

Il piacere di bere

Freddo? Tiepido? Con quale bicchiere?

A quale temperatura si serve un vino? È utile sapere che le temperature più basse evidenziano i gusti di amaro, di salato e la tannicità, quelle più alte le sensazioni dolci, gli aromi e la componente alcolica. Ricordiamo inoltre che diminuendo la temperatura le nostre papille gustative perdono di sensibilità (sotto i 4 °C diventano praticamente insensibili). Perciò, mai sotto i 6-7 °C e mai sopra i 18-20: tra questi due estremi ci sono le temperature ideali per le diverse tipologie di vino.

I bianchi liquorosi sono i vini che meglio sopportano il freddo: vanno serviti intorno a 7-9 °C. Qualche grado in più, intorno ai 10, è ideale per i vini bianchi secchi leggeri, con spiccata acidità, eventuale effervescenza, così come per gli spumanti; 10 °C anche per vini rosati e i novelli. Più il vino è complesso, più la temperatura sale: 12 °C, ma talvolta anche 14 o 15, per vini bianchi secchi, maturi, importanti; serviti a una bassa temperatura perderebbero gran parte dei loro aromi.

I vini rossi ricchi di aroma, che posseggono il fruttato della giovinezza, traggono vantaggio da una temperatura intorno ai 15 °C, che evidenzia la loro freschezza aromatica. Vini rossi più importanti, invecchiati, si devono invece gustare a una temperatura intorno ai 18 °C, che ne rinforza il bouquet e ne accentua la morbidezza.

Calice, coppa, tulipano

Attrezzi indispensabili per cogliere al meglio le qualità organolettiche, i bicchieri da vino sono pure dei bellissimi oggetti. Per chi può permettersi (almeno in termini di spazio) un servizio diverso per ogni vino, ecco quali usare.

Per i vini bianchi freschi e aromatici si utilizzano bicchieri slanciati a gambo lungo, con bordo leggermente svasato, con una sagoma, cioè, che consente di contenere alla base i profumi e di meglio liberarli all'apertura del calice. Questa particolarità si evidenzia ulteriormente nella coppa, ideale per gustare spumanti dolci e vini dolci a fermentazione naturale. La coppa, tuttavia, è inadatta per gli spumanti secchi, che si degustano in bicchieri a flûte, piuttosto alti e allungati, riempiti per intero (con altri vini il bicchiere si riempie solo per un terzo circa): elementi importanti per giudicare la qualità di uno spumante sono infatti la persistenza e le dimensioni delle bollicine, esaltate dal flûte.

Vini bianchi più importanti richiedono bicchieri più grandi, con gambo lungo, leggermente stretti nella parte superiore, per poter contenere aromi più complessi.

Vini rosati e rossi giovani si servono in bicchieri a oliva che si restringono leggermente verso l'alto. Per i vini maturi più aumenta la complessità, più il bicchiere deve essere capace e quindi in grado di permettere una buona ossigenazione. È il caso dei grandi bicchieri a oliva, con gambo lungo e forma slanciata, e dei cosiddetti baloon, grossi bicchieri panciuti adatti ai rossi più austeri. Infine, i vini passiti, liquorosi, si bevono da piccoli calici a oliva, con gambo non molto lungo, che si restringono verso l'alto.

Ma allora, che deve fare chi non vuole riempirsi la casa con decine di bicchieri o, più semplicemente, non ritiene di affrontare una spesa così impegnativa? Può ottimamente limitarsi ai calici a tulipano, i prototipi utilizzati nelle degustazioni ufficiali e adatti a qualsiasi tipo di vino. Hanno la forma del fiore da cui prendono il nome e si restringono verso la sommità, permettendo al naso quasi di chiudere l'apertura e di percepire al massimo l'intensità odorosa del vino.

