I vini per le minestre

I vini adatti alle **minestre in brodo** (cappelletti, tortellini, riso o pasta) e alle zuppe di verdura sono i bianchi leggeri leggermente alcolici; con le minestre di legumi, come la classica 'pasta e fagioli', sono necessari vini più corposi, rosati di medio corpo, oppure rossi giovani e freschi. Importante avere l'accortezza di servirli a un temperatura un po' più bassa del solito.

### I vini per la carne

Esistono molti tipi di **carne rossa**, cucinati in modi diversi a seconda della località e del gusto personale: sono moltissimi, di conseguenza, anche gli abbinamenti con il vino. In generale, **le carni rosse si abbinano solo ai vini rossi**, mentre con le carni bianche si possono scegliere anche vini rosati o bianchi.

### I vini per il pollame, il vitello e il suino

con salsa di accompagnamento leggera si abbinano bene a vini rossi leggeri e giovani, ma anche a vini rossi frizzanti, a vini rosati o bianchi. Con un piatti saporiti, come il vitello tonnato, è preferibile scegliere un buon vino bianco. Le preparazioni a base di maiale particolarmente grasse richiedono, invece, vini rossi molto asciutti, corposi che 'sgrassano'. Con la carne rossa cucinata in modo leggero, come la classica '**fettina**', e con le **scaloppine**, sono ideali i vini rossi giovani e leggeri di buona acidità con tenore alcolico discreto, oppure i rossi invecchiati di medio corpo.

Con i piatti saporiti, come gli **arrosti e la selvaggina**, vanno bene i vini rossi, più o meno invecchiati, corposi e serviti a temperatura ambiente. Lo stesso vale per i piatti in umido, a lunga cottura, come brasati e stufati che si abbinano bene con i rossi più corposi e di buon invecchiamento.

Con la **carne fritta** e con i piatti abbinati a salse grasse e succulente si devono scegliere vini rossi aspri, ad alta gradazione alcolica. Se nella **preparazione di un piatto** è stato utilizzato un vino, non si possono creare altri abbinamenti, **ma bisogna servire in tavola lo stesso vino usato per la ricetta**, ad esempio con il 'risotto al barolo' si deve servire del barolo.

Con i **salumi e gli affettati** si abbinano bene i vini rosati di medio corpo.

### I vini per il pesce

Come tutti sanno, con il **pesce** si preferisce da sempre il vino bianco: è una lunga tradizione che risale addirittura all'epoca romana. Generalmente questa regola viene rispettata, nonostante l'eccezione sempre più diffusa costituita da chi preferisce accompagnare alcune preparazioni, come il pesce in umido e le zuppe di pesce con un buon rosato o un vino rosso giovane e leggero.

Una prima distinzione va fatta tra **pesci di mare e pesci d'acqua dolce**, perché i primi, con un sapore più marcato, richiedono vini di maggior corpo e più invecchiati, mentre quelli d'acqua dolce preferiscono bianchi morbidi e profumati.

**Molluschi e crostacei** dal sapore delicato si accompagnano bene con vini bianchi morbidi e secchi oppure con spumanti leggermente frizzanti. Ottima l'aragosta al vapore con un buon bianco leggermente aromatico.

I **pesci bolliti** o accompagnati da salse leggere richiedono vini bianchi giovani, preferibilmente secchi e non troppo alcolici.

Con il **pesce arrosto** sono adatti i vini bianchi leggeri con una certa gradazione alcolica e di buona acidità.

Con il **pesce fritto** è adatto un vino bianco secco, leggermente acido e piuttosto alcolico, preferibilmente con qualche anno di invecchiamento. In alcune regioni d'Italia, ad esempio in Piemonte, si preferisce accompagnare il pesce fritto con un buon vino rosso.

Con le **zuppe di pesce** e con i pesci cucinati con salse saporite o piccanti bisogna scegliere vini bianchi maggiormente strutturati e di buon tenore alcolico, oppure vini rosati di buon corpo o rossi leggeri. Ad esempio, il **caciucco toscano** richiede come degno accompagnamento un buon vino rosso poco tannico possibilmente della stessa zona. Anche un pesce grasso come l'anguilla preferisce l'abbinamento con un vino rosso leggero e di buona acidità.

### Il vino per i formaggi

Per stabilire il giusto abbinamento tra **vini e formaggi** è necessario prima di tutto distinguere fra i vari tipi di formaggio e conoscere le regioni di provenienza. In generale si preferiscono i vini rossi, ma per i formaggi freschi sono molto adatti anche i rossi leggeri e alcuni bianchi.

Con i **formaggi a pasta dura**, come Parmigiano Reggiano e pecorino, si accompagnano bene i vini rossi strutturati, di buon corpo e con un certo invecchiamento.

