il sughero

guida
al consumo
del buon
vino

il sughero | guida al consumo del buon vino

01 | PAG. 3 DECALOGO PER LA SCELTA E IL CONSUMO DEL BUON VINO

02 | PAG. 5 I TAPPI DI SUGHERO

03 | PAG. 9 LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEL VINO DOPO L'ACQUISTO

04 | PAG. 11 LA CORRETTA TEMPERATURA DI SERVIZIO

05 | PAG. 13 LA STAPPATURA DI VINO ROSSO, VINO BIANCO E SPUMANTE

06 | PAG. 20 LA DECANTAZIONE

07 | PAG. 24 I BICCHIERI E I CALICI

08 | PAG. 28 IL LAVAGGIO DEI BICCHIERI E DEI CALICI DI VINO

09 | PAG. 29 LA MISE-EN-PLACE

10 | PAG. 30 ASPI, ASSOCIAZIONE DELLA SOMMELLERIE PROFESSIONALE ITALIANA

APCOR Portuguese Cork Association · ASSOIMBALLAGGI · rilegno · COMPETE Programa Operacional Factores de Competitividade · QREN Quadro de Referência Estratégico Nacional · UNIONE EUROPEA Fondo Europeo di Sviluppo Regionale · CORK

01

DECALOGO PER LA SCELTA E IL CONSUMO DEL BUON VINO

I

Acquistare i vini in enoteche di fiducia e sugli scaffali delle enoteche della grande distribuzione specializzata o direttamente dal produttore, *assicurandosi, se possibile, che siano tappati con tappi di sughero.*

II

Scegliere i vini in rapporto a qualità/prezzo e ad annate recenti, ad eccezione dei grandi vini, che possono avere diversi anni di invecchiamento.

III

Lasciar riposare i vini per qualche giorno in un luogo idoneo prima della loro mescita. Prediligere luoghi il più possibile lontano da fonti di calore e dalle finestre.

IV

Per i vini che si vogliono tenere per lungo tempo in casa o in cantina, assicurare loro le migliori condizioni di temperatura, umidità e lontananza dalla luce e, soprattutto, evitare sbalzi di temperatura.

V

Raffreddare i vini effervescenti (vini frizzanti e spumanti), i vini bianchi e i vini da dolce, mettendoli un giorno prima in frigorifero o, in caso di improvvisa necessità, in un secchiello con acqua e ghiaccio qualche minuto prima del servizio.

01

DECALOGO PER LA SCELTA E IL CONSUMO DEL BUON VINO

Portare alla loro temperatura ottimale di servizio i vini rossi, almeno il giorno prima della mescita. Non esitare a tenere al fresco i vini rossi più giovani. Se necessario (per vini molto importanti) decantarli in caraffa prima di servirli. *Conservare i tappi di sughero e mostrarli sempre ai propri ospiti al momento della mescita. Questa sarà la vostra personale garanzia della qualità dei vini offerti.*

Per la mescita utilizzare esclusivamente calici in cristallo o in vetro sonoro superiore disposti sul tavolo, davanti al commensale, nell'ordine di servizio adeguato (vedere sezione "bicchieri e calici").

Mescere ciascun vino sempre prima dell'inizio di ogni portata o preparazione gastronomica. Il servizio dei vini, in genere, inizia con i vini bianchi, continua con i rosati, passa ai rossi e si conclude con i vini dolci.

Non riempire mai i calici, ma rispettare la quantità indicata per ciascun tipo di bicchiere (per i più piccoli mai oltre un terzo, per i grandi e panciuti un sesto circa). Questo permette di mantenere la giusta temperatura di servizio. Ogni vino va servito alla temperatura ideale, così da poterlo gustare nella sua espressione migliore. Vanno quindi serviti prima i vini freschi e poi quelli a temperatura "ambiente".

Tra un vino e quello successivo, sorseggiare dell'acqua. Questa riporterà la soglia gustativa al giusto livello di percezione e apprezzamento delle caratteristiche organolettiche del vino. Per vini molto corposi prediligere l'acqua frizzante.

02

I TAPPI DI SUGHERO

Si deve al monaco Dom Pierre Pérignon, verso la fine del 1600, l'introduzione dell'utilizzo del sughero come tappatura per le bottiglie di Champagne.

02

I TAPPI DI SUGHERO

Si dice che furono alcuni pellegrini spagnoli che, sostando nell'Abazia di Hautvillier, di cui Dom Perignon era il Priore, mostrarono il sughero al frate che ancora non aveva trovato la soluzione per conservare l'anidride carbonica dei vini che faceva rifermentare in bottiglia.
Da allora ad oggi, il tappo in sughero costituisce in tutto il mondo enologico la migliore e insostituibile tappatura per i vini di qualità.
Ricavato da querce da sughero [*Quercus suber*], il primo sughero utile per realizzare tappi di pregio si ottiene dopo 40 anni dall'impianto della quercia e viene decorticato, una volta ricresciuto, ogni nove-dieci anni.

Peculiarità del tappo di sughero

1) **leggerezza,** ottimo criterio per valutare la qualità del tappo di sughero
2) **impermeabilità all'acqua,** che consente al tappo di non deteriorarsi in ambienti particolarmente umidi
3) **elasticità e morbidezza,** sono le caratteristiche più interessanti del suo utilizzo e, di conseguenza, della tappatura delle bottiglie, poiché favoriscono la sua compressione senza deformarsi
4) **superficie liscia,** legata alla costituzione suberosa del materiale
5) **potere di aderenza,** dovuto all'effetto "a ventosa" prodotto dalle cellule di sughero
6) **resistenza alle temperature estreme**
7) **potere di isolamento termico**

02

I TAPPI DI SUGHERO

Attualmente si possono trovare in commercio diversi tipi di tappi in sughero, spesso in relazione alle varie tipologie di vino. Il *tappo* può essere in *sughero naturale monopezzo*, cioè ricavato da un unico pezzo di sughero, oppure in *sughero agglomerato*.

