



# VINO: VADEMECUM PER GLI ACQUISTI

## Acquistare vini in internet

In questa pagina parleremo di :

- [Acquistare vini in internet](#)
- [Enotecche on-line](#)
- [L'offerta](#)
- [Possibilità di risparmio](#)
- [I difetti](#)
- [Metodo sicuro?](#)

## Acquistare vini in internet

diffusione nel mercato sempre più canali più utilizzati negli ultimi anni è e i produttori di vino si affidano a questo comunicazione per promuovere le per vendere direttamente al pubblico. Il esattamente l'immediatezza del acquisto che può essere effettuata a spostamenti.



Il vino ha ormai una capillare e uno dei internet. Le enoteche mezzo di proprie realizzazioni e vantaggio di internet è contatto e la facilità di casa senza

## Enotecche on-line

passiamo all'analisi delle enoteche on-classiche che vediamo nelle strade diversi produttori. L'offerta ormai è molto vasta. I rossi di vari prezzi e qualità sono i più numerosi. Ogni esigenza può essere soddisfatta con una semplice ricerca che può essere effettuata in base al prezzo, luogo di origine, tipo di vino, o combinazioni di questi fattori. Questa soluzione consente di trovare il vino che si desidera e di ordinarlo. Il vino viene spedito a casa nell'arco di pochi giorni. Sono diversi i metodi di pagamento disponibili, tra cui la carta di credito, pagamento in contrassegno o bonifico.

Prima di tutto line che come quelle raccolgono i vini di davvero completa e

I vari siti possiedono sia vini da pochi euro che vini ben più pregiati da centinaia di euro che possiedono la denominazione DOC o DOCG.

## L'offerta



Come sottolineato l'offerta è molto vasta e va a coprire un gran numero di cantine e aziende di tutta Italia. Dalla Sicilia al Trentino, passando per la Puglia, il Lazio, la Toscana, tutte le regioni hanno dei vini da mettere in vetrina e da proporre. Diversi siti offrono anche vini stranieri. Oltre ai vini rossi e ai vini bianchi vengono messi in vendita anche ottimi spumanti e champagne. Tutti i vini sono descritti brevemente nelle loro caratteristiche peculiari in modo da fornire delle importanti informazioni ai visitatori del sito. Le stesse aziende produttrici sono descritte in piccoli profili in cui sono elencati i luoghi dei vigneti e i tipi di vino prodotto.

La facilità di ricerca consente anche di trovare e provare vini meno conosciuti e magari provare qualcosa di diverso dal solito. Le enoteche on-line sono particolarmente adatte per fare dei regali in quanto offrono la possibilità di spedire a casa della persona a cui si vuole fare un regalo completo di pacco e dedica personalizzata senza fare assolutamente nulla di persona.

L'offerta viene completata, ma non per tutti i siti, con una serie di accessori utili e tipici come le cassette di legno per le bottiglie, set di cavatappi, versatori e tanto altro.

## Possibilità di risparmio

Uno dei maggiori vantaggi dell'acquisto on-line è la possibilità di fare una veloce analisi delle offerte disponibili per trovare quelle occasioni che permettono di risparmiare degli euro. Nella vita reale sarebbe impossibile visitare tutte le enoteche per vedere quali offrono gli stessi vini a prezzi inferiori, mentre in internet la cosa risulta molto semplice. Esistono infatti di versi siti che riuniscono al loro interno le migliori offerte in rete e attraverso cui si può fare un confronto tra prezzi. Inoltre se il prezzo dell'acquisto supera una certa soglia in molti casi il costo del trasporto è pari a zero.

Sono numerosi gli sconti, le offerte e i saldi che consentono in ogni momento di trovare una buona occasione.

## I difetti

Il difetto che inevitabilmente possiedono le enoteche on-line è la mancanza del contatto fisico con le bottiglie, non si può certamente ottenere la possibilità di una degustazione. Inoltre manca il contatto e il dialogo diretto con le persone, con degli esperti a cui si possono fare delle domande e avere dei chiarimenti come avviene nelle enoteche classiche e nelle cantine. Da questo punto di vista l'esperienza di acquistare vino dal "vivo" è una esperienza del tutto diversa e che spesso diviene pretesto per una piccola vacanza o un momento di relax nei wine bar. Acquistare in internet non va sostituire del tutto questi momenti ma vi si

affianca divenendo molto utile quando il tempo non consente spostamenti.

## Metodo sicuro?

Sicuramente in molti si chiederanno se si tratta di un metodo sicuro, ovvero se il vino acquistato arriverà intatto e della stessa qualità descritta nel sito. Oggi si può dire che il metodo è sicuro poiché vi sono disposizioni di legge e una serie di regole che garantiscono il cliente. Prima di tutto se la merce ricevuta fosse difettosa questa potrà essere restituita, a spese del cliente, entro 10 giorni e potrà essere restituita o eventualmente rimborsata. La merce difettosa implica una responsabilità dell'azienda, ma i problemi possono riscontrarsi durante il trasporto. Se il vino venisse danneggiato durante questa delicata fase si dovrà provvedere a respingere il pacco ricevuto che quindi verrà rispedito nuovamente dall'azienda.

Esiste, come per tutti gli acquisti a distanza, il diritto di recesso che dovrà essere esercitato entro un limite di tempo prestabilito dal momento del ricevimento del pacco e deve essere preceduto da un preavviso all'azienda. La merce restituita dovrà essere ovviamente in perfette condizioni.

## Cantine aperte

In questa pagina parleremo di :

- [Cantine aperte](#)
- [Un evento culturale](#)
- [Le visite guidate](#)
- [Un grande successo](#)

## Cantine aperte



La manifestazione cantine aperte si svolge ogni fine maggio ormai da quasi 20 anni ed è promossa dal Movimento Turismo del Vino. Un giorno in cui gli appassionati di vino o semplicemente i turisti e i curiosi possono scoprire alcuni segreti delle cantine.

### Un evento culturale

Cantine aperte non può essere visto solo come un momento dedicato al vino e alla sua degustazione, il vino rimane sempre al centro delle iniziative, ma negli anni sono state proposte altre importanti idee. Nelle edizioni passate si è dato molto spazio ai giovani ai quali è stato chiesto di creare uno slogan sul vino in

modo originale. Il vino viene visto come stile di vita che richiama la natura, il bere un buon bicchiere di vino all'aperto, insomma dei messaggi positivi.