I **formaggi a pasta molle** in genere e i **formaggi freschi**, come tomini, mozzarelle e scamorze, richiedono vini bianchi leggeri a gradazione moderatamente alcolica e di buona acidità; con la mozzarella di bufala si possono servire anche vini spumanti. Il taleggio e tutti i formaggi

a pasta molle stagionati e saporiti, si abbinano bene a vini bianchi di maggior struttura oppure a rossi di medio corpo. I **formaggi speziati** ed erborinati possono essere accompagnati da rosati giovani, quelli piccanti anche da vini liquorosi da dessert.

### I vini per le verdure e per la frutta fresca

In genere alle **verdure crude**, come alla **frutta fresca**, si preferisce non abbinare nessun tipo di vino.

L'accostamento con il vino diventa più accettabile se gli ortaggi sono fritti in pastella oppure se fanno parte degli ingredienti di un'**insalata mista** a cui siano stati aggiunti altri alimenti, come prosciutto o formaggio. In questi casi si sceglierà il vino regolandosi in base agli altri ingredienti della preparazione.

### I vini per il dessert

Anche se una tradizione consolidata vuole che i **dessert** vengano accompagnati con spumanti extra brut, brut o extra dry, in realtà i sommelier, ed ormai non solo loro, consigliano di **non seguire il principio del contrasto** con i dessert, in quanto l'abbinamento ideale avviene con vini amabili, dolci, o liquorosi.

Con il **panettone**, ad esempio, può essere servito un vino dolce e leggero; con dessert più elaborati e a base di crema si accompagnano bene i vini liquorosi; con i dolci al cucchiaio i vini bianchi dolci e gli spumanti semi secchi. I **prodotti da forno**, come i biscotti secchi e tutta la pasticceria di pasta frolla si possono abbinare a vini liquorosi, passiti e dolci. Se fra gli ingredienti di un dessert è presente un **liquore** è consigliabile utilizzare lo stesso come accompagnamento.

La **cioccolata** e i dolci a base di cioccolato fondente, meritano una piccola precisazione a parte. La cioccolata ha un sapore forte, che tende ad essere sovrastante e risulta quindi molto difficile trovare un vino adatto come accompagnamento. Il gusto coprente della cioccolata sovrasterebbe quello del vino, vanificandone la capacità di abbinamento. Quindi, strano ma vero, la cioccolata andrebbe servita con acqua minerale gassata fredda oppure abbinata a un vino liquoroso rosso e dolce, come del Marsala invecchiato oppure del Porto.

### EVITATE QUESTI ABBINAMENTI

Il vino **non va d'accordo** con le verdure crude, con la frutta fresca (in particolare uva, fichi e agrumi) e con le macedonie aromatizzate al liquore.

Evitate di bere vino con pietanze a base di **carciofi, cipolle e finocchi**, a meno che non facciano parte degli ingredienti di una ricetta più ricca con altri sapori predominanti.

Va evitato l'abbinamento di **vino rosso** a preparazioni a base di **aceto o limone**, come marinate di carne e di pesce, sottaceti o insalate.

I funghi si accompagnano meglio con i vini rossi, meno con quelli bianchi, che sono troppo tannici.

Con le **uova** preferite i vini bianchi leggeri ed **evitate i rossi**.

Il vino non si abbina bene con mozzarella e **formaggi freschissimi** a pasta molle, a meno che non si tratti di vini giovani e leggermente acidi.

L'accoppiamento con il vino andrebbe evitato anche con gelati e semifreddi.

Il **tonno sott'olio** e molti altri pesci in scatola non amano l'abbinamento con il vino.

Non si possono consigliare abbinamenti con i piatti della **cucina etnica**, come le cucine indiana, mediorientale, africana e sudamericana; meglio scegliere tra le bevande proposte dalla tradizione locale, oppure affidarsi semplicemente al proprio gusto personale.

### La sequenza dei vini in tavola

Non esiste un'unica possibile successione dei vini da portare in tavola, perché la scelta va fatta ogni volta basandosi sulle **caratteristiche delle diverse pietanze** previste dal menu. Tuttavia, volendo servire più vini durante uno stesso pasto esistono alcune regole di carattere generale che permettono una corretta e armonica successione.

**Si comincia sempre** con il servire vini leggeri e giovani dal profumo delicato, che possono essere seguiti da vini di maggior corpo con profumi intensi.

I **vini bianchi** (a meno che non si tratti di bianchi liquorosi) devono precedere i rosati, che a loro volta vanno serviti prima dei rossi.

I **vini giovani** vanno serviti prima di quelli più invecchiati e maturi; i vini meno alcolici precedono sempre quelli a gradazione alcolica maggiore.

Si comincia con i **vini secchi** per arrivare gradatamente a quelli più morbidi o dolci e infine ai vini liquorosi.

I **vini freddi** vanno serviti prima di quelli a temperatura ambiente, che hanno un sapore più robusto; solo a fine pasto si possono riproporre vini freddi.

