

IL VINO



COME ALLESTIRE ZONA VINO

Primo problema: dove conservare decentemente il vino.

Non avendo una cantina adeguata, una vetrina con refrigerazioni differenti sarebbe l'ideale.

Oppure acquistare poche bottiglie alla volta in Cash end carry o affidarsi a un distributore con sufficiente cultura sul vino, con ampia gamma di prodotti e la distribuzione in piccole dosi, possibilmente settimanale.

L'ambiente adatto per conservare il vino deve essere buio, a temperatura costantemente fresca (13-17°C), non troppo secco né troppo umido. Troppo secco il tappo si asciugherebbe. Troppo umido si rovinerebbero le etichette.

Posizionare le bottiglie orizzontalmente, il tappo deve essere bagnato dal vino che lo mantiene turgido e a perfetta tenuta. Non deve entrare ossigeno che altera il vino. Unica eccezione sono i vini fermi di 'pronta beva' (da bere entro l'anno di produzione) che non subiscono di norma inconvenienti.

Nel frigorifero del bar (bassa temperatura) meglio non lasciare le bottiglie per troppi giorni (massimo un mese), il tappo si asciugherebbe.



BIANCHI	1-2 anni
ROSATI	1 anno
ROSSI	3-5 anni
FRIZZANTI	1-2 anni
NOVELLI	6 mesi
SPUMANTI secchi	2 anni
SPUMANTI dolci	1 anno
BIANCHI vigorosi o Barriques	3-5 anni
ROSSI leggeri	2 anni
ROSSI vigorosi o Barriques	7-10 anni o più
PASSITI o LIQUOROSI	10-15 anni o più

CONSERVAZIONE OTTIMALE
bottiglie coricate, al fresco, al buio.

ATTREZZATURE: Bicchieri adeguati al vino,
Stopper x spumanti
Pompette per vuoto bottiglie aperte
Cavatappi, Secchielli x ghiaccio.

SELEZIONE: dipende da:
Caratteristiche del locale,
Cucina, Zona geografica,
Tipo clientela, Prezzo.

GAMMA: almeno 10-12 tipi di vino.