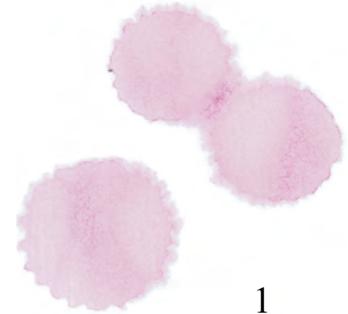
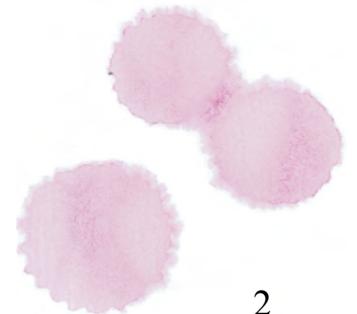


Anche il vino ha le sue regole ben precise a tavola:

- apparecchiatura della tavola
- il bicchiere
- progressione dei vini in tavola
- temperature di servizio
- stappatura delle bottiglie
- decantazione
- conservazione
- gli abbinamenti
- le tradizioni locali

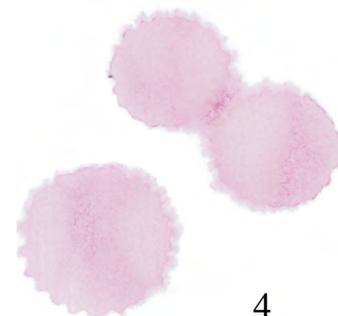


APPARECCHIATURA DELLA TAVOLA MISE EN PLACE





IL BICCHIERE PER IL VINO



IL BICCHIERE



per vini di grande struttura
e lungo
invecchiamento



per vini rossi delle migliori
annate



per vini stile bordeaux
e californiano



per vini nobili bisognosi
di ossigenazione



per vini "Grand Cru"



per vini bianchi giovani



per spumanti secchi e
champagne



per spumanti Prosecco e
Cartize



per grappe, schnaps e
acquavite

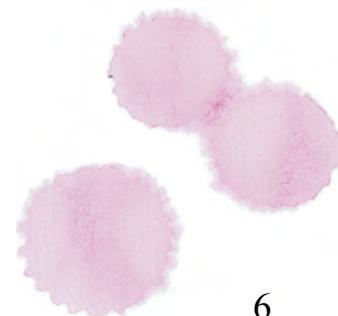


caraffa da decantazione
vini molto vecchi



caraffa da decantazione
per sommelier

IL BRINDISI



Nessuno si tiri indietro, ma tutti alzino il calice, senza toccare l'uno il bicchiere dell'altro e senza pronunciare il fatidico "Cin cin".

Non è obbligatorio alzarsi in piedi, basta seguire il comportamento di chi ha proposto il brindisi.

Vietato, invece, non partecipare: anche gli astemi porteranno il calice alla bocca (non occorre che bevano, ma solo che si bagnino le labbra). Se proprio non possono sopportare neanche l'odore del vino, riempiano il calice d'acqua.

I Romani erano molto meno indulgenti e in presenza di un convitato che non toccava vino, erano soliti pronunciare la frase "Bibat aut abeat", che suona come "Beva o se ne vada!".

Le signore dovrebbero evitare i rossetti pesanti, che lasciano antiestetiche tracce sull'orlo del bicchiere. Non dovrebbero mai versarsi il vino da sole. Questo è compito dei "cavalieri" che, dal canto loro, avranno cura di riempirvi il calice, oltre la metà, ma mai per più di due terzi. La signora può anche rifiutare, ma con un gesto discreto, senza coprire il bicchiere con la mano.



LA PROGRESSIONE DEI VINI A TAVOLA

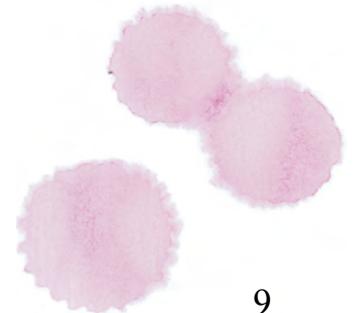


Il vero appassionato decide le bottiglie e poi i piatti da abbinarci ma nella stragrande maggioranza dei casi viene prima scelto il menu e dopo i vini che lo accompagnano.

Come per le pietanze anche per i vini la regola principale della “buona tavola” è l’intensità in crescendo.

Ovviamente vengono prima i bianchi meno strutturati poi quelli più potenti o i rossi giovani. Capita qualche volta di vedersi arrivare nel bicchiere un rosso giovane prima di un grande bianco, non è un errore ma la constatazione dell’intensità olfattiva di ciò che arriva nel bicchiere.

