

Come muovere i primi passi nel servizio del vino E fare bella figura



CASALE
VALLECHIESA
WINERY



Il vino è senz'altro la bevanda in grado di esaltare e valorizzare al meglio ogni pasto, ma è indispensabile che, oltre a un adeguato abbinamento con le portate previste, sia servito nel modo migliore, nella giusta sequenza temporale, alla giusta temperatura e nel bicchiere più adatto.

Sequenza temporale di servizio dei vini

Esiste il luogo comune che cambiare tipo di vino durante un pranzo faccia male: non è assolutamente vero, anzi abbinare il giusto tipo di vino a pietanze diverse è non solo possibilissimo, ma costituisce un piacere da non negarsi.

La regola prevede però che, qualora si presentino più vini, questi debbano essere serviti rispettando alcune indicazioni base:

- servire prima il vino più delicato per arrivare a quello più corposo;
- un vino bianco secco o rosato prima di un vino rosso;
- un vino fresco prima di un vino a temperatura ambiente;
- un vino secco prima di un vino dolce;
- un vino giovane prima di un vino invecchiato.

Alcune proposte di corretta successione durante un pasto:

BASE VINO ROSSO

- 1 Spumante secco
- 2 Rosato leggero
- 3 Rosso giovane leggero
- 4 Rosso pronto di corpo elevato in tonneau o botte
- 5 Spumante dolce
- 6 Dolce passito

BASE VINO BIANCO

- 1 Spumante secco
- 2 Bianco aromatico giovane
- 3 Bianco maturo secco
- 4 Bianco maturo strutturato, eventualmente elevato in barrique
- 5 Dolce liquoroso

Temperatura di servizio La temperatura di servizio ha un impatto considerevole sulle impressioni olfattive e gustative: i profumi e i sapori possono venire esaltati, neutralizzati o modificati sia qualitativamente, sia quantitativamente dalle variazioni di temperatura.

Ogni vino presenta una temperatura ottimale di servizio che permette alle sue caratteristiche organolettiche di manifestarsi al meglio:

TIPO DI VINO

Manuale per il servizio del Vino

TIPO DI VINO	TEMPERATURA DELLA BOTTIGLIA	TEMPERATURA NEL BICCHIERE
Effervescenti	5°C	7-9°C
Bianchi secchi e rosati	7°C	9-11°C
Grandi vini bianchi	8-10°C	12-14°C
Rossi leggeri e fruttati	8°C	14°C
Rossi mediamente invecchiati	12-13°C	14-16°C
Rossi molto invecchiati	15-17°C	18-20°C
Dolci, liquorosi, vendemmie tardive	5-12°C	8-18°C a seconda della tipologia

La stappatura

la stappatura di una bottiglia rappresenta una delle fasi più delicate del servizio ma spesso è sottovalutata o peggio ancora improvvisata da chi si trova a doverla compiere.

Il procedimento di stappatura segue fasi ben precise:

- 1 . si appoggia la bottiglia verticale sul tavolo avendo cura di non ruotarla e di tenere l'etichetta rivolta verso il cliente;
- 2 . si incide la capsula sotto l'anello;
- 3 . si elimina la capsula in modo da scoprire la parte superiore del tappo, pulendo, se necessario, eventuali polveri o muffette presenti sul tappo;
- 4 . tenendo ben ferma la bottiglia con la mano sinistra, si inserisce, con la destra, il verme del cavatappi al centro del tappo senza arrivare a bucare il tappo all'interno della bottiglia;
- 5 . si inizia ad estrarre lentamente il tappo completando l'estrazione con una leggera roteazione al fine di evitare il poco elegante botto;
- 6 . dopo aver annusato il tappo per valutare la bontà del vino, si pulisce l'imboccatura della bottiglia con un tovagliolo;
- 7 . si versa infine poco vino nel nostro bicchiere da degustazione: se l'assaggio risulta buono il vino è pronto per essere servito.

Per quanto riguarda la stappatura degli spumanti occorre tenere presente che il tappo va tolto inclinando la bottiglia nella direzione opposta ai commensali e facendo attenzione a far uscire gradatamente il gas evitando il botto.

Inoltre il servizio di uno spumante, per evitare che la schiuma fuoriesca dal bicchiere, deve essere fatto in due tempi: • prima si versano circa 5 ml di vino nel bicchiere e si attende che la spuma si abbassi; • si procede quindi a versare altro vino fino a riempire per 2/3 il bicchiere.



