



Piccolo vademecum del vino

© Quei del Verduzzo Copyright



ORIGINI & PARTICOLARITA'

Il nome VINO deriva dallo sanscrito "vena" ossia AMARE. Gli uomini preistorici scoprirono per caso che il succo d'uva lasciato in un recipiente di pelle, grazie alle alte temperature subiva delle modifiche sostanziali molto buone al palato e dagli effetti inebrianti. Le prime tracce della coltivazione della VITE si trovano tra i fiumi Tigri ed Eufrate in Asia, nelle zone dei FARAONI infatti nacquero i primi viticoltori, producevano vino rosso e lo conservavano in anfore con sopra un sigillo dove veniva anche riportato l'anno in cui era stato fatto. I GRECI perfezionarono le tecniche di produzione tanto da rendere le sborne un carattere sacrale, dando un posto d'onore sull'Olimpo a Dioniso, dio del vino, figlio di Zeus. In ITALIA, allora chiamata Enotria ossia terra della vite, a Sibari in Calabria venne costruito il primo enodotto di argilla che convogliava il vino dalla fabbrica al porto dove veniva imbarcato. I GALLI inventarono la botte di legno per conservarlo ed invecchiarlo. I MONACI benedettini e cistercensi gli diedero nuova linfa equiparandolo a diffondere il messaggio di Dio, facendolo parte integrante del rito della messa. Un benedettino italiano inventò la rifermentazione in bottiglia, ripresa poi da Dom Perignon l'inventore dello Champagne. Nel Rinascimento i mercanti olandesi, inglesi e veneziani trasportavano via nave grandi quantità di vino, i francesi diffusero i loro vini in tutto il mondo, oltre oceano i Conquistadores portarono la vite europea per piantarla nel nuovo mondo. Nel secolo dei Lumi venne inventato il tappo di sughero, i torchi, studiati i lieviti e nuove tecniche produttive. Il metodo più affascinante per procurarsi il vino è quello di andare ad acquistarlo direttamente nelle CANTINE vinicole dei produttori, dove si potranno scoprire mille segreti e mille curiosità, qui si può comperare il vino già imbottigliato con le proprie etichette o sfuso portandosi bottiglie o damigianette direttamente da casa (oltre 100 litri serve una bolla d'accompagnamento), i prezzi sono molto interessanti e si possono degustare anche tutti i tipi di vino prima della decisione finale, apprezzando anche alcuni abbinamenti gastronomici quali uova e polpette per consolidare lo stomaco, oltre al tipico ambiente locale detto "frasca" od "osmiza", oppure nella grande distribuzione o nelle enoteche ed ultimamente nei wineshop, i locali di ultima tendenza giovanile. Il DISCIPLINARE italiano è un regolamento che classifica e stabilisce le quantità e le qualità dei vini, come i DOC (denominazione di origine controllata) proposto da un consorzio, i DOCG (denominazione di origine controllata e garantita) con regole più severe ed imbottigliati in recipienti di non oltre 5 litri e sono vini rappresentativi italiani, gli IGT (indicazione geografica tipica) che non sono iscritti all'albo dei vigneti, ed altre sottodenominazioni o qualifiche quali RISERVA, SUPERIORE e CLASSICO, i vini da tavola non hanno un'indicazione geografica di provenienza in quanto generalmente sono composti da uve non necessariamente della stessa area e possono avere anche nomi di fantasia, insomma si tratta di vino generico privo delle specifiche caratteristiche qualitative.