Non sono mancati anche i messaggi di sensibilizzazione sul tema dell'ecologia, in particolare per quanto riguarda lo smaltimento dei tappi o meglio della loro raccolta differenziata. Sempre nell'edizione del 2010 si è parlato dell'energia derivante dalle fonti rinnovabili sempre più importanti nelle strategie degli Stati. Inoltre ogni cantina può proporre eventi in libertà, non sono mancate esposizioni d'arte, balli, canti e tante altre iniziative all'insegna del divertimento.

Filo conduttore di tutte le edizioni è la promozione del vino e soprattutto si è cercato di educare i consumatori e dare loro delle importanti informazioni e strumenti conoscitivi per l'acquisto consapevole tra la ormai vastissima offerta a disposizione.

## Le visite guidate

Ciò che attrae tantissime persone e tanti turisti è soprattutto la possibilità di essere guidati da esperti in un percorso che mostra tutte le fasi della produzione e che forniscono importanti nozioni durante le

degustazioni. Si nota la grande voglia delle persone di conoscere meglio questo mondo in tutti i dettagli meno noti. Gli stessi produttori sono pronti a soddisfare tutte le curiosità. I visitatori possono, ovviamente acquistare direttamente i vini. Le visite si accompagnano, in alcune cantine, alla possibilità di soggiornare per più giorni grazie all'attività agrituristica. La manifestazione diviene una occasione per una piccola vacanza immersi nella natura in completo relax.

## Un grande successo

Sono molto interessanti i dati sull'affluenza delle scorse edizioni e in particolare di quella del 2010 che ha visto l'adesione di oltre ottocento cantine e una affluenza record di oltre un milione di visite. La storia della manifestazione è cominciata nel 1993 e nel tempo ha assunto un'importanza sempre maggiore. L'interesse che hanno dimostrato i consumatori e i curiosi ha attirato l'attenzione di numerose aziende e le cantine che aderiscono all'iniziativa si sono moltiplicate in tutto il territorio nazionale. Il Movimento Turismo del Vino non intende fermarsi e vuole far approdare la manifestazione anche all'estero coinvolgendo aziende di altri Paesi europei.

## Il trasporto

In questa pagina parleremo di :

- [Il trasporto del vino](#)
- [I problemi del trasporto](#)
- [Metodi di trasporto](#)
- [L'impatto del trasporto sui vini](#)

## Il trasporto del vino



Ormai i vini vengono commercializzati in tutto il mondo. E' impensabile nell'era moderna che un vino venga consumato solo nel luogo di produzione e per poter essere consumato lontano da tali luoghi deve per forza di cose essere trasportato, anche per migliaia di chilometri. Il trasporto può essere un momento molto delicato per i vini, specie i più pregiati, e per questo esistono delle precauzioni e dei metodi che tentano di far giungere a destinazione il vino così come era partito.

### I problemi del trasporto

Il primo e più ovvio problema è il movimento fisico del vino. Come si è spiegato negli articoli sulle cantine, il vino non ama essere "sbalottato" e il movimento nuoce al prezioso contenuto delle bottiglie. Altro problema sono gli sbalzi di temperatura altro fattore poco gradito ai vini e che può agire negativamente sulla qualità di questi ultimi. Il trasporto deve tenere presente queste esigenze per proteggere la merce.

### Metodi di trasporto

Per poter trasportare il vino in genere questi vengono confezionati accuratamente in imballaggi di cartone, magari a doppio strato, all'esterno e all'interno della confezione con delle protezioni di polistirolo. Evitare totalmente sobbalzi e alti eventi "traumatici" è impossibile, ma l'utilizzo di questi accorgimenti limita i problemi. Diverse aziende di trasporto si sono attrezzate per garantire dei trasporti efficaci che prevedono la conservazione del vino in contenitori refrigerati prima della partenza e attuano un sistema di imballaggio molto protettivo. Inoltre esistono diverse scatole brevettate appositamente per il trasporto e la spedizione del vino e dell'olio.

Una delle domande più ricorrenti riguarda la possibilità di trasportare il vino in aereo. In questo caso si tratta di esigenze personali e non tanto di aziende che devono servire clienti lontani.

I regolamenti imposti dal Transportation Security Administration limitano la possibilità di

trasportare dei liquidi sugli aerei a una quantità non superiore ai 96 ml, per questo motivo è più semplice inserire le bottiglie nel bagaglio più grande, quello registrato. Ovviamente occorre fare attenzione a imballarlo bene in modo che le bottiglie non si rompano.

Le spedizioni intercontinentali di grosse quantità di vino e di bottiglie implica per forza di cose il trasporto attraverso navi portacontainer e questo è uno dei metodi di trasporto che potenzialmente può creare più problemi soprattutto per la lunga distanza.

## L'impatto del trasporto sui vini

Sembra quasi incredibile ma un lungo trasporto va ad incidere sulle proprietà organolettiche del vino e fa variare l'effetto sensoriale che si prova al momento della degustazione. Il problema è sempre quello della temperatura. Quando i vini vengono trasportati per lunghi tragitti, soprattutto via mare, vengono allocati in container e le precauzioni che i produttori prendono non sempre possono bastare. Pur conservando i vini in contenitori refrigerati è inevitabile che questi vengano sottoposti a sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte. Diversi studi hanno dimostrato come al variare della temperatura durante il trasporto il gusto del vino cambi sino a poter divenire poco gradevole.



## Il trasporto del vino

In questa pagina parleremo di :

- [Il trasporto del vino](#)
- [I problemi del trasporto](#)
- [Metodi di trasporto](#)
- [L'impatto del trasporto sui vini](#)

## Il trasporto del vino



Ormai i vini vengono commercializzati in tutto il mondo. E' impensabile nell'era moderna che un vino venga consumato solo nel luogo di produzione e per poter essere consumato lontano da tali luoghi deve per forza di cose essere trasportato, anche per migliaia di chilometri. Il trasporto può essere un momento molto delicato per i vini, specie i più pregiati, e per questo esistono delle precauzioni e dei metodi che tentano di far giungere a destinazione il vino così come era partito.