Il *tappo in sughero monopezzo* è un tappo molto pregiato ed è per questo che risulta essere il miglior modo per tappare i vini di qualità contribuendo al loro affinamento in bottiglia, ed è comunque indispensabile per i vini destinati ad un medio-lungo invecchiamento. Non a caso le bottiglie più prestigiose presentano sempre tappi in sughero monopezzo, ulteriore segno del loro valore e della qualità che li contraddistingue.

Il *tappo in sughero agglomerato* è ottenuto per agglomerazione di granulati di sughero con collanti atti al contatto alimentare; ad una o ad entrambe le estremità possono essere aggiunte una o due rondelle di sughero naturale. Questo tipo di tappo può essere usato per i vini tranquilli, per quelli frizzanti e per i vini spumanti.
Oggi è possibile depurare i granuli che costituiscono il tappo di agglomerato per eliminare o contenere sotto la soglia di percezione sensitiva le deviazioni aromatiche.

02

I TAPPI DI SUGHERO

Una curiosità...
Il famigerato sapore di tappo

Nello svolgimento della sua professione, il sommelier, come il consumatore, si trova, a volte, di fronte a bottiglie che presentano il caratteristico gusto/odore di tappo che lo costringe a sostituire la bottiglia.
Precisiamo che questo indesiderato inconveniente, dovuto alla formazione di alcune sostanze volatili organoletticamente attive, ad opera di talune specie di muffe (in particolari condizioni ambientali) è piuttosto raro.
Queste muffe sono anche presenti in natura, come ad esempio nei legumi, nel legno, nell'acqua e nel caffè.
Nella pratica, quello che spesso è identificato come odore/sapore di tappo non è altro che un insieme di fattori che provocano un odore riconducibile solo lontanamente al sughero, e può essere in realtà legato a fenomeni di ossidazione, riduzione, rifermentazione, cattiva conservazione in cantina, condizioni di trasporto non idonee.
Si tratta di un problema serio che comunque, negli ultimi anni, a seguito delle ricerche svolte dalle industrie produttrici di tappi in sughero, è diminuito dell'80%. L'industria del sughero sta infatti investendo sempre di più in ricerca e sviluppo e nuove tecnologie per eliminare il problema. Tutte le aziende produttrici ricorrono a lavoratori di ricerca avanzata per il controllo di qualità dei prodotti finali, e, in Italia, diverse organizzazioni si sono attivate per formalizzare le procedure e disciplinare la filiera del sughero.

03

LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEL VINO DOPO L'ACQUISTO

L'acquisto dei vini è una fase importante, soprattutto per quanto riguarda i vini di qualità.

03

LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEL VINO DOPO L'ACQUISTO

Una volta effettuato l'acquisto, se il vino viene trasportato in auto occorre avere l'accortezza di collocarlo in modo che non sia colpito direttamente dal sole. Fondamentale è che il vino non venga lasciato in auto per lungo tempo a una temperatura eccessivamente elevata oppure estremamente rigida. Questo per evitare che subisca forti alterazioni, in quanto è una bevanda molto sensibile ai cambi di temperatura.
Una volta a destinazione, l'ideale sarebbe che il vino avesse il tempo di riposare per qualche ora prima di essere servito.
Se la bottiglia invece va conservata, occorre considerare modalità e tempistiche di mantenimento, che non sono le medesime per tutti i vini. È importante quindi prestare attenzione al tempo necessario per l'invecchiamento e al luogo che accoglierà i vini acquistati.
Chi vive in città tendenzialmente non dispone di spazi adatti alla conservazione del vino. Spesso capita che le bottiglie vengano collocate in garage, luogo non proprio idoneo per la conservazione del vino.
Sarebbe opportuno poter disporre, in casa, di un armadio a vino. Si tratta di una sorta di frigorifero dove i vini vengono mantenuti a temperatura costante. L'armadio presenta vari ripiani dove le bottiglie possono essere adagiate e conservate alla temperatura che meglio si addice a quella particolare tipologia di vino. E' possibile avere armadi che permettono di impostare diverse temperature, sulla base di una suddivisione a scomparti.
Si otterranno quindi due vantaggi, la conservazione del vino e, contestualmente, la sua temperatura ideale di servizio.
Per chi invece dispone di spazi più ampi, la cantina è il luogo più adatto.
La cantina deve presentare un buon grado di umidità, circa il 60-70%, e una temperatura compresa tra i 10-15°, che possibilmente dovrebbero mantenersi costanti. Se sottoposto a forti sbalzi termici o se conservato a temperature troppo rigide, il vino non può più essere consumato, in quanto vengono compromesse le sue caratteristiche. Se la temperatura è particolarmente bassa potrebbe verificarsi la formazione del tipico "fondo" o "deposito", che, contrariamente a quanto comunemente si pensa, non altera affatto il gusto del vino.
Per scongiurare eventuali problemi legati all'umidità, si consiglia di ricoprire le bottiglie più preziose con della pellicola trasparente in modo da salvaguardare l'etichetta. Inoltre, non va trascurata la disposizione delle bottiglie.
Innanzitutto è consigliabile utilizzare scaffali in legno, materiale che limita le variazioni di temperatura, posti lungo le pareti della cantina. All'interno degli scaffali le bottiglie vanno poste orizzontalmente in modo che il tappo in sughero possa mantenersi umido ed elastico, a contatto con il liquido. Una ulteriore accortezza è quella di disporre le bottiglie, a seconda dei tempi di invecchiamento di cui necessitano, a partire dal basso, per poi arrivare ai ripiani più alti. Questo perché la temperatura è più bassa vicino al pavimento.

