



Fattoria di Monte Maggio

GUIDA ALLA CONSERVAZIONE DEI VINI

Il vino è un prodotto molto delicato che rifugge la luce intensa, ama il fresco e gli ambienti umidi. Trova ideali i locali che, per l'uomo, sono troppo freddi e poco accoglienti, la sua dimora perfetta è la cantina degli antichi castelli ma anche una cantina moderna, se ben costruita, può fare al caso suo.

Temperatura di conservazione

Per questioni di ordine pratico, si dice che la temperatura ideale di conservazione del vino è compresa tra 12°C e 14°C, quella cioè che permette al vino di passare quasi direttamente dalla cantina al bicchiere, in realtà il vino non soffre se conservato tra i 6°C e i 18°C e sopporta fino a 20°C. Mentre a temperature più elevate l'alcol evapora rapidamente. Una temperatura costante superiore a 25°C altera il vino conferendogli un aroma "di cotto" tipico della frutta conservata.

Posizione

Se conservate per anni, le bottiglie devono rimanere in posizione orizzontale in modo che il sughero rimanga a contatto con il vino e non si asciughi. Mentre, per periodi brevi, le bottiglie possono essere tenute in verticale.

Protezione dalla luce

La cantina in cui si conserva il vino non deve avere finestre. Infatti la luce danneggia il vino, anche se oggi il vetro verde e marrone delle bottiglie offre una buona protezione dai raggi UV. Una esposizione prolungata del vino alla luce diretta provoca una rapida alterazione della bevanda. Gli acidi si ossidano velocemente, il vino cambia e si formano i sedimenti (questi si formano anche in altri casi, ma più lentamente).

Umidità dell'aria

Anche se la bottiglia è sigillata con il tappo di sughero e con la capsula, uno scambio di aria tra l'interno e l'esterno, benché minimo, è inevitabile. Questo fenomeno è maggiore in un locale asciutto dove il liquido evapora più rapidamente. Il tasso di umidità ideale deve essere compreso tra l'80% e l'85%, valore facilmente misurabile con un igrometro.

Variazioni di temperatura

La temperatura di conservazione della cantina deve essere costante o quantomeno presentare variazioni limitate. L'aumento di un solo grado centigrado provoca l'espansione del volume del vino nella bottiglia così come la diminuzione ne causa la riduzione. Le variazioni lievi e graduali creano meno problemi degli sbalzi di temperatura. Ecco perché quando portiamo le bottiglie appena acquistate nella nostra cantina sarebbe meglio lasciar che si adattino alla temperatura in una stanza o locale a mezza strada così da permettere al vino di abituarsi alla differenza termica. Per controllare la temperatura di conservazione del locale è indispensabile appendere al muro un termometro di massima e minima.



Fattoria di Monte Maggio

La scaffalatura

Gli scaffali di legno sono quelli che occupano meno spazio, la suddivisione in compartimenti diagonali permette di creare molte superfici di appoggio di dimensioni ridotte e di offrire una maggiore stabilità.

Formati speciali

Per i formati speciali come Magnum, Doppio Magnum, ecc., sono indispensabili spazi appositi che permettono di estrarre le bottiglie singolarmente senza difficoltà.

Lavello

Quando si apre una bottiglia è necessario assaggiare il vino per verificarne lo stato e individuare eventuali difetti prima di servirlo. Il vino degustato per quest'analisi non viene ingerito.

Vibrazioni

Per affinarsi correttamente, il vino deve poter riposare indisturbato. La cantina deve avere solide fondamenta per evitare i danni che, a lungo andare, eventuali vibrazioni dovute al traffico di mezzi pesanti o alla caldaia provocherebbero al vino.