### I problemi del trasporto

Il primo e più ovvio problema è il movimento fisico del vino. Come si è spiegato negli articoli sulle cantine, il vino non ama essere "sbalottato" e il movimento nuoce al prezioso contenuto delle bottiglie. Altro problema sono gli sbalzi di temperatura altro fattore poco gradito ai vini e che può agire negativamente sulla qualità di questi ultimi. Il trasporto deve tenere presente queste esigenze per proteggere la merce.

### Metodi di trasporto

Per poter trasportare il vino in genere questi vengono confezionati accuratamente in imballaggi di cartone, magari a doppio strato, all'esterno e all'interno della confezione con delle protezioni di polistirolo. Evitare totalmente sobbalzi e alti eventi "traumatici" è impossibile, ma l'utilizzo di questi accorgimenti limita i problemi. Diverse aziende di trasporto si sono attrezzate per garantire dei trasporti efficaci che prevedono la conservazione del vino in contenitori refrigerati prima della partenza e attuano un sistema di imballaggio molto protettivo. Inoltre esistono diverse scatole brevettate appositamente per il trasporto e la spedizione del vino e dell'olio.

Una delle domande più ricorrenti riguarda la possibilità di trasportare il vino in aereo. In questo caso si tratta di esigenze personali e non tanto di aziende che devono servire clienti lontani.

I regolamenti imposti dal Transportation Security Administration limitano la possibilità di

trasportare dei liquidi sugli aerei a una quantità non superiore ai 96 ml, per questo motivo è più semplice inserire le bottiglie nel bagaglio più grande, quello registrato. Ovviamente occorre fare attenzione a imballarlo bene in modo che le bottiglie non si rompano.

Le spedizioni intercontinentali di grosse quantità di vino e di bottiglie implica per forza di cose il trasporto attraverso navi portacontainer e questo è uno dei metodi di trasporto che potenzialmente può creare più problemi soprattutto per la lunga distanza.

## L'impatto del trasporto sui vini

Sembra quasi incredibile ma un lungo trasporto va ad incidere sulle proprietà organolettiche del vino e fa variare l'effetto sensoriale che si prova al momento della degustazione. Il problema è sempre quello della temperatura. Quando i vini vengono trasportati per lunghi tragitti, soprattutto via mare, vengono allocati in container e le precauzioni che i produttori prendono non sempre possono bastare. Pur conservando i vini in contenitori refrigerati è inevitabile che questi vengano sottoposti a sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte. Diversi studi hanno dimostrato come al variare della temperatura durante il trasporto il gusto del vino cambi sino a poter divenire poco gradevole.

## Il vino del contadino

In questa pagina parleremo di :

- [Il vino del contadino](#)
- [Pro e contro](#)
- [Vino genuino](#)
- [La tradizione](#)

## Il vino del contadino



Per vino del contadino si intende un vino realizzato in modo artigianale, senza l'uso di sostanze chimiche e con attrezzature della tradizione. Per quanto riguarda questo vino vi sono due visioni differenti, una che lo vede come il vino sano per eccellenza come si faceva un tempo, dall'altra i produttori lo ritengono un vino di scarsa qualità che non rispetta alcuna legge e alcun disciplinare. Secondo i produttori il vino del contadino non garantisce l'utilizzo di prodotti sani in quanto di fatto non si sa come venga prodotto. Le opinioni a riguardo sono diverse

perché dall'altro lato molte persone continuano a d apprezzare questo vino.

## Pro e contro

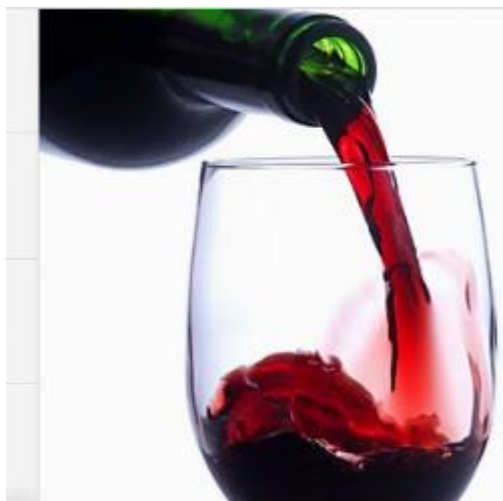
In realtà gli esperti non lasciano molta scelta per quanto riguarda il vino del contadino, bocciato e ritenuto un falso mito. Se è vero che le abitudini degli italiani sono state per anni caratterizzate dall'acquisto del vino da piccoli produttori occasionali che si conoscevano per sentito dire, non si può negare che le cose siano notevolmente cambiate. L'igiene degli strumenti di lavoro, le sostanze utilizzate nella produzione e nella conservazione sono rigidamente regolati dalla legge e hanno una importantissima funzione nella stabilizzazione del vino e nel mantenimento della qualità. Si ritiene infatti che il vino del contadino venga prodotto senza grande riguardo della qualità delle uve, mescolandone vari tipi e senza eliminare quella di scarsa qualità. Il prodotto finale, quindi, spesso non ha un buon sapore, può presentarsi eccessivamente acido o addirittura contenere parti solide, tutti difetti inaccettabili per la produzione professionale. Inoltre spesso si sente eccessivamente il sapore dell'anidride solforosa.

La grande professionalizzazione dei produttori di vino e la loro sempre maggiore cura per la qualità ha relegato il vino del contadino a un ruolo quasi da fuori legge.

Si deve però fare una grande distinzione tra contadino e contadino in quanto non tutti possono essere considerati dei dilettanti della produzione vinicola. Alcuni tipi di vino del contadino continuano ad avere una loro dignità e una buona qualità. In realtà si sta affermando un tipo di produzione di vino che si ispira concettualmente al vino del contadino, ma che in realtà non ha molto a in comune con quest'ultimo. Si tratta di una produzione che tenta di ridurre l'utilizzo di

prodotti chimici secondo i principi della biodinamica. La discussione dunque è aperta e difficile da dirimere. Per alcuni il vino del contadino è proprio quello genuino senza solfiti, mentre per altri è imbevibile o quasi e i solfiti vengono usati.