04

LA CORRETTA TEMPERATURA DI SERVIZIO

Gustare un vino è un piacere. Per far sì che il piacere sia completo è necessario che il vino sia anche servito alla temperatura più adatta. A ogni tipologia di vino corrisponde una particolare temperatura di servizio.

La temperatura ottimale per i vini bianchi è inferiore a quella dei vini rossi, così da esaltarne nei primi la freschezza, la loro principale e maggiormente apprezzata caratteristica. È superiore invece per i vini rossi, in particolare quelli invecchiati, per attenuarne la tannicità (sensazione che provoca astringenza, secchezza e ruvidità della lingua), grazie a una maggiore percezione delle sensazioni morbide conferite dall'alcol. Le temperature ottimali possono essere riassunte in un piccolo schema riportato a lato

06 › 08 °C	VINI SPUMANTI AROMATICI DOLCI
08 › 10 °C	VINI SPUMANTI SECCHI, BRUT, EXTRA DRY
09 › 11 °C	VINI BIANCHI GIOVANI, SECCHI
10 › 12 °C	VINI ROSATI
12 › 18 °C	VINI PASSITI E LIQUOROSI
14 › 16 °C	VINI ROSSI NOVELLI
15 › 17 °C	VINI ROSSI GIOVANI E POCO TANNICI
18 › 20 °C	VINI ROSSI STRUTTURATI E CON QUALCHE ANNO DI AFFINAMENTO
18 › 22 °C	VINI ROSSI TANNICI E MATURATI IN BARRIQUE

04

LA CORRETTA TEMPERATURA DI SERVIZIO

È bene sapere che, una volta versato nel calice, il vino, sia bianco che rosso, aumenta rapidamente la sua temperatura, avvicinandosi in breve tempo a quella dell'ambiente. Ecco perché i sommelier suggeriscono di servire i vini sempre a 1-2 gradi in meno rispetto alla temperatura indicata nella tabella, poiché dalla bottiglia al bicchiere la temperatura del vino aumenta subito di 1-2 gradi.
Per abbassare velocemente la temperatura di una bottiglia la si può immergere in un secchiello con acqua e ghiaccio, a volte anche aggiungendo sale nell'acqua per accelerare il punto di congelamento. Questa tecnica è utilizzata soprattutto per raffreddare i vini effervescenti che, in genere, sono i primi ad essere serviti.
Se invece si rende necessario aumentare la temperatura di un vino, in particolare per i vini rossi, si può decantare il vino in una caraffa riscaldata oppure si può avvolgere la bottiglia, per qualche minuto, in un panno inumidito in acqua tiepida.
Per misurare la temperatura di un vino si può utilizzare un termometro, detto *termometro a lettura rapida*. Per verificare quale sia la temperatura del vino lo si versa nel calice e si immerge il termometro.

Nota bene
Se si desidera aumentare la temperatura di un vino, mai immergere la bottiglia in acqua calda o porla vicino a fonti di calore diretto. Un cambio di temperatura troppo rapido potrebbe danneggiare o alterare i profumi e il gusto del vino.

05

LA STAPPATURA DI VINO ROSSO, VINO BIANCO E SPUMANTE

La stappatura è un'operazione che varia a seconda della tipologia di vino che si desidera degustare. Per condurre questa operazione, lo strumento fondamentale è il cavatappi, di cui esistono molte varianti, ma uno soltanto è il cosiddetto *cavatappi professionale*. Questo oggetto presenta tre parti: il coltellino per il taglio della capsula, la spirale da inserire nel sughero e la leva da appoggiare sul collo della bottiglia per estrarre il tappo.

05

LA STAPPATURA DI VINO ROSSO, VINO BIANCO E SPUMANTE

Nello stappare una **bottiglia di vino rosso**, prima cosa da fare è il taglio della capsula, che va incisa al di sotto dell'anello per evitare che il vino venga a contatto con il metallo. È sbagliato tagliare la capsula nella parte superiore.
Una volta tagliata la capsula, si procede con l'inserimento della spirale del cavatappi nel sughero. È importante non avvitare eccessivamente per evitare che la spirale fuoriesca dall'estremità opposta del tappo lasciando cadere nel vino piccole parti di sughero. A questo punto si appoggia la leva sul collo della bottiglia e si procede all'estrazione del tappo. Spesso capita che la procedura termini con il rumore del tappo che fuoriesce. Per evitare che questo accada, è sufficiente completare l'operazione di stappatura a mano.
Con il cavatappi si solleva il tappo per tre quarti e a quel punto si prosegue a mano.
Un'operazione condotta in piena regola prevede che, una volta estratto il tappo, lo si annusi per verificare che il suo profumo sia di vino e non di sughero. Il tappo non va mai toccato con le mani, in modo da non falsare la percezione dei profumi. Se non si manifestano odori anomali (muffa, sughero secco ed asciutto, ecc), il vino è pronto per essere servito.
Durante la stappatura la bottiglia va mantenuta immobile, non va fatta girare.

05

LA STAPPATURA DI VINO ROSSO, VINO BIANCO E SPUMANTE

Una curiosità...
La decantazione

È ormai diffuso il luogo comune per cui una bottiglia di vino rosso vada stappata con qualche ora di anticipo rispetto a quando la si consumerà. Tale operazione, che permette l'ossigenazione dei vini rimasti a invecchiare in bottiglia per molti anni, può essere sostituita con una "decantazione" in caraffa, che riduce a pochi minuti l'ossigenazione degli aromi ridotti per effetto della lunga sosta in un ambiente ristretto, favorendo l'immediato servizio del vino ai commensali.