TIPOLOGIE & ETICHETTATURE

La VENDEMMIA è un'operazione molto delicata, l'uva raccolta deve arrivare in CANTINA integra ed asciutta, quindi viene diraspata e pigiata, il MOSTO comincia a fermentare, ossia i lieviti (micro organismi della buccia) trasformano gli zuccheri dell'uva in alcol etilico, allora ogni tipologia di vino prenderà la sua strada.; VINI ROSSI: prodotti da acini rossi, il raspo viene tolto e le parti solide (vinacce) vengono lasciate macerare con il mosto (5giorni/1mese), quindi tolte e torchiate per estrarre il vino che contengono, travasato in recipienti d'acciaio dove fermenta lentamente, alla maturazione seguirà l'invecchiamento in grandi botti o in fusti di rovere o quercia detti "barriques" (vinificazione in rosso); VINI BIANCHI: prodotti da acini bianchi, tramite una pigiatrice si estrae un mosto pulito dalle parti solide dell'uva, quindi si fermenterà in botti di legno per un vino da invecchiamento o in tank d'acciaio a temperatura controllata per un vino dolce (vinificazione in bianco); VINI ROSATI: prodotti da acini rossi vinificandoli in bianco, il mosto viene tenuto per poco tempo a contatto con le vinacce (24/36ore), quindi si tolgono e si fermenta il mosto a bassa temperatura utilizzando la procedura per i vini bianchi (vinificazione in rosato); VINI NOVELLI: prodotti da acini appena raccolti, da bere subito senza invecchiamento, ottenuto con la tecnica della macerazione carbonica, l'uva intera con i raspi viene messa in serbatoi privati d'aria per 7/9giorni innescando un processo di fermentazione, quindi si vinifica in rosso con una lieve pigiatura ed altri 3/4 giorni di fermentazione (vini freschi e molto profumati); VINI LIQUOROSI: prodotti da vino base di titolo alcolometrico complessivo naturale non inferiore a 12° e quello finale di 16/22°, ottenuti aggiungendo distillati di vino, alcool a 95°, mosto concentrato o acquavite di vino (es. Marsala, Porto, Madeera, Sherry e Malaga); VINI AROMATIZZATI: prodotti partendo da vini bianchi di base a cui si aggiunge alcol etilico, zucchero, estratti o infusioni di spezie ed erba aromatiche per esaltare odori e profumi (es. rabarbaro, cannella, maggiorana); VINI PASSITI: vini dolci generalmente prodotti usando uve lasciate appassire al sole od in locali dopo la vendemmia così che gli acini raggiungono una elevata concentrazione zuccherina, quindi si vinifica e si fermenta sia in acciaio che in legno (es. VinSanto); SPUMANTI (CHAMPAGNE): prodotti da un vino bianco di base aggiungendo in bottiglia o in contenitori lieviti che provocano una seconda fermentazione che creano le famose bollicine (spumante naturale), se invece si aggiunge anidride carbonica si ha un vino gassato (spumante gassificato); VINI BIOLOGICI: prodotti da uve biologiche, realizzato nel pieno rispetto dell'ambiente senza utilizzare fertilizzanti e pesticidi, acidi metatartrici ed anidride solforosa, con disciplinari della Comunità Europea; UVAGGIO: l'uvaggio si ottiene mescolando uve di vari vitigni che messe a fermentare assieme danno un unico prodotto come ad esempio il Chianti e tanti altri vini importanti; MONOVITIGNO o VARIETALE: il monovitigno produce vini interamente con una sola varietà di uva. L'ETICHETTA è il documento di riconoscimento della bottiglia, oltre al nome del vino, deve riportare la categoria a cui appartiene (doc,docg), l'annata di produzione, il grado alcolico, il contenuto in volume, la nazione di provenienza, il nome e la sede dell'imbottigliatore, le indicazioni ecologiche (non disperdere nell'ambiente), il lotto da cui proviene la partita del vino e se previsto dal disciplinare anche il colore e l'unità geografica, il tipo di prodotto (amabile, secco,dolce), facoltativi invece sono il marchio del produttore, le sottozone, informazioni culturali con retroetichette, numerazione dei vari recipienti prodotti ed abbinamenti gastronomici.

