

CONSERVAZIONE DEL VINO IN CASA

Per assaporare al meglio un buon vino non conta solo la qualità del prodotto, ma anche il modo in cui è stato conservato fino all'apertura. Ecco alcuni consigli per custodire le bottiglie nel miglior modo possibile anche nelle proprie abitazioni.



Daniele Graber
Consulente
giuridico OTIA

La qualità dei vini in Svizzera e nel resto del mondo è migliorata sensibilmente negli ultimi 20-30 anni. Saper conservare i vini che abbiamo in casa è quindi molto importante per non compromettere la loro qualità nel tempo. **Ma quali sono allora le regole principali da osservare?**

Godersi un buon bicchiere di vino a casa propria, in famiglia o con gli amici, rappresenta sempre un'esperienza piacevole e pure a volte indimenticabile. Ognuno di noi ha un'ottima bottiglia in cantina o in appartamento pronta per essere gustata in compagnia o da soli in un momento speciale o durante un buon pasto o da regalare a una cara persona.

Sovente i nostri vini sono stati acquistati molto giovani. In cantina o presso un rivenditore, i vini sono venduti il prima possibile. Oggigiorno nessuno vuole assumersi il rischio di conservare i vini il giusto tempo prima di venderli. Spetta quindi a noi conservarli il tempo necessario prima di apprezzarli per il loro giusto valore. Contrariamente al sensibile miglioramento dei vini a nostra disposizione, la qualità delle nostre case e dei nostri appartamenti, e delle rispettive cantine, non è migliorata pari passo per quanto riguarda la conservazione dei vini. Le cantine con una naturale temperatura fresca e stabile e con la giusta umidità sono molto rare, praticamente assenti nelle nuove costruzioni. Idem per gli

appartamenti moderni, dove potenziali ripostigli non garantiscono le giuste condizioni di temperatura e umidità.

Il vino è una sostanza viva che evolve nel tempo. Queste caratteristiche sono da considerare per la sua corretta conservazione. La sua evoluzione ottimale ha però bisogno del rispetto di particolari condizioni. Idealmente, secondo quanto si impara durante un corso di enologia, le bottiglie di vino andrebbero **conservate coricate orizzontalmente** in una **cantina buia** a **temperatura ed umidità quasi costante**, ossia tra i 10 e i 12 gradi centigradi con un'umidità tra il 60% e il 70%, in **assenza di vibrazioni** e **senza odori**. L'esperienza insegna che una bottiglia, ad esempio, di vino bianco conservata nel rispetto delle giuste condizioni può durare anche più di dieci anni, mentre la stessa bottiglia, se conservata in modo errato, dopo pochi mesi non è più bevibile. Da una misurazione effettuata in una cantina di un condominio di una città in Ticino, la temperatura durante l'anno 2023 è variata tra i 27 e i 9 gradi, circostanza evidentemente molto negativa per una giusta evoluzione della qualità del vino.

Le principali regole da osservare per garantire ai vostri vini la giusta evoluzione e conservazione sono essenzialmente: la giusta sistemazione delle bottiglie, la temperatura corretta, l'umidità appropriata, l'assenza di luce e l'assenza di odori. Da sottolineare che una giusta conservazione dei vini è pure da intendere per rapporto al non consentire l'accesso



Molti rivenditori non si vogliono assumere il rischio di conservare bottiglie per lungo tempo ma preferiscono venderle ancora giovani, poiché proprio la conservazione è la fase più delicata e lasciano così all'acquirente la responsabilità.





Le principali regole di conservazione riguardano la posizione delle bottiglie, la temperatura costante, la luce a cui vengono esposte. Le cantinette domestiche sono pensate proprio per rispettare questi parametri.

ai vini da parte di minorenni. Ma questo è un altro importante tema che esula dall'obiettivo del presente articolo.

La sistemazione delle bottiglie: La maggior parte degli esperti ritiene ancora oggi che le bottiglie di vino vadano conservate coricate. Il motivo invocato è garantire la giusta umidità del tappo. Con la bottiglia orizzontale, il sughero sarà sempre a contatto con il vino, garantendo l'espansione del tappo che aderirà meglio al collo della bottiglia, proteggendo il vino da un'eccessiva ossigenazione che andrebbe a ossidare il vino, deteriorando la sua qualità. Il contatto del vino

con il tappo non porta nessun rischio di "saper in seguito di tappo". Questo difetto non è dato dal contatto vino-tappo, bensì si verifica quando il sughero che compone il tappo è colpito da muffe. Recenti ricerche portano a pensare che l'umidità del vino sia sufficiente per garantire la giusta espansione del tappo, così da evitare una nefasta e prematura ossidazione del vino. Non risulterebbe quindi forzatamente necessario mantenere le bottiglie coricate. La sempre più frequente utilizzazione di tappi a vite o tappi di vetro relativizza ulteriormente la teoria delle bottiglie coricate. Tali tappi

Con voi verso un futuro sostenibile

ComfortBox è il pacchetto energetico di AIL che combina i benefici di sistemi termici a elevata efficienza e a basso impatto ambientale con la flessibilità di finanziamento offerta dal contracting AIL.

Se scegliete ComfortBox, realizziamo, ampliamo o rinnoviamo l'impianto di riscaldamento della vostra casa o della vostra azienda assumendoci l'onere dell'investimento.