05 LA STAPPATURA DI VINO ROSSO, VINO BIANCO E SPUMANTE

Se invece a dover essere stappata è una bottiglia di vino effervescente, **Spumante metodo classico o Champagne**, la procedura cambia e in alcune fasi va fatto il contrario di quanto è previsto per una bottiglia di vino rosso. In un primo momento la bottiglia va tenuta ben ferma con una mano e il pollice va posizionato sul tappo. A questo punto si inizia a svitare la gabbietta. Tolta la gabbietta, una mano tiene la bottiglia e il pollice rimane saldo sul tappo. Con l'altra mano si inizia a far ruotare la bottiglia fino all'estrazione del tappo. Questo andrà tolto lentamente, per consentire la fuoriuscita di anidride carbonica ed evitare così il classico "botto", ed annusato per verificare il suo stato di conservazione, che potrebbe influire in modo determinante sulle caratteristiche organolettiche del vino effervescente.
Durante la stappatura, la bottiglia di spumante va tenuta inclinata per evitare l'uscita di spuma e di liquido dalla bottiglia, bloccando così le bollicine che salgono sempre in verticale per effetto della pressione. Poi si procede al servizio di mescita prestando attenzione alla spuma, che al primo impatto con il bicchiere asciutto potrebbe provocare la sua fuoriuscita dal bordo. La mescita va poi completata in un'unica volta per rendere il servizio più raffinato ed elegante.

05

LA STAPPATURA DI VINO ROSSO, VINO BIANCO E SPUMANTE

Una consiglio...
Come conservare il vino bianco

Un vino bianco non va conservato a lungo in frigorifero prima che lo si consumi perché, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, invece di assicurare una conservazione ottimale si rischia di rovinarlo. Quindi, la migliore soluzione a casa è quella di mettere in frigorifero i vini bianchi il giorno prima del servizio, mentre il ristorante, normalmente, è attrezzato per portare in tavola le bottiglie a temperatura di servizio.

Nel caso in cui si scelga un grande *cru*, bisognerebbe preoccuparsi di far raffreddare il vino in un secchiello con acqua e ghiaccio, dopo aver prelevato la bottiglia dalla cantina e non dal frigorifero. Si dovrà probabilmente attendere qualche minuto in più prima di degustarlo, ma in questo modo si sarà sicuri che il tappo avrà fatto il suo lavoro in modo egregio, cioè avrà mantenuto il grande vino in perfette condizioni.

05

LA STAPPATURA DI VINO ROSSO, VINO BIANCO E SPUMANTE

I cavatappi

In commercio ci sono vari tipi di cavatappi: dal classico *tire bouchon*, italianizzato in tirabuscion, fino ad arrivare al cavatappi professionale, passando per il tradizionale cavatappi da cucina.

Ne esistono di forme più svariate, ma tutti funzionali. Il più semplice è il cavatappi a T in metallo, costituito soltanto dal manico a cui è fissata la classica spirale, oltre ad un coltellino per tagliare la stagnola attorno al collo della bottiglia. Il manico può essere ricoperto in legno o in osso.

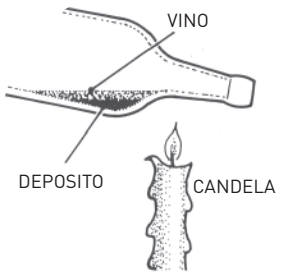
C'è poi un tipo di cavatappi che, sfruttando due lame al posto della tradizionale spirale, viene utilizzato per stappare quelle bottiglie molto vecchie nelle quali il sughero potrebbe essere particolarmente danneggiato e si rischierebbe di romperlo.

Il cavatappi casalingo, invece, il più conosciuto e il più facile da usare, ha due "ali" per l'estrazione del tappo e l'estremità superiore che funge da apribottiglie.