SERVIZIO & DEGUSTAZIONE

Il vino dovrebbe essere conservato in un AMBIENTE rivolto verso nord-est, in terra battuta drenata con sopra ghiaia o in cotto od ancora in cemento con le pareti in mattoni o pietre a vista per permettere la traspirazione, niente elettrodomestici o fonti di inquinamento acustico nelle vicinanze, bandita la luce che accelera l'invecchiamento e temperatura costante tra 12-16°C, l'umidità tra 70-80%, le scaffalature rigorosamente in legno che assorbe vibrazioni e mantiene la temperatura, tenendo le bottiglie coricate per vini fermi e spumanti, verticale per vini giovani e liquorosi, in basso i vini giovani e bianchi e salendo rossi e liquorosi. Le bottiglie di vini giovani possono essere tappate con tappi di silicene mentre per tutti gli altri con tappi di sughero per la traspirazione. Per SERVIRE il vino si asporta con l'aiuto di un coltellino la capsula pulendo con un panno pulito la superficie quindi con un cavatappi si infila il verme al centro del tappo evitando che esca dalla parte sottostante estraendolo si annusa per sincerarsi non presenti cattivi odori e si pulisce l'imboccatura del collo della bottiglia da eventuali particelle di sughero, si DECANTA il vino travasandolo in una caraffa per vini vecchi o rossi giovani ricchi di tannino utilizzando un imbuto con filtro, si lasciano in bottiglia vini bianchi giovani o troppo invecchiati, si versa nel bicchiere con la mano destra ruotando leggermente la bottiglia nell'atto di alzarla per evitare le gocce. Per le TEMPERATURE generalmente i vini bianchi freschi vanno serviti tra 10/14°C, i vini rossi tra 14/16°C, i vini rosati tra 12/14°C, i vini novelli tra 13/14°C, gli spumanti tra 8/10°C ed i passiti e liquorosi tra 14/18°C. Una volta aperta la bottiglia chiuderla con tappi metallici muniti di pompeta per toglierne l'aria interna e conservare in frigorifero bianchi e rosati e al fresco i vini rossi. Il primo elemento da valutare è l'aspetto VISIVO, prima di tutto si osserva il vino mentre viene versato nel bicchiere, valutandone l'effervescenza che deve essere: abbondante negli spumanti, leggera nei vini frizzanti e quasi impercettibile nei vini fermi, poi si valuta trasparenza e la limpidezza, portando il bicchiere all'altezza degli occhi e osservandolo con luce, successivamente si passa a valutare il colore: intensità e tonalità abbassando il bicchiere ed inclinandolo a 45°, infine si imprime un leggero movimento rotatorio al bicchiere e si osservano le pareti del bicchiere, su queste rimarranno delle goccioline che ci permetteranno di valutare la consistenza del vino: fluido, poco consistente, abbastanza consistente, consistente o viscoso, un velo lieve ed archetti regolari denotano un buon equilibrio; il secondo elemento è l'aspetto OLFATTIVO, far roteare leggermente il bicchiere per espandere la fragranza del vino e quindi accostare il naso sul bordo del bicchiere stesso ed effettuare un paio di ispirazioni brevi, i vini di maggiore qualità sono molto profumati, se il vino è difettato saprà di uova, di tappo o marsalato, si valuterà la sua potenza o intensità, la finezza o eleganza qualitativa, i sentori percepiti per arrivare ad una sua descrizione e ad un inizio di persistenza; il terzo elemento da valutare è l'aspetto GUSTATIVO, è quello fondamentale ed è necessario mantenere il vino in bocca tra i 3 ed i 15 secondi per assaporarne tutto il gusto, la lingua percepirà il dolce in punta, il salato e l'acido sulle pareti laterali e l'amaro in fondo, si classifica in SECCO-ASCIUTTO se il vino ha un tenore di zucchero residuo di 4g/l, ABBOCCATO se è compreso tra 4 e 12g/l, AMABILE se è compreso tra 12 e 45g/l, DOLCE se il residuo è superiore a 45 g/l, assaporare anche il retrogusto che può essere diverso dai precedenti, in base alla sensazione di calore si parlerà di vini leggeri, valutando la fluidità del vino in bocca di vini corposi, per i vini aciduli, sapidi o amarognoli si parlerà di DUREZZA, per gli altri di MORBIDEZZA, arrivando finalmente alle condizioni finali da attribuire al vino assaggiato.

