

# VINO

- ▶ **Il Vino deve essere bevuto** prima della irrimediabile sfioritura delle sue caratteristiche, che varia da vino a vino.
- ▶ **Bere un Bicchiere** di vino durante i pasti determina anche un'azione benefica e protettiva nella circolazione del sangue, proteggendo le arterie.
- ▶ **Ha anche** un'azione digestiva o aperitiva aiutando la secrezione dei succhi gastrici.
- ▶ **Nelle nostre tavole**, il vino è il prodotto naturale ottenuto dalla fermentazione del Mosto d'uva.
- ▶ **Il vino**, non dolce, possiede circa 6 calorie per grado alcolico.
- ▶ **Diceva il Saggio Apuleio:**  
"Il primo bicchiere riguarda la sete,  
il secondo l'allegria, il terzo la voluttà,  
il quarto la pazzia."



# VINO



## ► **PRODUZIONE**

► **Buon Vino** = Buona uva, cresciuta, vendemmiata, pigiata in una stagione favorevole e con un processo di vinificazione condotto a regola d'arte in ogni sua fase.

► **Uva** Vendemmiata, Diraspata, viene Pigiata. Si ottiene un Mosto con Succo, Polpa e Bucce.

► **Mosto Fermenta** con Lieviti. Si forma Anidride Carbonica che evita la formazione di muffe con l'aggressione dell'Ossigeno.

► **Le Bucce** durante la fermentazione danno la Colorazione del vino rosso o rosato. Per i Bianchi le Bucce e i Vinaccioli sono tolti.

► **Finita la fermentazione** il vino è versato in **AUTOCLAVE**.

Qui riposa pochi giorni o settimane e si pulisce:

Le fecce (più pesanti) si depositano sul fondo.

Al momento di imbottigliarlo si estrae dalla parte superiore.



# VINO

- ▶ oppure Con il Travaso in Botte, si Filtra il vino per separarlo da scorie e residui, inclusi Batteri e Lieviti.
- ▶ In Botte il vino continua a respirare, Affinandosi e Arricchendo il suo Bouquet.
- ▶ Barricato: in Botticelle, anche di legni differenti.
- ▶ Per essere poi Imbottigliato quando lo decide il produttore.



# VINO



## ► DECANTARE VINI INVECCHIATI (1)

- Consiste nel travasare in un 'Decanter' (caraffa con collo stretto), vino invecchiato alcuni anni, con l'ausilio di una candela in modo che gli eventuali sedimenti contenuti nella bottiglia non vengano a mescolarsi col vino, che deve mantenere la sua limpidezza. Serve anche per l'ossigenazione del vino, affinché riacquisti i profumi ed il Bouquet primario.
- La candela accesa serve a controllare, in trasparenza mentre si decanta il vino, l'arrivo dei sedimenti che si presentano come filamenti. In quel momento si interrompe la decantazione. Un poco di vino, pieno di sedimenti, rimarrà nella bottiglia.



# VINO



## ► DECANTARE VINI INVECCHIATI (2)

- Prelevare la bottiglia, dalla cantina, delicatamente, senza scosse. Meglio trasportarla al tavolo con l'apposito panierino. Far vedere al cliente l'etichetta. Stapparla delicatamente e mettere il collo della stessa in trasparenza con la candela.
- Osservare il passaggio del vino dalla parte superiore della bottiglia nel punto tra il collo e la parte panciuta travasandolo nel Decanter precedentemente temperato con acqua tiepida e avvinata con un goccio di vino poi gettato.
- A travaso avvenuto ruotare il Decanter intorno alla candela per verificarne la limpidezza.
- Versare in Bicchieri da Degustazione Grandi.
- Lasciare la bottiglia vuota e il tappo a portata di mano del cliente.



# VINO

## SCHEMA DI PRODUZIONE DEL VIN SANTO

- ▶ Appassimento Uva per Vini o per Passiti
- ▶ In Vigna
- ▶ In Cantina di produzione max. 31/03



Raccolta dell'uva  
("scelti")

Appassimento  
- negli appassitoi  
- sulla pianta  
- con ventilazione forzata

Ammostamento dell'uva passita

Pressatura delle vinacce

Mosto nel caratello

Fermentazione del mosto

Invecchiamento del vin santo

Imbottigliamento del vin santo

# VINO



- ▶ **SERVIZIO VINO** (1)
- ▶ Scelta Bicchiere secondo tipologia del vino
- ▶ Mostrare etichetta ed attendere approvazione
- ▶ Tagliare la Capsula sul collo bottiglia
- ▶ Stappare la bottiglia
- ▶ Pulire bordo uscita vino con il lato del tappo o tovagliolo



# VINO



## ▶ SERVIZIO VINO (2)

- ▶ Annusare il tappo per controllo profumi sgradevoli
- ▶ Versare un assaggio all'ordinante tenendo la bottiglia verso il fondo.
- ▶ Attendere Approvazione
- ▶ Versare a tutti i commensali
- ▶ Lasciare il tappo sul tavolo