05

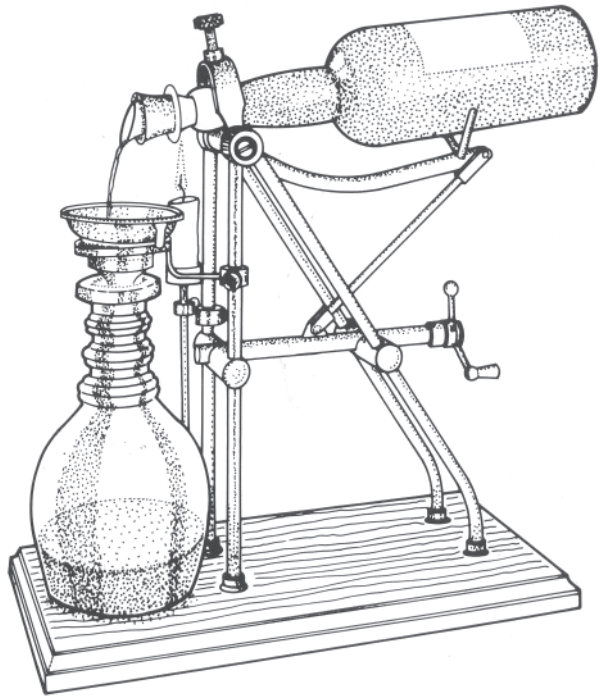
LA STAPPATURA DI VINO ROSSO, VINO BIANCO E SPUMANTE

Una curiosità...
La stappatura del Porto vintage



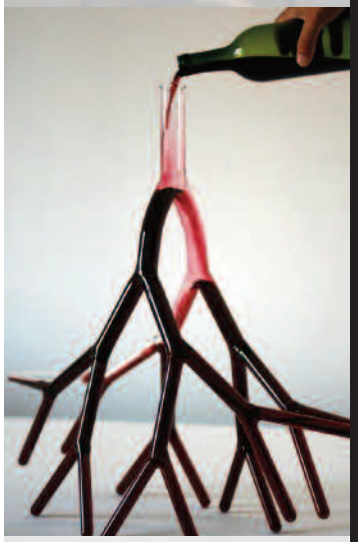
Vi sono alcuni vini che sono detti "vini speciali", e tra questi i più famosi sono il Porto, lo Sherry e il Marsala. Sono vini ai quali in fase di fermentazione del mosto è stata aggiunta una certa quantità di alcol o di acquavite. Il Porto, il primo vino al mondo che ha ottenuto la denominazione "Porto" (1756), viene prodotto arrestando la fermentazione a un alto livello di residuo zuccherino e viene aggiunta acquavite di vino che aumenta il livello alcolico. Il Porto viene lasciato invecchiare alcuni mesi prima di essere messo in bottiglia o in botte, per poi continuare l'invecchiamento per decenni nei vari recipienti, a seconda delle sue caratteristiche organolettiche e di potenzialità all'affinamento nel tempo. L'invecchiamento non avviene nei luoghi dove viene prodotto, che distano 250 km dalla città di Vila Nova de Gaja, un sobborgo di Oporto, vicino al mare, dove viene successivamente trasportato.

La vicinanza del mare e l'aria salmastra giovano in modo particolare alla maturazione di questo vino. Il tempo di invecchiamento medio del Porto è di 5-6 anni, ma raggiunge la piena maturazione intorno ai 30 anni e può arrivare anche a 60 anni in perfette condizioni. Esistono diverse tipologie di Porto, ma il Vintage è il più pregiato e costoso in quanto millesimato, prodotto di una sola eccezionale annata e imbottigliato ancora giovane, a differenza dei Ruby e dei Tawny che maturano in botti. Tutti i Porto Vintage devono essere autorizzati dall'Istituto Dos Vinho Do Porto. Ulteriore particolarità di questo vino è il metodo di stappatura. Si tratta di una sorta di rituale che prevede l'apertura con pinze roventi e tovagliolo umido, cui segue la decantazione. Le pinze arroventate vanno poste appena al di sotto del collo della bottiglia per un paio di minuti. Vengono rimosse le pinze e al loro posto viene messo un panno freddo. Il repentino cambio di temperatura porta alla rottura del vetro che mantiene inglobato il tappo di sughero. La successiva decantazione, riservata per tradizione esclusivamente ai Porti Vintage, non è un'operazione difficile, richiede soltanto una mano ferma e un occhio attento. Con la candela posta al di sotto delle spalle della bottiglia, si inizia a versare lentamente il vino nel decanter, avendo cura di utilizzare l'apposito imbuto munito di filtro sul collo del medesimo decanter per bloccare i residui causati principalmente dalle precipitazioni della ricca materia colorante. Ultimato il travaso, il decanter viene passato all'ospite, che servirà prima la persona alla sua destra per poi passare il decanter alla persona alla sua sinistra. Il Porto viene quindi passato di persona in persona, seguendo un antico rituale anglosassone che vuole che si segua l'ordine da sinistra.



06

LA DECANTAZIONE



I grandi vini rossi invecchiati sono in grado di esprimersi al meglio se decantati; anche i vini non invecchiati, però, possono essere decantati, in quanto l'ossigenazione fa in modo che si presentino più morbidi al palato. Per la decantazione si utilizzano un decanter o una caraffa, solitamente di cristallo, ma di forme diverse a seconda del vino. Così come si sceglie il bicchiere, anche la caraffa va scelta, perché una forma può essere più adatta di un'altra a contenere un vino con determinate caratteristiche.

06

LA DECANTAZIONE

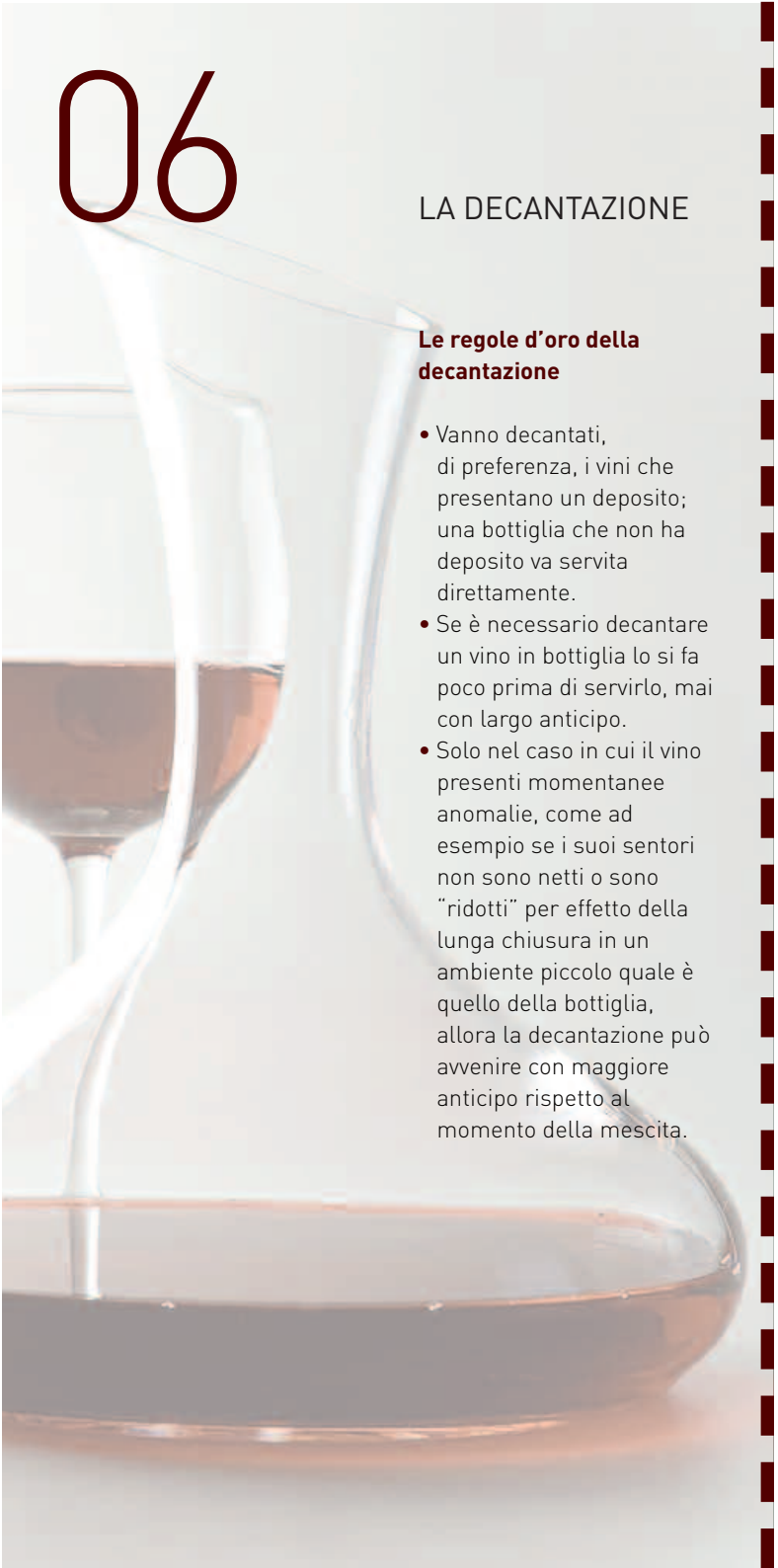
Con la decantazione si dà aria al vino, separandolo dall'eventuale deposito. Questa operazione inizia posizionando la bottiglia all'interno del cestello, facendo quindi in modo che la bottiglia si mantenga in posizione inclinata. A questo punto si incide la capsula al di sotto dell'anello del collo. Dopo aver tolto la capsula sarebbe ideale passare l'estremità del collo della bottiglia con un tovagliolo così da eliminare eventuali residui dovuti a possibili ossidazioni e/o depositi. Occorre fare molta attenzione nell'estrarre il tappo e, una volta estratto e verificato il suo stato di conservazione, va annusato senza toccarlo con le mani. Già in questa fase si può capire se il sughero ha svolto egregiamente o meno il suo ruolo nella conservazione del vino.