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Gli SPUMANTI possono essere NATURALI o GASSIFICATI, in quelli naturali l'anidride carbonica, che vivacizza il vino, si sviluppa tramite la rifermentazione del vino base, ossia si aggiungono lieviti ad un vino bianco che provocano una seconda fermentazione chiamata "presa di spuma" che crea le famose bollicine direttamente in bottiglia (metodo Champenois o classico), queste vengono tappate provvisoriamente con tappi corona e poste orizzontalmente in apposite rastrelliere per 2-4 anni, quindi progressivamente inclinate fino ad una posizione verticale capovolta, raggiunto il giusto grado di secchezza si fa ghiacciare il collo della bottiglia dove nel frattempo si è depositato lo scarto della fermentazione, si toglie il tappo corona, la pressione interna fa saltare via il deposito con un pò di spuma, si ricolma con uno sciroppo composto da zucchero di canna, distillati e vecchi spumanti di cui ogni produttore ha una sua ricetta che dona al prodotto il gusto caratteristico, infine la bottiglia viene chiusa con il tappo di sughero e la gabbietta metallica, oppure (metodo Charmat) in grandi contenitori d'acciaio chiusi ermeticamente e resistenti alla pressione, quando lo spumante è pronto lo si imbottiglia con una macchina isobarica che mantiene costante la pressione ed è usato sia per uve aromatiche tipo Moscato e Brachetto sia per i semiseccchi e secchi come il Prosecco. Lo spumante gassificato si ottiene semplicemente addizionando al vino anidride carbonica, si perde un pò di qualità ma il tutto è più veloce ed economico. Molto importanti sono le bollicine, ossia il perlage, più sono piccole e numerose, migliore è lo spumante. Gli spumanti che si possono fregiare del termine "Champagne" sono solo quelli francesi di Marne, Aube e Aïn, la loro fermentazione si ottiene solo con il metodo Champenois. Nella bottiglia l'anidride carbonica prodotta nella vinificazione fa aumentare la pressione fino a 150 volte quella atmosferica, la quale genera l'espulsione particolare del tappo. Una volta versato lo champagne nel bicchiere, le bollicine risalgono attraverso lo champagne trascinate dall'anidride carbonica che penetra la loro membrana esterna, le gonfia e le fa accelerare, quando una bollicina raggiunge la superficie esplose ed il resto della bolla collassa liberando nell'aria una nuvola di piccolissime gocce che creano ed emanano il profumo del vino. Nelle bottiglie ci possono essere anche 250 milioni di bolle, le quali trovano la "morte loro" nel classico bicchiere Flute che ne diffonde il profumo e ne favorisce il perlage, il flusso di bollicine. Ci sono vari tipi di spumanti o champagne: MILLESIMATO: si utilizzano uve e vini di un'unica annata; NON MILLESIMATO: si utilizzano uve e vini di diverse annate; BRUT NATURE: è il più secco, senza aggiunta di zuccheri; EXTRA BRUT: molto secco, perfetto come aperitivo ai frutti di mare; BRUT: ottimo per iniziare i pasti di pesce e carne o formaggi stagionati; EXTRA DRY: gusto morbido e delicato; DRY: morbido, tendente al dolce, ottime per la pasticceria; DEMI SEC: vino da dessert; DOUX: vino da meditazione e da pasticceria; BLANC DES BLANCS: ottenuto con solo uve bianche; BLANCS DES NOIRS: ottenuto con solo uve rosse vinificate in bianco; ROSE: ottenuto da vini di base rosato; CREMANT: ottenuto con l'aggiunta di una minore quantità di zuccheri durante la lavorazione del metodo classico.

STRUMENTI & CONTENITORI

Le attrezzature che non possono mancare per l'ottima e professionale degustazione del vino: SECCHIELLO DEL GHIACCIO: per mantenere la temperatura delle bottiglie di vini bianchi e spumanti; TASTEVIN: ormai soppiantato dal bicchiere, si appende al collo e serve per un primo esame del vino da servire; DECANTER: contenitore in vetro o cristallo, leggero e trasparente a base larga, serve per decantare il vino, ossia ossigenare il vino e far sì che i depositi rimangano nella bottiglia, per vini invecchiati si usa un decanter a becco d'anatra; IMBUTO DA VINO: imbuto dotato di un setaccio incorporato per travasare vini vecchi tendenti a lasciare depositi nella bottiglia; CESTA PORTAVINO: i vini rossi invecchiati vengono serviti orizzontalmente in un cestino in vimini, legno, metallo od argento; TERMOMETRO DA VINO: per verificare la temperatura di servizio inserendolo nel collo della bottiglia o direttamente nel bicchiere; POMPA CREAUVUOTO: per eliminare l'ossigeno dalle bottiglie già iniziate, per prolungare la conservazione del vino; ANELLO SALVAGOCCIA: per arrestare la goccia sul collo della bottiglia, è un anello in metallo con al suo interno un anello in feltro rosso; DROP-STOP: è una lamina di plastica metallizzata sottile e flessibile che viene arrotolata ed inserita nel collo della bottiglia evitando la temuta formazione della goccia di vino; STOPPER: è un tappo particolare per vini frizzanti e spumanti in grado di mantenere le bollicine nelle bottiglie già aperte; CAVATAPPI E PINZA: cavatappi semplici o particolari per bottiglie classiche e pinze particolari per spumanti e champagne; BOTTIGLIE: rigorosamente in vetro per non cedere sapori al contenuto e far distinguere il colore, ne esistono di vari formati e di vari tipi: QUARTO o SPLIT (20CL 2calici); MEZZA o MEDIA (37,5CL 3calici); BOTTIGLIA CHAMPENOISE (75CL 6calici); MAGNUM (1,5L 2bottiglie); JEROBOAN o DOPPIOMAGNUM (3L 4bottiglie); REHOBOAM (4,5L 6bottiglie); MATHUSALEM o IMPERIAL (6L 8bottiglie); SALMANAZAR (9L 12bottiglie); BALTHAZAR (12L 16bottiglie); NABUCHODONOSOR (15L 20bottiglie); SALOMON (18L 24bottiglie); PRIMAT (27L 36bottiglie); MELCHIZEDEC (30L 40bottiglie); BARDOLESE: cilindrica, collo corto, spalle pronunciate; BORGOGNANA: cilindrica, collo lungo, senza spalle; CHAMPAGNOTTA: simile alla Borgognana con vetro più spesso; RENANA: molto slanciata e sottile, vetro verde, senza spalle; AD ANFORA: tipica del Verdicchio e del Cotes de Provence; A FLUTE: di origine alsaziana tipicamente usata per vini bianchi; CLAVELIN: bassa e tozza, larghe spalle, verde o giallo chiaro; FIASCO: capacità di 1,88L in vetro rivestito di fitto intreccio di erbe secche di foglie palustri; PULCIANELLA: simile al fiasco ma più ovale; TOSCANELLA: di forma moderna e capacità di 1,75L; ALBEISA: di forma conico cilindrica; BICCHIERI: devono avere la stessa temperatura del vino, a temperatura ambiente per i rossi e freddi per gli spumanti e leggermente freddi per i vini bianchi, andrebbero lavati con acqua calda e sapone di Marsiglia rigorosamente a mano ed asciugati accuratamente; FLUTE: a forma di cono rovesciato e allungato, per spumanti secchi; COPPA: è svasata per permettere ai profumi di liberarsi, per spumanti dolci; CALICE OVALE: di media lunghezza per rossi giovani, 2-5 anni; CALICE ALTO: di forma panciuta per vini di 5-10 anni; CALICE A TULIPANO: per vini bianchi e rossi, giovani e freschi; BALLON: per rossi importanti di grande invecchiamento, 10 anni, come il Barolo, Brunello e Chianti; BICCHIERINO: piccolo e ristretto per vini passiti e liquorosi.