La sequenza dei vini

Ma in quale ordine si gustano i vini? Tralasciando di parlare dell'abbinamento con i cibi, c'è una precisa sequenza che si deve rispettare per evitare che le papille gustative si saturino. Si servono prima i vini bianchi e poi i rossi, prima quelli frizzanti e poi quelli senza effervescenza, prima quelli meno aromatici e poi quelli più profumati, prima quelli secchi e poi quelli dolci, prima quelli meno alcolici e poi quelli più complessi. La regola è semplice e vale sempre, se vogliamo trattar bene il nostro palato. Per esempio, assaggiando un plateau di formaggi, si deve tener conto che i più saporiti, se degustati per primi, impediscono di cogliere i sapori dei più delicati.

La cantina perfetta

Il vino è una creatura vivente, che attraversa i periodi della gioventù, della maturazione e della vecchiaia, talvolta brevi, talvolta prolungati, perché dipendono da molti fattori. Bere un vino in fase senescente può essere un'esperienza molto sgradevole; stappare una bottiglia ancora giovane, invece, è solo un peccato veniale, facilmente rimediabile. Serve allora un po' di cura: solo così la nostra cantina, per quanto piccola, ma seguita con un minimo di attenzione e controllo sulla qualità e la varietà dei vini, può darci delle soddisfazioni.

Quali, dove e come

La scelta dei vini da tenere in cantina è il momento più divertente. Una buona regola è di degustare sempre ciò che intendiamo acquistare e, presa la decisione, di comprarne almeno sei bottiglie: questo ci garantisce una sufficiente scorta e la possibilità di non deludere i nostri ospiti, se il vino ha successo e se ne gradisce dell'altro.

È ragionevole, comunque, non essere egoisti e sforzarsi di non seguire solo i nostri gusti personali: una scelta ampia e diversificata, che comprenda tipologie adatte a tutti gli eventi e i cibi, dà maggior valore alla nostra cantina. In generale, si tenga conto che non è opportuno tenere una grande scorta di vini da bere giovani, che non hanno potenzialità di invecchiamento. Mentre i vini importanti, che reggono un affinamento in bottiglia, devono essere periodicamente controllati.

Il vino si conserva preferibilmente in ambienti sotterranei, ma non tutte le cantine sono adatte allo scopo. Pareti coperte di muffa, ragnatele e polvere, possono ispirare un senso di romantica anzianità, ma per il vero amatore sono un chiaro sintomo di una condizione di umidità eccessiva, pericolosamente favorevole ai micro-organismi che potrebbero danneggiare il vino. In ogni caso, sono le brusche deviazioni dalla temperatura ideale, che si aggira intorno ai 12-15 °C, il pericolo maggiore da cui proteggere le nostre bottiglie. Altrettanto pericolose sono le infiltrazioni di luce, specie del sole, e le vibrazioni eccessive.

Nella cantina ideale deve scorrere più acqua che vino. È un detto antico, tuttora validissimo: una cantina dev'essere ben pulita. Le bottiglie vanno riposte coricate. Il vino, infatti, deve restare a contatto con il tappo, che altrimenti rischia di asciugarsi troppo e di non poter più garantire una buona chiusura. Si ricordi che il tappo in sughero consente un seppur minimo scambio di ossigeno, fattore determinante per l'invecchiamento dei vini rossi. Attenzione quindi a non "mischiare" il vino con altre fonti di odori: quindi dall'ambiente che vogliamo dedicare alla nostra cantina eliminiamo senz'altro formaggi e salumi e, soprattutto, i motori (per non ritrovarci dei vini con retrogusto di benzina). Per sistemare le bottiglie sono molto utili le scaffalature oggi comunemente in commercio: hanno prezzi abbordabili e occupano poco spazio. Nella scelta bisogna ricordare che il peso medio di ogni bottiglia è di circa 1,5 kg. Una buona norma suggerisce di collocare i vini bianchi in basso, dove la temperatura è più fredda, e i rossi ai piani alti, più caldi: i vini verranno così conservati a una temperatura più vicina a quella di servizio.