06

È consigliabile risciacquare il decanter con acqua tiepida per scaldarlo, operazione particolarmente importante per i vini rossi molto freddi. Prima di procedere a versare l'intera bottiglia nel decanter, si deve effettuare l'avvinamento con una minima quantità di vino, roteando il decanter così che il vino ricopra l'intera superficie.
A questo punto è possibile versare il vino nel decanter con l'accortezza di porre una candela al di sotto della bottiglia, in modo da poter individuare con anticipo l'arrivo del sedimento. Quando ci si accorge dell'arrivo del sedimento la bottiglia va alzata con un gesto rapido e deciso per evitare che il sedimento si riversi nella caraffa. Completato il travaso, la candela servirà per controllare la limpidezza del vino.
La fiamma della candela non va mai spenta soffiando ma ci si può aiutare con il fiammifero usato poco prima per accenderla. Con il fiammifero si porta lo stoppino a contatto con la cera così che la fiamma possa spegnersi. In questo modo si evita la diffusione di fumo nella stanza che potrebbe risultare sgradevole e creare disturbo.
La procedura di decantazione può a questo punto dirsi completata.
È molto importante che il passaggio del vino dalla bottiglia al decanter sia molto lento.
Per i vini giovani, invece, per i quali non è necessaria una vera e propria decantazione, si parla di scaraffamento, procedura rapida che interessa vini ancora giovani (operazione che non richiede l'utilizzo della candela), che non presentano quindi un deposito. Anche i grandi vini bianchi possono giovare del passaggio in caraffa.

06

LA DECANTAZIONE



Le regole d'oro della decantazione

- Vanno decantati, di preferenza, i vini che presentano un deposito; una bottiglia che non ha deposito va servita direttamente.
- Se è necessario decantare un vino in bottiglia lo si fa poco prima di servirlo, mai con largo anticipo.
- Solo nel caso in cui il vino presenti momentanee anomalie, come ad esempio se i suoi sentori non sono netti o sono "ridotti" per effetto della lunga chiusura in un ambiente piccolo quale è quello della bottiglia, allora la decantazione può avvenire con maggiore anticipo rispetto al momento della mescita.

Una curiosità... sulla decantazione

Un altro aspetto importante è che vengono decantati soltanto i vini tappati con tappo in sughero. Questo perché il sughero consente la micro ossigenazione del vino che può così evolvere nel tempo. Tutto ciò a ulteriore conferma dell'importanza e dell'utilità del tappo in sughero nello sviluppo e nella conservazione dei grandi vini rossi.

07

I BICCHIERI E I CALICI

Quando si parla di buon vino, non si può non affrontare l'argomento "bicchieri". Le due cose non vanno mai separate, anche se occorre precisare che per **bicchieri** si intendono tutti quelli la cui coppa non è sorretta da un gambo, tecnicamente denominato **tumbler o bicchiere**, mentre vengono chiamati **calici** quelli che hanno una base, un gambo e una coppa.

07

L'assaggio è un piacere e anche il calice o il bicchiere contribuiscono a fare sì che si possa godere appieno di un vino, esaltandone le caratteristiche organolettiche, il bouquet e la struttura.