## Vino genuino



Come detto in alcuni casi si etichetta il vino del contadino come quel vino davvero genuino. Oltre le giuste critiche degli esperti vi è un dato di fatto, ovvero il vino del contadino sfugge a una certa omologazione che caratterizza i vini moderni. Non sempre il vino del contadino è di scarsa qualità e in alcuni casi viene prodotto con cura da persone che conoscono i metodi di produzione. Esistono numerose manifestazioni in cui i cosiddetti vignaioli propongono le proprie produzioni che si caratterizzano fortemente con il territorio di riferimento e le sue peculiarità. Anche in questo caso si deve però parlare soprattutto di produzione biologica che sfrutta le caratteristiche dei terreni, dei vitigni e del clima per realizzare dei vini che si differenziano nettamente l'uno dall'altro. Il vino che rispetta i disciplinari deve

per forza di cose avere delle caratteristiche ben precise sia nella produzione che nella conservazione per giungere a un risultato che sia il più possibile conforme alle leggi. Non si può però fare una valutazione così semplicistica in quanto il rispetto dei disciplinari è una garanzia molto importante per i consumatori. Le procedure che portano alla stabilizzazione del vino servono per poter commercializzare il vino anche nella grande distribuzione, dopo lunghi trasporti e dopo periodi di tempo più o meno lunghi.

Il vino del contadino non viene tradizionalmente prodotto per la vendita quanto per la passione di piccoli produttori non professionali, può essere conservato per periodi inferiori e la cura dei particolari è minore.

## La tradizione

Senza entrare nel merito delle varie opinioni occorre sottolineare che il vino è stato da sempre prodotto dai contadini. Il vigneto e la produzione del vino è stato per tantissimo tempo una delle attività di coloro che possedevano terreni e campi coltivabili. E' da questa tradizione che deriva l'attuale situazione in cui la specializzazione ha un ruolo fondamentale, e in cui le leggi e i disciplinari hanno assunto una funzione centrale non solo nella produzione del vino. La chimica, l'analisi organolettica e la tecnologia sono arrivati in un secondo momento per creare prodotti di sempre maggiore qualità e a garanzia del consumatore. Il nome vino del contadino non deve per forza rimandare a un prodotto di scarsa qualità o a un vino realizzato da chi non ha nessuna competenza a farlo in quanto i produttori attuali hanno ereditato le proprie conoscenze proprio dai contadini del passato che hanno saputo aggiornarsi e evolversi nel tempo.

## Il vino sfuso

In questa pagina parleremo di :

- [Il vino sfuso](#)
- [I lati positivi](#)
- [I lati negativi](#)
- [Il prezzo](#)
- [Vini sfusi contro l'inquinamento](#)
- [Vino sfuso in internet](#)

## Il vino sfuso



Comprare il vino sfuso è un altro tema molto dibattuto e controverso in cui si contrappongono due visioni opposte. Non si tratta più dell'acquisto del vino dal piccolo produttore vicino casa, ma di acquisto in cantina. Secondo i più pessimisti si tratta di un vino di scarto, di poca qualità, ricco di sostanze conservanti. Secondo altro invece si tratta solo di un diverso modo di vendere delle cantine, soprattutto nei periodi in cui il lavoro si concentra sulla cura dei vitigni. Di certo la vendita di vino sfuso è in crescita come dimostrano i dati degli studi di mercato degli ultimi anni e gli stessi produttori si stanno indirizzando con decisione su questo tipo di vendita recuperando il rapporto diretto con i clienti.

### I lati positivi

Acquistare il vino sfuso dai produttori che meritano fiducia, fa decisamente decadere il problema della scarsa qualità. Ogni cantina adotta la sua politica di vendita e non è detto che i vini già imbottigliati siano il canale principale. La qualità del vino non è certamente inferiore. Acquistando il vino sfuso si vanno normalmente a riempire contenitori abbastanza capienti come le damigiane. La grossa quantità acquistata consente di risparmiare complessivamente diversi euro. Questo tipo di acquisto è perfetto per coloro che consumano regolarmente il vino e che riescono a compiere le operazioni di imbottigliamento autonomamente nel modo migliore. Se si desidera acquistare il vino bianco ci si può recare nelle cantine nei mesi primaverili, mentre per i vini rossi il periodo considerato più indicato è l'autunno.



Ancora oggi molte persone amano imbottigliare il vino da se creando anche delle etichette. Ma la vendita di vino sfuso è un fenomeno in espansione, forse agevolato da un periodo di crisi economica.

Deve essere chiaro, però, che acquistare vino sfuso non è sinonimo di acquistare vino di scarsa qualità.

## I lati negativi



Tutto è soggettivo, quindi sono lati negativi che possono valere per alcuni e per altri no. Se si acquistano diversi litri di un vino si dovrà consumare questo prodotto per diverso tempo senza poter variare. Molti amanti del vino desiderano invece variare molto e per questo acquistano bottiglie di vino di diverse tipologie. Uno dei piaceri consiste nello scoprire sempre nuovi prodotti. Inoltre il consumo di vino in molti casi è solo occasionale il che rende poco conveniente acquistarne tanti litri che andrebbero inevitabilmente sprecati.

Altro elemento che va considerato è la capacità e la voglia di imbottigliare il vino. Non tutti desiderano compiere questo lavoro, inoltre per queste operazioni si richiede molta cura e comunque i risultati non saranno mai gli stessi dell'imbottigliamento fatto nelle aziende.

I vini imbottigliati in casa non potranno conservarsi allo stesso modo degli altri tipi di vino acquistati già confezionati, ma avranno una durata inferiore. Non si tratta, quindi, di vini adatti ad un lungo invecchiamento, anche se non è certamente vietato. Ultimo aspetto, almeno per ora, i vini più pregiati non vengono venduti sfusi per cui questo tipo di vendita non va d intercettare un target di consumatore che può essere definito più facoltoso.

## Il prezzo

Mediamente il vino sfuso viene a costare al cliente tra i due e i tre euro al litro. Si tratta di una cifra media, ma possono esserci anche vini più cari. Il prezzo competitivo deriva dal fatto che viene a mancare il costo aggiuntivo dell'imbottigliamento, della stessa bottiglia, del tappo, e del trasporto. Questi sono tutti costi che vanno ad incidere sul prezzo finale di una bottiglia di vino.

Le innovazioni che ha introdotto l'enologia consente di vendere del vino sfuso di ottima qualità e molte aziende puntano molto sul rapporto qualità prezzo. Ciò implica un politica di prezzi certamente convenienti, ma non una svendita a prezzi irrisori. Vengono venduti sfusi anche vini ITG e DOC con ottimi risultati, a testimonianza della poca veridicità della teoria che vuole il vino sfuso molto scadente.