BENESSERE & EFFETTI DELL'ALCOOL

Il VINO assunto in quantità moderata ha un'azione preventiva scientificamente provata sulle malattie cardiovascolari, esso contiene alcune sostanze importanti come il POTASSIO che provvede a controllare eventuali eccessi di pressione, TANNINI, MINERALI, VITAMINA B che produce nell'organismo umano quello che viene detto "colesterolo buono" o "HTDL", questo infatti previene infarti del miocardio ed arteriosclerosi come il morbo di Alzheimer, inoltre stimola la diuresi e l'appetito, una leggera protezione dei capillari, una leggera attività antibatterica ed antivirale. Un paio di bicchieri soprattutto di vino rosso durante i pasti è anche una sostanza importante nella dieta quotidiana oltre che un ottimo abbinamento gastronomico, un bicchiere di vino contiene circa 150 calorie. Non bisogna ovviamente eccedere nel suo consumo in quanto può provocare come tutti gli alcolici deconcentrazione, abbassamento della capacità di coordinazione dei riflessi visivi e motori, a lungo andare può provocare depressioni, scompensi motori, abbassamento delle difese immunitarie, tumori, epatite croniche e cirrosi epatica, inoltre è sconsigliato durante la maternità e per le persone sofferenti di ipertensione arteriosa.

QUANTITA' IN GRAMMI/LITRO DI ALCOL	EFFETTI SUL CORPO UMANO
circa 0,5	Difficoltà a percepire i colori dei semafori e dei segnali;
da 0,8 a 1	Non si percepiscono i pericoli laterali e si ha un eccessivo stato di sicurezza;
circa 1,5	Mancata coordinazione dei movimenti ed imprudenza;
superiore a 2,5	Effetto soporifero molto alto;

BEVANDA ALCOLICA	FINO 0,5 g/l	DA 0,5 A 1,5 g/l	DA 1,5 A 3,5 g/l	OLTRE 3,5 g/l
Birra 1 bottiglia da 33cc	2 bottiglie	da 2 a 6 bottiglie	da 4 a 14 bottiglie	oltre 14 bottiglie
Vino 12° 1 bicchiere da 200cc	2 bicchieri	da 2 a 4 bicchieri	da 4 a 9 bicchieri	oltre 9 bicchieri
Vermuth 18° 1 bicchiere da 200cc	3 bicchieri	da 3 a 9 bicchieri	da 9 a 21 bicchieri	oltre 21 bicchieri
Whisky 42° 1 bicchiere da 30cc	2 bicchieri	da 2 a 6 bicchieri	da 6 a 14 bicchieri	oltre 14 bicchieri
Brandy 42° 1 bicchiere da 20cc	3 bicchieri	da 3 a 9 bicchieri	da 9 a 21 bicchieri	oltre 21 bicchieri