Per i rossi la successione è in base all’età con piccole eccezioni collegate alla struttura dei vini.



LE TEMPERATURE DI SERVIZIO DEI VINI



Esistono alcune percezioni che si attenuano o si esaltano al variare della temperatura di servizio che non può essere sempre “ambiente” poiché il locali di consumo sono di solito al di sopra di 20/22°C.

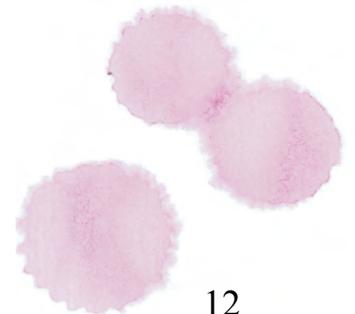
La temperatura fredda contribuisce a mitigare l'alcolicità del vino ed accentua considerevolmente l'effetto astringente dei tannini e la sensazione di amarezza, per questo i vini rossi si servono a temperature più alte.

La temperatura incide anche sui profumi: il freddo accentua gli aromi varietali, il caldo quelli più complessi.



STAPPATURA
DELLE BOTTIGLIE

LA STAPPATURA DELLA BOTTIGLIA DI VINO



STAPPATURA DELLE BOTTIGLIE



DECANTAZIONE



LA DECANTAZIONE DEL VINO

DECANTAZIONE

La decantazione è un'operazione delicata e complessa che richiede particolari passaggi e fasi di servizio.

Ha due funzioni ben precise:

- la prima è di separare il vino da eventuali depositi che si sono formati nella bottiglia durante un lungo periodo di affinamento;
- la seconda è quella di favorire l'aerazione del vino.

Per una corretta decantazione “professionale” vi rimando al sito:

<http://www.salabar.it/node/246>

Che spiega nel dettaglio tutte le operazioni e gli strumenti necessari.



CONSERVAZIONE DEI VINI



LA CONSERVAZIONE DEI VINI A CASA

CONSERVAZIONE DEI VINI

- La cantina ideale deve essere ubicata in un ambiente adeguato, preferibilmente in una posizione sotterranea, meglio se scavata nella roccia o costruita con mattoni o pietre, per assorbire le eventuali vibrazioni.
- La luce deve essere curata, mai alta o al neon, l'umidità deve essere intorno al 65-70% e la temperatura compresa tra 11 - 15 °C.
- Non si devono conservare alimenti con sapori o odori/profumi intensi per non intaccare i tappi.
- Deve essere lontana da fonti di calore come caldaie o bruciatori.
- La disposizione delle bottiglie deve essere studiata con scaffali preferibilmente in legno (attutisce vibrazioni e mantiene la temperatura), poste in posizione orizzontale.
- Il criterio di ordine deve essere preciso e documentato con cartellini per ogni ripiano con il nome del vino, del produttore, dell'annata.
- La suddivisione può essere per nazione/regione, oppure per colore e potenzialità di affinamento.





L'ABBINAMENTO
DEL CIBO CON IL VINO
(O IL CONTRARIO)

Gli elementi principali per l'abbinamento cibo – vino sono:

- ① **TRADIZIONE:** abbinamenti tramandati e che resistono all'innovazione
- ② **LOGICA:** legame con le stagioni (preparazione e intuito)
- ③ **PSICOLOGICA:** il vino diventa complice
- ④ **VALORIZZAZIONE:** del piatto o del vino
- ⑤ **CONTRAPPOSIZIONE E CONCORDANZA:**
 - Abbinare la raffinatezza del cibo con un vino elegante
 - Abbinare i colori, rispettando la cromaticità del cibo
 - Abbinare in base alla struttura





***La presentazione completa, composta da 54 pagine,
è disponibile solo ai partecipanti del corso “Cultura e
Tecnica della Degustazione”.***

***Il corso si è concluso a dicembre 2014 e verrà
organizzato nuovamente a Settembre 2015.***

*Il mondo ipocrita non vuol dare importanza al mangiare;
ma poi non si fa festa, civile o religiosa,
che non si distenda la tovaglia e non si cerchi di pappare del meglio.*

Pellegrino Artusi, dal libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene"

Gaia Castellani
340 1480 119
gaia.castellani@IncontriòVini.it

Incontri òVini
nel cuore della Valpolicella... Verona | Italia
www.IncontriòVini.it | info@IncontriòVini.it

@IncontriòVini     


wine | food | lifestyle | country