Bisogna anche considerare che le bottiglie di vino esposte per molto tempo negli scaffali, soprattutto, nella grande distribuzione, sono sottoposte a uno stress che ne può pregiudicare la qualità. In particolar modo la luce delle lampade è deleteria per i vini.

## Vini sfusi contro l'inquinamento

Al giorno d'oggi sta crescendo la sensibilità verso i temi ambientali e dell'inquinamento in particolare. Da più parti si sta cercando di ridurre la quantità di rifiuti da imballaggi. Tra gli imballaggi vi sono le bottiglie, la plastica e tanti altri materiali. Le bottiglie vengono riutilizzate e riempite con il vino sfuso acquistato e per questo non divengono dei rifiuti. Inoltre si riducono le emissioni inquinanti dovuti al trasporto della merce verso i luoghi di vendita.

## Vino sfuso in internet

La rete si sta attrezzando anche per questo. Anzi esistono già diversi siti di aziende che vendono il proprio vino sfuso on-line. Oppure enoteche che pubblicano le inserzioni dei produttori che vogliono vendere il vino sfuso in modo che possano incontrarsi con la domanda dei clienti. In questi siti sono riportati anche alcuni utili suggerimenti per l'imbottigliamento.

## Imbottigliare il vino sfuso

In questa pagina parleremo di :

- [Imbottigliare il vino sfuso](#)
- [I periodi](#)
- [L'attrezzatura necessaria](#)
- [Come effettuare l'imbottigliamento](#)
- [L'ultima fase](#)

## Imbottigliare il vino sfuso



Strettamente collegato al tema della vendita del vino sfuso vi è quello dell'imbottigliamento. Il vino sfuso viene acquistato e versato tradizionalmente in capienti damigiane o dame e poi deve avvenire il travaso in bottiglie e il seguente imbottigliamento che comprende l'inserimento del tappo per sigillare al meglio il vino.

### I periodi

La tradizione secolare fa coincidere i periodi di imbottigliamento con le fasi lunari, anche se questo metodo non è basato su dati scientifici. I periodi di luna piena, si ritiene, siano adatti per l'imbottigliamento di qualunque vino senza distinzioni. Le differenze maggiori si riscontrano per quanto riguarda il primo quarto di luna e l'ultimo quarto di luna. Durante il primo quarto di luna la tradizione e le credenze popolari suggeriscono di imbottigliare i vini così detti vivaci o frizzanti, mentre all'ultimo quarto di luna si imbottigliano i vini che andranno ad invecchiare. Esiste un vero e proprio calendario lunare che ogni anno viene aggiornato per stabilire i periodi migliori di imbottigliamento.

Per quanto attiene i periodi dell'anno in cui si imbottiglia, questi sono legati al periodo di acquisto. Non è mai consigliabile acquistare vino sfuso in damigiana e tenerlo lì a lungo. Quindi i periodi ritenuti migliori sono i mesi di marzo e settembre. A marzo si imbottigliano i vini giovani che hanno una maturazione più veloce. Ciò avviene anche per evitare i depositi che si andrebbero a formare durante l'inverno. Quindi chi acquista vini bianchi e vini da consumare entro l'anno dovrà farlo in questo periodo e imbottigliare subito dopo.

I vini da invecchiamento possono essere imbottigliati in autunno, tenendo come mese di riferimento ottobre. In ogni modo si consiglia di effettuare il travaso e l'imbottigliamento in una giornata di bel tempo e senza vento.



## L'attrezzatura necessaria



Una volta che si possiedono le damigiane piene di vino si deve passare all'imbottigliamento. Gli elementi di base sono ovviamente le bottiglie che devono essere scure per evitare ai raggi ultravioletti di filtrare e danneggiare il vino. Altri elementi indispensabili sono i tubi travasatori dotati di rubinetti. Le bottiglie devono essere ben pulite, così come tutta l'attrezzatura utilizzata, per questo ci si deve dotare delle spazzole che si inseriscono all'interno del contenitore per ripulirlo con cura. Non si deve trascurare l'importanza dei tappi. Ci si può dotare di tappi di sughero oppure di tappi a corona per sigillare nel modo

migliore le bottiglie. In base alla scelta fatta si deve avere, ovviamente, il giusto macchinario, ovvero le tappatrici, attrezzi abbastanza semplici ed economici che si azionano manualmente. Se si usano tappi di sughero è meglio che questi siano nuovi, poi esistono anche i tappi sintetici che si inseriscono con lo stesso macchinario dei tappi di sughero.

Infine ci si può dotare di etichette da applicare alle bottiglie

## Come effettuare l'imbottigliamento

Il metodo è molto semplice ma va effettuato con attenzione. Prima di tutto assicurarsi che le bottiglie siano ben pulite. Seconda cosa disporre la damigiana in una posizione sopraelevata rispetto alle bottiglie poiché il travaso dalla stessa alle bottiglie avverrà semplicemente grazie alla forza di gravità. Il tubo per il travaso, anche quelli più semplici, ha un tubicino in cui si soffia e il vino comincia a fluire dalla damigiana alla bottiglia. Basterà regolarsi con le valvole o rubinetti del tubo per interrompere il travaso quando la bottiglia sarà piena al punto giusto. Non si deve, infatti, riempire la bottiglia fino all'orlo perché occorre dare al vino dello spazio utile. Se tale spazio non vi fosse il rischio di perdite è molto alto. Anche le bottiglie riempite solo in parte non possono essere conservate a lungo quindi saranno le prime a essere consumate.

Il travaso può essere effettuato anche con delle pompe, in questo caso la damigiana e le bottiglie possono essere poste allo stesso livello perché il passaggio del vino viene forzato dalla pompa.

Una volta riempite le bottiglie si deve passare alla tappatura che avviene grazie alle tappatrici. Queste consentono di appoggiare la bottiglia su una base e di applicare il tappo a pressione abbassando la leva. Alcune macchine sono ambivalenti e consentono diappare sia con tappi a corona che in sughero. I tappi da utilizzare cambiano in base alla destinazione del vino. Se il vino è destinato ad invecchiare è sempre meglio utilizzare dei tappi di sughero.