Per una consulenza personalizzata contattateci su info@ail.ch oppure visitate il nostro sito www.ail.ch



Aziende Industriali di Lugano (AIL) SA • Casella postale, 6901 Lugano • Centro operativo: Via Industria 2, 6933 Muzzano • Tel. 058 470 70 70 • www.ail.ch • info@ail.ch

LANG

Il vostro punto di riferimento
nel mondo dei metalli.



LANG SA

T. +41 91 605 58 58

E. INFO@LANG-SA.CH

VIA INDUSTRIA 3

CH-6814 LAMONE



rimangono ermetici indipendentemente dal tasso di umidità nel locale di conservazione. Sistemare le bottiglie di vino orizzontalmente rimane comunque un buon metodo per ottimizzare gli spazi di conservazione. La maggior parte dei sistemi di stoccaggio di vini in cantina sono concepiti per dei vini coricati.

La corretta temperatura: per quanto riguarda la giusta temperatura di conservazione, sussiste una certa unanimità sull'intervallo di conservazione. La temperatura non dovrebbe essere al di sotto dei **10 gradi** e al di sopra dei **18 gradi**. Gli esperti precisano che l'ideale sarebbe conservare i vini bianchi a una temperatura tra i 10 e i 12 gradi, invece i vini rossi a una temperatura tra i 12 e i 15 gradi. Tali intervalli non sono assolti. Verso il basso si potrebbe andare pure fino a 8 gradi. Il rischio di una conservazione a una temperatura inferiore agli 8 gradi è la formazione di piccoli cristalli. Temperature troppo basse ostacolano pure la naturale evoluzione del vino. Le alte temperature sono pure negative per il vino, accelerando il suo invecchiamento, innescano non di rado processi di rifermentazione incontrollati. Per chi dispone di una certa quantità di vini che ritiene importanti e di valore, e non dispone di una cantina con le caratteristiche sopracitate, ha senso valutare l'installazione di un sistema di raffreddamento interno alla cantina che possa garantire la giusta temperatura.

Oltre alla corretta temperatura di conservazione, prima di godersi un vino vanno osservate pure delle regole per il suo servizio. L'importanza della giusta **temperatura di servizio** di un vino viene spesso sottovalutata. I vini sono serviti di regola troppo freddi e non hanno quindi la possibilità di sviluppare pienamente i loro aromi. Vini bianchi di qualità possono essere gustati a una temperatura di 14-16 gradi, esprimendo in questo modo le loro ottimali caratteristiche. Per i vini rossi, in particolare d'estate, se non prelevati poco prima di essere serviti dalla cantina o dall'armadio a vini, essi rischiano di essere serviti a una temperatura troppo elevata, essendo la temperatura ambiente superiore ai 20 gradi. In questi casi

ha senso garantire una temperatura non superiore a 20 gradi per non alterare gli aromi del vino, ad esempio mettendoli nel frigorifero per alcuni minuti prima di servirli.

Come indicato sopra, visto che le case di oggi spesso non offrono le condizioni ideali per la conservazione del vino, una soluzione per la conservazione di qualche decina di bottiglie di vino potrebbe essere l'acquisto di un **frigorifero per vino** o di un armadio climatizzato. L'offerta è variegata, per quanto riguarda la capienza (numero variabile tra 20, fino a più di 300 bottiglie) e il costo (da 500.- a più di 2500.- franchi).

L'umidità appropriata: L'ambiente di conservazione dei vini dovrebbe avere un'umidità relativamente elevata tra il **60% e l'80%**. Un ambiente umido consente la giusta dilatazione dei tappi, evitando la precoce ossidazione dei vini. Come indicato per la regola relativa alla temperatura, il tema è relativizzato dai tappi a vite e dai tappi in vetro. In ogni caso, la conservazione dei vini in appartamento, dove sovente il tasso di umidità è sensibilmente inferiore al 40%, mette in pericolo la corretta funzionalità dei tappi in sughero. Il lasciare le bottiglie coricate, allevia la mancanza di umidità. Un'eccessiva umidità è pure un aspetto negativo. Essa facilita la formazione di funghi o muffe che contaminano il tappo di sughero che a sua volta contamina il vino, facendolo "sapere di tappo". L'eccessiva umidità ha pure un effetto negativo sulle etichette che hanno tendenza a staccarsi dalla bottiglia.

La protezione dalla luce: La luce rovina i vini, nel senso che la luce diretta sulla bottiglia facilita l'ossidazione del vino, rovinandolo a causa di un invecchiamento precoce. Per non correre il rischio di danneggiare per esempio un ottimo barolo, vino di lunga conservazione, esso deve essere conservato al buio o quasi. Di regola, le cantine sono lasciate generalmente a luce spenta e non hanno finestre che consentono l'entrata di luce. Il problema si pone maggiormente per le bottiglie conservate in appartamento, che dovrebbero essere riposte in un armadio o lasciate in una scatola di cartone o di legno chiusa.

L'assenza di odori: Gli odori possono pure avere un'influenza sulla qualità dei vini. Quindi le bottiglie di vino vanno conservate in un ambiente neutro privo di odori. Ad esempio, avendo delle cantine multifunzionali, i vini devono essere tenuti lontani dalle vernici, solventi, carburanti e pure dai formaggi, o gas di scarico, per cantine adiacenti ad autorimesse sotterranee. I luoghi di conservazione dei vini dovrebbero quindi avere una certa aerazione, da calibrare con il rischio di immissione di aria troppo calda che fa salire in modo esagerato la temperatura. Ora conoscete le regole principali per la conservazione del vino. Non rimane che effettuare i giusti acquisti in previsione di bei momenti da godere gustando moderatamente i vostri vini.

🔗 © Riproduzione riservata