Cosa non si deve fare

Quanto vino servire

Il servizio del vino richiede il rispetto di alcune semplici regole in modo da abbinare ad un gesto pratico anche la “poesia del vino”.

Ecco cosa non bisognerebbe assolutamente fare:

- gettare la capsula, la gabbietta e il tappo nel secchiello di refrigerazione;
- far uscire la spuma dal bicchiere quando si servono i vini frizzanti;
- fare il “botto” quando si stappano i vini frizzanti;
- servire il vino a temperatura non adeguata;
- mettere le bottiglie vuote a testa in giù nel secchiello refrigeratore;
- non asciugare le bottiglie dopo averle estratte dal secchiello refrigeratore;
- riempire troppo i bicchieri;
- scuotere la bottiglia prima di stapparla.

La quantità di vino versata nel bicchiere non dovrà mai essere elevata. In genere, il contenuto di una bottiglia si divide in 7-8 bicchieri, che possono diventare 14 per i vini passiti e per i liquorosi. La quantità di vino nel bicchiere deve permettere una rotazione agevole, indispensabile per apprezzare gli aromi ed anche alcuni aspetti visivi.

Inoltre, se il bicchiere è troppo pieno la temperatura del vino cambierà prima che il cliente lo abbia finito.



La decantazione

La decantazione è un'operazione che permette di separare il vino dal suo deposito e di ossigenarlo rapidamente; la si esegue molto lentamente e delicatamente e solo quando è necessario, ed in particolare:

- quando la bottiglia presenta del deposito, qualunque sia la natura di questo deposito e l'età della bottiglia per impedire che la presenza di intorbidamento impedisca di apprezzare appieno le qualità visive del prodotto o ne siano modificate l'aroma e la persistenza in bocca.
- quando il vino presenta qualche difetto olfattivo. In questo caso è bene farlo con un certo anticipo per permettere al vino di ossigenarsi.

La decantazione deve essere fatta subito dopo la stappatura e prima del servizio. E' un errore fare questo trattamento molte ore prima di degustare il vino, poiché il profumo scompare, o si attenua rapidamente e il vino può perdere di personalità.

La decantazione produce un'ossidazione molto rapida del vino, quindi è sicuramente sconsigliata per i vini bianchi ed i vini rossi giovani.



Il bicchiere

Il bicchiere è un contenitore di vetro trasparente che consente di apprezzare ogni piccola sfumatura dei colori, degli aromi e dei sapori del vino.

Sovente si commette l'errore di sottovalutare l'importanza di questo strumento.

TIPO DI BICCHIERE	DESCRIZIONE
 TULIPANO	Con leggera svasatura all'imboccatura. Adatto a vini rosati e bianchi giovani floreali ed aromatici a lunga persistenza.
 RENANO	Di forma ampia e slanciata. Adatto a vini bianchi di maggior corpo e strutturati.
 BORGOGNA	Di forma slanciata. Adatto a vini rossi giovani e novelli e per i mediamente invecchiati con buon corpo.
 CALICE	Di piccole dimensioni, rotondo alla base e di forma cilindrica. Adatto ai vini liquorosi o passiti ricchi di profumo.
 GRAND BALLON	Di forma panciuta che restringe verso l'alto. Adatto a vini rossi austeri, invecchiati e di gran corpo.
 COPITA	Di forma a calice ma che stringe alla sommità. Adatto per gli sherry e i vini liquorosi.
 FLÙTE	Di forma allungata e arrotondata. Adatto per esaltare il perlage e il bouquet degli spumanti secchi e degli champagne brut.

La manutenzione del bicchiere

Il lavaggio, l'asciugatura e la conservazione dei bicchieri richiedono vari accorgimenti. Il corretto lavaggio, teoricamente, escluderebbe l'impiego di detersivi e brillantanti per evitare che gli eventuali residui possano influire sui caratteri organolettici del vino, e andrebbe effettuato con sola acqua calda e manualmente; chiaramente, nella ristorazione questo concetto è inapplicabile.

Bisognerà però accertarsi che i bicchieri siano stati risciacquati a dovere: basti dire che un residuo di sapone in un bicchiere da spumante può creare una patina invisibile a occhio nudo che dimezza o quasi annulla lo sviluppo di anidride carbonica (le bollicine), cioè di uno dei principali criteri di valutazione qualitativa di uno spumante. Il vino rischia quindi immeritato giudizio negativo solo perché il bicchiere è stato sciacquato male. I residui possono pregiudicare anche l'esame visivo del vino.