## L'ultima fase

A questo punto occorre ancora avere qualche accortezza. Dopo aver effettuato l'imbottigliamento bisogna

tenere le bottiglie in posizione verticale per almeno un giorno. Questo vale soprattutto se si usano tappi in sughero perché in questo breve periodo il tappo si adatterà meglio alla bottiglia e quindi, a questo punto, la stessa potrà essere posta in posizione orizzontale come avviene normalmente nelle cantine.

Ultimo dettaglio, ma in realtà molto importante, riguarda la rimanenza nella damigiana. Non è consigliabile tenere delle damigiane semi vuote perché il vino si rovinerebbe. Meglio imbottigliare tutto il contenuto della damigiana in una sola volta.

## L'ultima moda dei Wine Bar

In questa pagina parleremo di :

- [L'ultima moda dei wine bar](#)
- [Grande offerta, ma non sempre](#)
- [Davvero bar?](#)
- [Non solo vino](#)

## L'ultima moda dei wine bar



I wine bar stanno diventando sempre più numerosi in tutte le città italiane. La moda che è esplosa anche negli Stati Uniti si è espansa in tutta Italia per il piacere di tutti coloro che vogliono bere del buon vino in una atmosfera rilassata ed elegante e passare allo stesso tempo una bella serata.

Il momento dell'aperitivo viene trascorso alla ricerca di buoni vini. I wine bar spesso assomigliano ai dei ristoranti in cui si può anche mangiare, ma in molti altri casi si tratta di piccoli locali. Roma, Milano, Firenze e altre grandi città italiane hanno numerosi wine bar, a testimonianza della grande risposta di pubblico che questo tipo di locale sta ricevendo

## Grande offerta, ma non sempre

Nei wine bar si può trovare uno straordinario assortimento di etichette che possono essere diverse centinaia. Non si tratta di enoteche, anche se ne sono di fatto una derivazione. La grande offerta di vino si coniuga con la possibilità di mangiare qualche stuzzichino. L'idea originaria era quella di uscire dall'ambiente esclusivo dell'enoteca e avvicinarsi a un pubblico più vasto.

Non tutti i wine bar possiedono tanti vini nella propria cantina e soprattutto occorre fare una distinzione. Le etichette che si possono trovare nella carta dei vini non sono tutte consumabili liberamente, fatto che suscita qualche polemica.

## Davvero bar?

Occorre fare delle distinzioni e precisazioni necessarie. Il wine bar dovrebbe essere un luogo in cui si può bere il vino e per questo si distingue nettamente dall'enoteca. Ma si deve sottolineare che non tutti i vini possono essere bevuti a calice. Con questo si intende dire che per molti vini si deve consumare e acquistare l'intera bottiglia e non se ne può ordinare un solo bicchiere. La scelta è comprensibile e si giustifica facendo riferimento alla delicatezza e sensibilità del vino alle varie condizioni in cui viene conservato. Stappare una

bottiglia e conservare il vino non è molto facile e conveniente.

Resta il fatto che questa situazione rende i wine bar un tipo di esercizio commerciale molto particolare e in un certo senso anomalo. Nei bar tradizionali si può consumare più o meno liberamente e senza dubbio se si ordina un alcolico non si deve bere l'intera bottiglia.

## Non solo vino

Indubbiamente ciò che accomuna i wine bar ai bar tradizionali è la possibilità di bere anche bevande non alcoliche e cocktail. Inoltre vengono preparati stuzzichini o piatti semplici, che in alcuni casi vengono cucinati al momento.

Questo tipo di locale è aperto sia durante la giornata che alla sera e offre, in base alle scelte del titolare, musica e serate a tema.

Occorre però sottolineare che il vino deve rimanere un punto fermo di questo tipo di esercizio commerciale. Non è sufficiente avere pochi vini sulla carta per poter avere l'etichetta di wine bar. Questo purtroppo è avvenuto abbastanza di frequente nel passato, ma oggi si sta ponendo rimedio a questo problema. Chi ha davvero aperto un wine bar con una vasta e qualificata offerta di vino ha giustamente richiesto regole più severe in modo che non possano più proliferare coloro che si appropriano indebitamente di questa etichetta per attirare più clienti.

## La grande distribuzione

In questa pagina parleremo di :

- [La grande distribuzione](#)
- [I produttori e la GDO](#)
- [Dati recenti](#)
- [Evoluzione della grande distribuzione](#)

## La grande distribuzione



Uno dei canali di vendita e di acquisto di vino è la grande distribuzione. Anzi, dal punto di vista quantitativo, è il primo canale di vendita. In generale i consumatori acquistano nei supermercati vini da consumare tutti i giorni, quindi dal prezzo contenuto. I vini più pregiati e dai costi superiori vengono acquistati direttamente dai produttori oppure nelle enoteche. Questa differenza si sta in parte assottigliando in quanto sono sempre più presenti anche nei centri commerciali anche i vini di qualità, ma si continua a preferire negozi specializzati per questi

acquisti.

## I produttori e la GDO

I produttori di vino e le cooperative stanno trovando ormai da tempo nella grande distribuzione un referente molto importante attraverso cui si possono intercettare un grande numero di clienti. In molti casi si stanno trovando accordi per la vendita di vino di qualità a costi contenuti. Soprattutto vini IGT sono molto numerosi negli scaffali dei grandi supermercati, ma anche i vini DOC non sono rari. L'offerta prevede vini che superano i 50 euro di prezzo a dimostrazione dell'importanza del prodotto venduto. S

Si stanno affermando anche i vini a filiera corta, grazie alle cooperative e ai produttori che creano collaborazioni con alcune catene della distribuzione per far arrivare i vini locali all'attenzione del pubblico potendo garantire grande qualità.

## Dati recenti

I dati relativi alle abitudini di acquisto degli italiani dimostrano che la crisi sta colpendo anche l'acquisto di vino nella grande distribuzione. Nel 2010 di fatto si è comprato meno vino. Il risultato non è sorprendente in quanto come già detto nei grandi supermercati si acquista principalmente vino da consumare tutti i giorni. Nei momenti di crisi il vino è un bene a cui si può rinunciare da parte delle persone con meno possibilità economiche. A fare da contrasto la crescita dell'acquisto del vino DOC e di qualità di una fascia

più alta a riprova che chi ha maggiori risorse continua a concedersi il piacere di bere del buon vino.

