

VareseNews

Cresce l'interesse verso il settore enogastronomico, ma quali sono i consigli semplici per una buona degustazione?

Pubblicato: Giovedì 9 Maggio 2019



Cresce sempre più l'interesse e la curiosità verso il mondo del vino, specchio del grande favore che sta acquistando il settore è il web, dove sta aumentando sempre più il numero di wine blogger, semplici appassionati o professionisti, sommelier, proprietari di cantine e lavoratori del settore che hanno come obiettivo il diffondere la cultura, la conoscenza e la passione per il mondo dell'enologia.

Questi moderni divulgatori perseguono il loro intento attraverso blog e siti web in cui raccontano le loro esperienze di degustazioni, diffondono news di settore, raccontano delle nuove tendenze, fanno conoscere al grande pubblico gli eventi importanti del settore, tengono aggiornati il loro lettori sui gusti e le tendenze del momento, accompagnandoli ad un acquisto consapevole di una bottiglia di vino. Molte sono le persone che forti di consigli e letture sull'argomento comprano la loro bottiglia per un'occasione speciale o riservata ad una semplice cena in famiglia su [shop di vino online](#), comodamente da casa. I wine blogger stanno diventando delle figure di forte rilievo nel settore, facendo da tramite tra i 'non addetti ai lavori' e tutto quello che c'è dietro una bottiglia di vino, una cantina produttrice o un evento, accompagnando i consumatori verso degustazioni consapevoli e sapori che non immaginano.

Il loro lavoro nasce, sicuramente, per rispondere a delle esigenze del mercato ma dall'altro lato il loro impegno ha influito notevolmente sul far accrescere il numero di consumatori sempre più coscienti e attenti. L'idea del semplice bicchiere di vino, ad accompagnare un pasto, scelto in modo del tutto casuale allo scaffale del supermercato è del tutto superata, sempre più sono le persone, anche con un

budget ridotto, che rivolgono grande attenzione all'acquisto di una bottiglia di vino seguendo i consigli letti sui wine blog, crescente è anche l'attenzione alla degustazione del vino. Ma quali sono le regole basi per una migliore degustazione? Girovagando tra i vari blog di settore ci si rende conto che ci sono direttive di base dalle quali non discostarsi se si vuole godere fino in fondo delle qualità di una bottiglia di vino, anche se si è un principiante, e consentono di assaporare ogni singolo sorso traendone il massimo gusto senza farne uso smodato.

Tra le prime cose da sapere è che il vino si degusta e non si beve. Non bisogna versare una grande quantità di prodotto nel bicchiere per poter gustare il nostro vino, una modica dose sarà più che sufficiente per assaporare il piacere di questa esperienza. Inoltre, non bisogna pensare di aprire la bottiglia solo nel momento in cui si voglia gustare un bicchiere di vino, perché una bottiglia quanto più pregiata è tanto più ha bisogno di essere aperta con anticipo. Si tratta di una pratica da attivare nel caso di vini che sono stati in cantina per anni, soprattutto quelli rossi, e che quindi dopo un lungo tempo in cui sono rimasti tappati hanno bisogno di più tempo per l'ossigenazione che gli permette di ritrovare al pieno tutte le qualità organolettiche. Si tratta tuttavia di una procedura che potrebbe risultare del tutto inutile nel caso di vini giovani.

Altra regola da tenere in considerazione riguarda la conservazione, bisogna fare attenzione a dove conservare la bottiglia di vino acquista con tanto interesse. Prima cosa è di non conservare mai il vino in un ambiente umido e molto illuminato, perché questo potrebbe facilitare il formarsi di muffa, in più le bottiglie vanno sistemate in posizione orizzontale, in quanto il tappo deve risultare bagnato dal vino, in questo modo si scongiura sia la formazione di batteri e muffe ma anche che il tappo risenti della pressione interna alla bottiglia stappandosi improvvisamente. Bisogna poi essere coscienti che non tutti i vini possiedono le caratteristiche giuste per invecchiare conservandoli in cantina, e in questi casi il consiglio è di non aspettare troppo tempo per consumarlo perché si potrebbe incorrere in brutte sorprese.

E la presentazione? Altra linea guida base riguarda proprio il bicchiere nel quale servire il vino. Ogni vino ha il suo bicchiere e non si tratta di una semplice questione estetica, ma il bicchiere influenza l'esperienza di degustazione, il bicchiere giusto aumenta l'intensità del vino facendo emergere tutte le sue caratteristiche e proprietà. Quindi, quando si beve uno champagne o uno spumante secco bisogna preferire un calice stretto, lungo e affusolato perché questa forma fa risalire i profumi verso il naso in modo molto graduale. Inoltre questa forma permette di osservare l'effervescenza del prodotto, la quale dice molto riguardo la consistenza, la grana e la persistenza del nostro vino. Se si consuma un vino rosso, corposo e invecchiato si ha bisogno di un bicchiere completamente diverso, in questo caso il bicchiere deve essere ampio alla base in modo che il vino si apra azionando un'ampia ossigenazione che man mano fa in modo che il vino rilasci profumi e proprietà organolettiche.

Al di là di tutti i consigli e principi che possono rendere più piacevole una degustazione, bisogna ricordare che il sorseggiare un bicchiere di vino in compagnia è prima di tutto un piacere che a volte va vissuto senza troppa pignoleria, non bisogna seguire per forza tutte le regole per godersi il piacere di un bicchiere di vino.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