Il materiale per un calice da vino deve essere il cristallo o il vetro sonoro superiore, incolore e senza sfaccettature, in modo da poter apprezzare le differenti tonalità di colore e le sfumature della preziosa bevanda, con un gambo più o meno lungo a seconda del modello. La coppa, cioè la parte superiore che contiene il vino, è modellata a seconda della tipologia di vino che dovrà contenere, con la finalità di far apprezzare dapprima le famiglie aromatiche dei profumi, identificate sotto il nome di bouquet e, successivamente, il suo sapore, composto dall'insieme delle sensazioni dure come l'acidità e i tannini e morbide come l'alcol e gli zuccheri residui.
I calici, quindi, sono diversi a seconda della tipologia di vino che si intende degustare. Seguendo alcune semplici regole, tutti sono in grado di portare in tavola ottimi vini e servirli adeguatamente.

07

I BICCHIERI E I CALICI

VINI ROSSI

I rossi giovani e fruttati come il Dolcetto d'Alba, il Trentino Marzemino, il Friuli-Grave Merlot, il Montepulciano d'Abruzzo o l'Alcamo Nero d'Avola, richiedono calici meno panciuti, più ampi sul fondo e più stretti alla sommità, come una mela rovesciata

I grandi vini rossi invecchiati come il Barolo, il Valtellina Sfurzat, l'Amarone della Valpolicella, il Brunello di Montalcino, il Torgiano Rosso Riserva, il Taurasi o l'Aglianico del Vùlture vanno serviti in calici molto ampi e panciuti, per favorire la complessità del bouquet nonché quella del sapore.

VINI BIANCHI

I vini bianchi aromatici, come il Trentino Müller-Thurgau, l'Alto Adige Gewürztraminer, il Colli Orientali del Friuli Sauvignon o il Collio Malvasia, richiedono un calice arrotondato e allungato, bombato al centro e ristretto alla sommità,

mentre i bianchi maturati nelle piccole botti in legno come i moderni IGT umbri e toscani da uve Chardonnay, Vermentino o Ansonica vanno serviti come i rossi, in calici più larghi, così che possano esprimere al meglio le caratteristiche organolettiche ottenute attraverso il lungo affinamento.

I vini bianchi ottenuti da vitigni neutri, freschi e fragranti, come il Gavi, l'alto Adige Riesling, il Soave, il Lison-Pramaggiore Verduzzo Friulano, il Trebbiano d'Abruzzo, il Biancolella d'Ischia o il Riviera Ligure di Ponente Pigato, richiedono calici di media dimensione, leggermente bombati e allungati.

07

I BICCHIERI E I CALICI

VINI EFFERVESCENTI

Vanno serviti nella flûte, calici stretti e con le pareti alte, dove viene favorito lo sprigionarsi del perlage (le "bollicine", frutto della rifermentazione per ottenere lo spumante, che vanno dalla base del bicchiere verso l'alto) e la concentrazione dei profumi

se lo spumante è aromatico e dolce, come il Moscato d'Asti, il Colli Euganei fior d'Arancio, Il Colli Piacentini Malvasia, va utilizzato un calice a forma di coppa che favorisce l'apprezzamento del suo bouquet e la delicatezza della sua struttura.

VINI PASSITI E VINI LIQUOROSI

I vini passiti, come il Breganze Torcolato, Colli Orientali del Friuli Picolit, l'Albana di Romagna, il Vin Santo del Chianti o il Moscato di Noto, nonché i vini liquorosi, come l'Aleatico di Gradoli, il Primitivo di Manduria dolce naturale, la Malvasia delle Lipari, il Marsala Vergine, il Passito di Pantelleria o la Vernaccia di Oristano, vanno serviti in un calice piccolo, a forma di tulipano, con coppa allungata.
Le dimensioni di questo calice fanno sì che si collochi a metà tra i calici da vino bianco e i bicchieri da grappa o da distillato che sono piccoli e di forma cilindrica

Le dimensioni di questo calice fanno sì che si collochi a metà tra i calici da vino bianco e i bicchieri da grappa o da distillato che sono piccoli e di forma cilindrica

I bicchieri...
una nota di bon ton

I bicchieri, tumbler per l'acqua, e i calici per i vini devono essere posti sul tavolo solo alla fine dell'apparecchiatura, per evitare l'eventuale depositarsi di polvere, e previo ulteriore passaggio con un panno umido, proprio per assicurarne la massima pulizia.
Se si desidera degustare più vini nel corso di un pasto, la regola vuole che si tolgano da tavola i calici dove è stato servito il vino precedente. Il calice da vino rosso rimane in tavola fino al momento in cui viene servito il vino da dessert.
Dopo il caffè, l'unico bicchiere che deve rimanere in tavola è quello dell'acqua.

08

IL LAVAGGIO DEI BICCHIERI E DEI CALICI DI VINO

"Il sapore del vino bevuto in un bicchiere trasparente, che non ne maschera il colore, riesce infinitamente più gradevole di quello sorseggiato in una preziosa coppa d'oro"

J. J. Winckelmann

Il lavaggio dei bicchieri e dei calici, che apparentemente sembra cosa normale e talvolta banale, può rivelarsi il modo più semplice per rovinare il vino che vi si verserà all'interno. Occorre quindi seguire alcune semplici regole, così da avere sempre bicchieri perfetti.

Per prima cosa non si deve mai utilizzare la lavastoviglie con i bicchieri a stelo, a meno che si disponga in casa di un'apposita lavastoviglie per bicchieri. L'operazione deve essere svolta a mano, con acqua molto calda e senza detersivi o altri prodotti, per non rovinare la superficie del vetro.

Una volta lavati, i calici vanno capovolti su un panno da cucina morbido e vanno poi asciugati con un telo di lino bianco misto cotone così che non lasci tracce di stoffa. I bicchieri vanno poi riposti capovolti in un luogo lontano da odori sgradevoli, ed è buona norma, prima di metterli in tavola, annusarli per verificare che non abbiano assunto odori particolari, anche di armadio chiuso o di polvere.