## Evoluzione della grande distribuzione

Negli scorsi anni è stata messa in evidenza la necessità di avere nel supermercato un esperto di vino, un sommelier che agisca e faccia il suo importante lavoro nel reparto dedicato al vino in modo da poter dare ai clienti i giusti consigli e per poter gestire il vino nel modo migliore.

Questa figura ora è presente in diversi centri commerciali e si cura anche dell'acquisto e dell'organizzazione per quanto riguarda la conservazione e lo stoccaggio che prima veniva curato molto meno. Il problema del vino esposto a lungo sotto le luci artificiali è molto serio e la presenza di esperti ha aiutato ad evitare una esposizione eccessiva. Tutti i prodotti vengono esposti rispettando un piano e un ordine ben definito che lo stesso sommelier predispone e che in genere tiene in considerazione il prezzo.

Chiaramente il vantaggio della grande distribuzione sono i grandi numeri che consentono di abbassare i prezzi e offrire delle promozioni interessanti. Inoltre i consumatori acquistano il vino in questi esercizi commerciali quando vi si recano per gli altri acquisti quindi il vino diviene un prodotto come gli altri.

## Le cantine

In questa pagina parleremo di :

- [Le cantine](#)
- [Gli elementi della cantina](#)
- [La tradizione](#)
- [Le cantine biologiche](#)
- [Cantine e agriturismo](#)
- [L'accoglienza nelle cantine](#)

## Le cantine



Le cantine sono quei luoghi in cui le aziende producono il proprio vino. In molti casi si parla delle cantine sociali in cui diversi produttori realizzano i loro vini in accordo con altri, conferendo le uve e ricevendo un compenso che si basa su ciò che si è ottenuto dalla vendita e sulla qualità dell'uva conferita.

Il prodotto finale delle cantine può essere anche solo il mosto oppure concentrati e non il vino concentrato, le cantine possono decidere di vendere al pubblico o all'ingrosso. Nella cantina si compiono tutti i passi del processo di produzione del vino e sono dotate delle

attrezzature e dei macchinari che occorrono per produrre il vino. Tutta la filiera del vino avviene di fatto nello stesso luogo e garantisce la tracciabilità, molto importante per la tutela del consumatore.

Ma le cantine si stanno evolvendo verso e stanno divenendo delle mete turistiche molto ambite, tanto da trasformarsi anche al loro interno e nelle loro strutture.

## Gli elementi della cantina

Il primo passo è quello della raccolta e pigiatura dell'uva. Questa avviene, di norma, in ambienti separati attraverso macchinari che compiono un lavoro molto importante. Le uve vengono spremute. Per evitare che anche i raspi vengano schiacciati e che vadano a conferire al vino un sapore troppo forte esistono dei macchinari che separano il raspo dagli acini chiamate diraspatrici. Il momento della spremitura è fondamentale per le cantine. Ma molto importante è anche la fermentazione che può avvenire per macerazione o meno. Le cantine hanno a disposizione delle zone apposite in cui sono presenti i tini che conterranno il mosto nel processo di fermentazione. La tecnologia e i controlli di qualità sono sempre più avanzati per assicurare un risultato finale di grande qualità. Le fasi successive riguardano la svinatura e la conservazione che dipende dall'invecchiamento che si vuole raggiungere.

## La tradizione



Le cantine in Italia sono tante e hanno delle storie lunghe e di prestigio. Ogni cantina cerca di distinguersi per la particolarità e la qualità dei propri vini. Le aziende sono tipicamente di medie piccole dimensioni e per questa ragione è ovvio puntare sulla qualità e non sulla quantità. La maggior parte delle aziende hanno i propri vitigni e curano tutte le fasi, dalla vendemmia all'imbottigliamento. Altre cantine acquistano uve anche da altri vitigni per produrre vini con etichette particolari. Sono comunque tantissime le aziende e i produttori italiani, numerosissime le etichette tanto da renderle difficilmente calcolabili.

## Le cantine biologiche

Negli ultimi anni stanno prendendo sempre più piede i temi del rispetto dell'ambiente e della salute. Anche nella produzione del vino si tende a utilizzare sempre più metodi naturali sia nella coltivazione del vitigno sia nella produzione vera e propria. Per queste cantine e per la produzione italiana in generale è molto importante la riduzione degli additivi e soprattutto dei solfiti. L'attenzione ormai è molto alta e la qualità dei vini sta crescendo in moltissime cantine italiane.

## Cantine e agriturismo

Le cantine e le aziende produttrici di vino, si trovano spesso in ambienti bellissimi, in campagna e in costruzioni storiche. Si offrono, così, come perfette mete turistiche, in particolare come agriturismi in cui associare il relax dell'ambiente e la bellezza dei paesaggi alla degustazione e alla vendita dei vini. Le stesse aziende producono anche la maggior parte dei vini che vengono consumati nell'agriturismo stesso.

L'acquisto di vino sta divenendo un momento di piacere e di svago, come dimostrano anche i wine bar, e le aziende stanno cercando di intercettare le nuove tendenze del pubblico per offrire un prodotto finale strutturato che non sia la sola vendita delle bottiglie di vino.

## L'accoglienza nelle cantine

Detto della possibilità di soggiornare nelle cantine a scopo turistico, occorre sottolineare come ormai l'attenzione per i consumatori sia davvero molto alta. A testimoniare ciò vi è la presenza degli esperti, o anche addetti all'accoglienza, che accompagnano il cliente/turista in una visita guidata della cantina e dei vigneti, con possibilità di degustazione per offrire al visitatore una esperienza piacevole e completa.



Il turismo del vino ormai è una realtà molto importante tanto da portare alla nascita del Movimento Turismo del Vino che ha stabilito degli standard qualitativi molto alti da garantire ai visitatori. Le aziende che riescono a rispettare questi standard possono fregiarsi del bollino di qualità denominato Accoglienza coi Fiocchi. Per questo le aziende devono dotarsi di alcuni servizi indispensabili come delle sale appositamente attrezzate per la degustazione dei vini, dotate di un numero di posti a sedere adeguato all'afflusso previsto di visitatori. Inoltre deve essere realizzato del materiale illustrativo e depliant che descrivono i tipi di vini prodotti dall'azienda nella cantina in modo da dare ai turisti tutte le informazioni più importanti. Il materiale informativo deve essere almeno in due lingue. Insomma le cantine si attrezzano per essere dei luoghi di accoglienza veri e propri e non solo il luogo deputato alla produzione del vino.