Ad esempio, gli ammorbidenti usati nel lavaggio dei canovacci per l'asciugatura (che dovrebbero essere preferibilmente di lino misto cotone) possono impermeabilizzare la parete interna del bicchiere. Quindi, dopo la rotazione il vino scivolerà immediatamente lungo le pareti interne del bicchiere non permettendo l'apprezzamento della consistenza che si manifesta con la formazione di lacrime incolori che ricadono nel vino. Anche gli stipi in cui vengono riposti i bicchieri possono cedere i loro odori (legno, cera, ecc.); per ovviare a questo inconveniente è sufficiente prelevare i bicchieri almeno un'ora prima del loro utilizzo.



La bottiglia

Manuale per il servizio del Vino

TIPO DI BOTTIGLIA	DESCRIZIONE
 BORDOLESE	In vetro più o meno pesante, è forse la forma di bottiglia più diffusa e versatile. È originaria di Bordeaux (da qui il suo nome) e contiene sia vini bianchi che vini rossi. Nel primo caso è quasi sempre di vetro trasparente, nel secondo è prevalentemente verde scuro ma non mancano, soprattutto in Italia, bordolesi marroni.
 BORGOGNONA	Tipica della Borgogna, è adatta sia ai bianchi che ai rossi ed è largamente usata in tutto il mondo, soprattutto per gli Chardonnay e per i Pinot Nero. Il vetro è verde scuro o marrone per i rossi, color foglia morta o trasparente per i bianchi.
 ALBEISA	Simile alla Borgognona è utilizzata in Piemonte soprattutto per i vini rossi. E' quasi sempre di colore marrone.
 RENANA	Originaria della zona del Reno, è bottiglia in vetro verde (per vini di Mosella e Alsazia) o marrone, ed è usata per i vini bianchi fruttati di Germania, Alsazia e di molte altre zone del mondo.
 ANFORA	E' utilizzata soprattutto dai produttori marchigiani di Verdicchio. Il colore è generalmente verde.
 FIASCO	Realizzati in vetro soffiato, sono rivestiti di paglia intrecciata a mano. Tipici della Toscana, sono stati per molti anni sinonimo di Chianti. La capienza di queste particolari bottiglie è di circa 2 litri.
 SPUMANTE	Il vetro è scuro, pesante, spesso. Ha il fondo concavo e resiste alla pressione che lo spumante esercita al suo interno (fino a 6 atmosfere). E' quasi sempre di colore verde e, raramente, trasparente.

DESCRIZIONE

Ogni bottiglia presenta le sue specificità e caratteristiche, che per tradizione o capacità di esaltare al massimo il prodotto che contengono, la rendono più adatta ad una tipologia di vino piuttosto che ad un'altra.

Peculiarità della stragrande maggioranza delle bottiglie che contengono vino è quella di essere di vetro scuro: questo per impedire alla luce di ossidare il vino e permetterne quindi una conservazione perfetta, anche se oggi con il trattamento ai raggi anti-UVA tutte le bottiglie offrono una buona garanzia in tal senso.

Il loro nome in base alla dimensione:

1. Mezza bottiglia 0.375 L
2. Bottiglia 0.75 L
3. Litro 1 L
4. Magnum 1.5 L
5. Jéroboam 3 L
6. Rèhoboam 4.5 L
7. Mathusalem 6 L
8. Salmanazar 9 L
9. Balthazar 12 L
10. Nabuchodonosor 15 L
11. Salomon 18 L
12. Primat 27 L
13. Melchizedec 30 L





CASALE
VALLECHIESA
WINERY

Grazie per aver scaricato questo Ebook gratuito!

Casale Vallechiesa Winery è un'azienda con più di 135 anni di esperienza nel settore vitivinicolo, produttrice di vini esclusivi e pluripremiati a livello internazionale dalle migliori guide di settore.

Partiti dal famoso "Carretto a vino" nel 1880, 5 Generazioni si sono tramandate i segreti della viticoltura puntando ad una continua ricerca dell'innovazione, rimanendo coerenti all'autenticità delle proprie origini.

La ruota del carro del tempo fino da oggi ha compiuto più di 135 giri e continuerà a perseguire quella che è la visione, il sogno di una vita, il sogno di una vite.

Vuoi acquistare i nostri vini?

[Clicca Qui](#)

oppure chiama 069417270

www.casalevallechiesa.it