Quando i calici vengono riposti, è buona norma che non vengano collocati su una superficie di vetro o cristallo, in quanto il contatto tra due elementi dello stesso materiale aumenta il rischio di rotture. L'ideale sarebbe utilizzare ripiani di legno o altro materiale refrattario.

09

LA MISE-EN-PLACE

Il numero di bicchieri da disporre sul tavolo non è sempre lo stesso in ogni situazione, ma varia a seconda di ciò che prevede ogni occasione.

La presenza in tavola di più pezzi ha anche una funzione coreografica, oltre che pratica, e contribuisce all'estetica del tavolo. In generale, sia per una questione estetica che di praticità nel successivo servizio di mescita, il numero massimo di calici da disporre in tavola non dovrebbe superare le quattro unità. I calici vanno disposti in obliquo seguendo una angolazione a 45°, a partire dalla punta del coltello. Da qui, il primo bicchiere che si incontra è quello da vino bianco, il secondo è da vino rosso, il terzo è da acqua mentre l'ultimo è la flûte da spumante.

10

ASPI
ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA

ASPI e i suo valori

ASPI, Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, nasce nel settembre 2007 a Milano, frutto del lavoro di alcuni fra i più grandi Sommelier italiani. Presieduta da Giuseppe Vaccarini (Miglior Sommelier del Mondo nel 1978), l'Associazione è il risultato della volontà di vedere riconosciuta e valorizzata la Sommellerie.
ASPI si prefigge di essere portabandiera della professione a livello locale e internazionale, attraverso progetti lungimiranti e ambiziosi, come il riconoscimento legale della figura del Sommelier e la codifica di una certificazione statale per la didattica formativa. In ASPI sono coinvolti attivamente tutti i Sommelier capaci ed entusiasti di condividere le loro capacità teoriche e pratiche, al fine di definire la Professione del Futuro: un Sommelier poliedrico e dinamico, che sappia essere fondamentale nel mondo della ristorazione come in quello della comunicazione o della consulenza.

La formazione di ASPI

Obiettivo primario dell'Associazione è formare nuovi Sommelier, professionisti del futuro che sappiano interagire nel variegato mondo del commercio di bevande. ASPI, attraverso la messa a punto della propria didattica, organizza a livello nazionale progetti di collaborazione con Istituti didattici riconosciuti, e a livello locale, grazie all'impegno dei propri Coordinatori, due corsi propedeutici teorici per Sommelier e un praticantato personalizzato per l'Aspirante Sommelier.

I nomi dell'eccellenza

I Soci di ASPI sono professionisti universalmente riconosciuti e apprezzati. L'Associazione può vantare tre Miglior Sommelier del Mondo (Sattanino, Vaccarini, Bernardo), oltre a centinaia di Sommelier influenti nel mercato nazionale e nei cinque continenti.
ASPI si avvale solo di partner e consulenti di prim'ordine, che costituiscono un vero punto di riferimento professionale.

Mastro Coppiere

Il Mastro Coppiere, colui che sceglieva e serviva le bevande in epoca rinascimentale, rivive grazie ad ASPI la propria posizione primaria all'interno dell'Associazione: si può diventare Mastro Coppiere ASPI al termine del Secondo Corso Propedeutico ASPI o vantando già le credenziali al momento dell'iscrizione.

10

MY SOMMELIER

My sommelier è una nuova applicazione gratuita per iPhone, iPad e iPod Touch, realizzata da ASPI (Associazione della Sommellerie Professionale Italiana), presente su Apple Store, che suggerisce il miglior vino da abbinare alla pietanza che si sta degustando, proprio come fa il vero sommelier professionista. Grazie a un sofisticato processo di ricerca, ogni vino e ogni acqua minerale suggeriti per l'abbinamento vengono selezionati sulla base di parametri tecnico-scientifici studiati da ASPI.
Anche il tappo in sughero, che costituisce nell'immaginario collettivo un elemento fondamentale di giudizio positivo quando ci si trova davanti a una bottiglia di buon vino, è presente in
My sommelier con una sezione dedicata al sughero cui si accede tramite apposita icona, direttamente dall'home page dell'applicazione.
Il tappo di sughero, infatti, non ha soltanto una funzione pratica, ma è uno dei principali fattori che favoriscono l'acquisizione da parte del vino di aromi estremamente ricercati in fase di invecchiamento.
L'immediata conseguenza è che il tappo in sughero è indice di qualità del prodotto e dell'azienda che ne fa uso.
Grazie all'esperienza e alla professionalità dei sommelier ASPI, con My sommelier anche l'utente più inesperto potrà esser certo di gustare sempre il vino più adatto in ogni situazione.

10

ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

depuis 1969

ASPI è membro dell'ASI, l'Association de la Sommellerie Internationale, che dal 1969 ha la finalità di essere un punto di riferimento europeo e mondiale per la Professione del Sommelier.
ASI organizza e promuove progetti per la valorizzazione del Sommelier, fra i quali ogni tre anni i concorsi per il titolo di Miglior Sommelier del Mondo, Miglior Sommelier d'Europa, Miglior Sommelier delle Americhe e Miglior Sommelier dell'Asia-Pacifico.
L'ASI ha tra i propri obiettivi quello di raggiungere a livello mondiale il riconoscimento legale della professione, una formazione e una didattica per il Sommelier comune a tutti i paesi membri e l'affiliazione ad organi governativi eminenti nel mondo del vino, come ad oggi l'OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino).
L'ASI promuove lo scambio culturale e professionale fra i Paesi aderenti, attraverso corsi di formazione e meeting, con un sito internet di riferimento utile per creare contatti coi colleghi stranieri.
Nel 2011 ASI conta oltre 50 Paesi membri, grazie a una recente apertura ai Paesi asiatici e oceanici, nell'ottica di un concreto sviluppo professionale.