## Le enoteche

In questa pagina parleremo di :

- [L'enoteca](#)
- [Degustazioni e non solo](#)
- [I vini di pregio](#)
- [I prodotti gastronomici](#)

## L'enoteca



L'enoteca svolge tradizionalmente un ruolo importantissimo e può essere paragonata a una vetrina dei vini locali e regionali. Questa almeno è la sua origine. L'obiettivo delle enoteche è pertanto far conoscere i vini e venderli, ma soprattutto dare informazioni in modo tale che il cliente possa anche recarsi direttamente dai produttori.

## Degustazioni e non solo

Nelle enoteche si possono degustare i vini, oggi non solo locali, e ottenere tante utili informazioni sugli abbinamenti e sulla cultura del vino in generale. In molti casi nelle enoteche si possono assaggiare anche dei cibi, e ormai è abbastanza diffusa l'abitudine di associare una enoteca ad un ristorante.

I piccoli produttori di vino e i promotori locali del turismo sono i principali attori che collaborano strettamente con le enoteche per riuscire a diffondere un'immagine positiva del territorio di riferimento e pubblicizzare i vini.

Ma quello che caratterizza le enoteche è la loro grande specializzazione e competenza in tema di vino, molto apprezzata dagli appassionati che possono trovare tanti aspetti della cultura del vino, le enoteche sono paragonate per questi motivi a delle biblioteche del vino in cui persone esperte e competenti danno consigli indispensabili.

## I vini di pregio

Le enoteche inoltre sono note per la loro maggior offerta di vini di pregio. Non dal punto di vista quantitativo, ma dal punto di vista qualitativo. I vini più rari possono essere trovati proprio nelle enoteche.

Questi vini sono in molti casi tipici prodotti locali che rappresentano delle eccellenze, nel rispetto della tradizione e della storia dei territori regionali.

## I prodotti gastronomici

Un altro aspetto molto interessante delle enoteche è la presenza di specialità gastronomiche tipiche della Regione di riferimento e non solo. Dolci, oli, miele e non solo, tutti prodotti di qualità e genuini che rispecchiano le abitudini locali. Ogni Regione italiana propone le sue specialità, il pesce nelle regioni di mare, pasta di ogni tipo un po' in ogni angolo d'Italia, formaggi. Spesso si confezionano dei cesti regalo con i prodotti tipici da regalare per le feste.

Insomma l'offerta delle enoteche si espande su tutto il fronte dell'enogastronomia, nel rispetto di quella funzione di vetrina, anche per il turismo che hanno assunto.

In molti casi, inoltre, le enoteche si sono convertite in veri ristoranti attrezzati di tutto, in cui il vino ha una grande importanza. L'esposizione dei vini si combina con le sale in cui si mangiano e degustano specialità locali e non solo. Queste evoluzioni sono comunque sempre nell'ottica del miglioramento dell'offerta e danno ai proprietari la possibilità di integrare il reddito.

## Vino economico

In questa pagina parleremo di :

- [Il vino economico](#)
- [Rapporto prezzo qualità](#)
- [Quali vini si possono trovare?](#)
- [I vini supereconomici](#)

## Il vino economico



Il vino per molte persone è un piacere quotidiano da gustare a pranzo e a cena. Un bicchiere a pasto che però non deve andare a incidere eccessivamente sul bilancio familiare. Per questo si ricercano buoni vini a costi contenuti che sappiano abbinare la qualità e la convenienza. Senza essere un grande esperto ci si può orientare nel mercato basandosi su pochi elementi distintivi come ad esempio le denominazioni che distinguono i vini di livello.

### Rapporto prezzo qualità

Non si deve pensare ad un'utopia quando si dice che si può bere bene pur spendendo poco. Certo con pochi euro non si porterà a casa il meglio del mercato, ma si trovano dei vini di tutto rispetto che possono soddisfare a pieno le esigenze del consumatore.

Le enoteche on-line sono in grado di offrire dei buoni vini IGT e, in alcuni casi dei vini DOC, a prezzi che si aggirano sui 6-7 euro o al limite 10 euro.

Le guide ai vini stanno dando sempre più importanza ai vini economici che non superano gli otto euro, si calcola che oggi l'offerta superi i 4 mila vini, quindi una offerta molto vasta in cui muoversi, ma con attenzione e competenza.

Anche a livello internazionale si stanno affermando dei vini dal prezzo inferiore ai 10 euro, ma che vengono comunque considerati di altissima qualità tanto da aggiudicarsi importantissimi premi a livello mondiale.

I prezzi sono molto influenzati dalle operazioni di marketing delle varie aziende che puntano determinati segmenti del mercato, questo significa che il prezzo non rispecchia sempre perfettamente il valore del vino e possono così offrire prodotti di alto livello a prezzi competitivi.

## Quali vini si possono trovare?

Facendo delle rapide ricerche tra le enoteche on-line si possono trovare senza troppi problemi vini quali ottimi chardonnay IGT oppure dei cabernet, sempre a denominazione IGT a poco più di 6 euro. Altro vino che si può acquistare a cifre simili è il merlot IGT, bella opportunità per assaporare un buon vino a prezzi contenuti. Ancora un altro esempio di vino che si può trovare a prezzi modici è il Lambrusco.

L'offerta varia dai rossi ai bianchi a testimonianza del fatto che si possono trovare buone occasioni per tutti i gusti.

Ovviamente si possono annoverare tra i vini economici i vini sfusi, di cui si è già parlato in un altro articolo. Questi vini, che si acquistano direttamente in cantina, consentono un risparmio rispetto a quelli già imbottigliati e sono spesso di buona qualità. Il risparmio risiede proprio nell'assenza di quei costi di trasporto e di imbottigliamento che sono inseriti nel prezzo finale al consumatore dei vini già imbottigliati.

## I vini supereconomici

Qualche sospetto sulla qualità del vino possono giustamente venire quando si trovano vini a prezzi davvero minimi, specie negli ipermercati. Quando si trovano vini al costo di uno, due euro o addirittura meno ci si può trovare di fronte a un vino di scarsissima qualità o che ha subito delle alterazioni nel trasporto o per essere rimasto troppo a lungo negli scaffali. Su queste cifre è meglio stare molto attenti e diffidare della troppa economicità.