



SERVIRE IL VINO 2

Ballon per rossi importanti

In questa pagina parleremo di :

- [I vini rossi importanti](#)
- [Quali sono i vini importanti](#)
- [Il Ballon](#)



I vini rossi importanti

Molto spesso il profano del vino ha dei problemi a comprendere cosa si intende per rossi importanti e non avendo le adeguate conoscenze si basa per lo più sul prezzo e non realmente sulle qualità organolettiche del vino per comprenderne "l'importanza".

Vale quindi la pena ribadire che il prezzo fa il vino fino ad un certo punto, in quanto, specialmente nella società dei consumi attuale, dominata dalla pubblicità, questa ricade sempre sul costo della bottiglia per l'azienda, che ne dovrà ammortizzare le spese. E spesso le aziende che più dispongono di capitali sono quelle che della pubblicità fanno il loro cavallo di battaglia, ma non sempre questa corrisponde ad una qualità che possa essere rappresentativa del prezzo.

Un vino importante va quindi giudicato da molti fattori, e qui la degustazione gioca un ruolo fondamentale così come una discreta conoscenza del vino. Certamente è utile approcciare la materia facendo affidamento su qualcuno più esperto e frequentando i vari saloni del vino che puntualmente si tengono in molte città, in modo da comparare.

Quali sono i vini importanti

Un vino importante per cui si deve effettuare una degustazione nel ballon, è certamente quello che esprime il Bouquet, volgarmente detto terzo naso o aroma terziario. Questo tipo di esame olfattivo va fatto in un ambiente diciamo sterile, ovvero dove nessun altro profumo sia presente se non quello del vino. Per questo è molto importante anche evitare di fumare, bere caffè o spruzzare profumi e deodoranti sul

proprio corpo.

Un vino che possiede un bouquet è generalmente un invecchiato, di almeno otto anni. Perché il bouquet può comparire solo in determinate condizioni di invecchiamento, ossidazione e conservazione, in vini che siano stati ottenuti da particolari uve rosse, denominate in genere nobili, ben conosciute come le francesi Merlot e Cabernet Sauvignon e le italiane Nebbiolo e Sangiovese solo per fare gli esempi più celebri. Gli aromi del terzo bouquet sono del tutto particolari e non solo per i profumi, ma anche per le loro percezioni, e per questo che necessitano del ballon.

Il Ballon

Il ballon è un bicchiere molto panciuto e alto, con un'apertura di poco inferiore alla pancia. La sua conformazione è studiata in funzione degli aromi che deve esprimere il vino, quelli del bouquet. Questo aromi non sono penetranti e immediati come quelli dei vini giovani, ma ammorbiditi molto dall'invecchiamento e anche molto delicati, con una salita al naso abbastanza lenta. Hanno quindi bisogno di concentrarsi prima nella pancia, per poi salire progressivamente verso il naso. l'apertura relativamente larga del ballon invece, cerca di non bloccare la delicatezza di questi profumi che altrimenti non sarebbe percepita dal naso.

Bicchiere da vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Il bicchiere](#)
- [Il perché di forme e dimensioni](#)
- [I produttori](#)
- [Lo spessore](#)
- [La degustazione](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[quanto
conosci
del vino
rosso?](#)



Il bicchiere

Il bicchiere è fondamentale per la degustazione del vino rosso, e deve avere diverse caratteristiche a seconda del vino da degustare. Forse il vino rosso prevede e richiede più bicchieri di quello bianco in quanto arriva ad avere più varianti rispetto a quest'ultimo. I bianchi infatti sono raramente invecchiabili mentre i rossi hanno forti capacità di invecchiamento. Quindi il bicchiere da rosso prevede più forme e dimensioni per soddisfare le esigenze di degustazione, in modo da far esprimere al meglio il vino nelle proprie caratteristiche organolettiche.

Il perché di forme e dimensioni

Quindi le forme e le dimensioni dei vari bicchieri non sono solo un vezzo o un modo per vendere più bicchieri ma hanno lo scopo ben preciso di esaltare le qualità del vino rosso a seconda della sua tipologia.

Un vino giovane ad esempio avrà un profumo pungente e quindi necessiterà di un bicchiere più piccolo e snello per far uscire più rapidamente gli aromi per non urtare il naso. Così quando questo approccia il bicchiere la pungenza degli sarà già evaporata per lasciare posto ad una percezione migliore. Al contrario invece i vini molto invecchiati hanno bisogno di trattenere gli aromi e concentrarli. Questo perché sono molto delicati e un bicchiere che facesse fuoriuscire troppo rapidamente gli aromi lascerebbe la degustazione letteralmente senza profumo. Poi vi sono i vini di medio invecchiamento che necessitano bicchieri con forme e dimensioni che abbiano una sorta di

via di mezzo. Quindi il panorama dei bicchieri è molto ampio ma rispetta determinate caratteristiche.

Allargare la pancia significa trattenere nel bicchiere gli aromi, restringerla ne aumenta invece la velocità di uscita dal bicchiere.

I produttori

Sono quindi migliaia le aziende che producono bicchieri da vino. Ogni nazione ha decine di aziende che operano sul territorio, alcune delle quali riescono ad emergere anche a livello internazionale. Una delle aziende che forniscono quasi tutta Europa è la Riedel, un'importante azienda che serve clienti importanti come alberghi di lusso e famosi cocktail bar. Anche i costi dei bicchieri variano a seconda della loro qualità. Da un bicchiere a 1 euro e mezzo si può arrivare a bicchieri anche da 190 euro l'uno. La differenza molto importante la fa il materiale e la lavorazione, più o meno accurata del bicchiere, in cui lo spessore è una delle caratteristiche fondamentali.

Quindi vi sono produttori per tutte le esigenze, e dando un'occhiata in internet ce ne potrete rendere conto. Tra aziende storiche come l'Arco, che produceva anche i bicchieri da osteria, e molte nuove, avrete solo l'imbarazzo della scelta e del prezzo. Generalmente più il bicchiere sarà fino, e quindi migliore per la degustazione, più il costo sarà elevato perché la lavorazione è più precisa.

Lo spessore

Quindi come detto lo spessore del vetro è uno dei fattori fondamentali sia per quel che riguarda il prezzo che per la degustazione stessa.

Infatti, facendo un semplicissimo esperimento anche a casa potrete rendervene conto. Provate a degustare lo stesso vino in bicchieri diversi e vi renderete conto facilmente che lo spessore cambia totalmente la percezione sulle labbra e in bocca del vino, che appare più vivo e presente con spessori fini. Il vino, ma anche gli altri alcolici, è più caldo e sensibile alle papille gustative. Le forme poi cambiano di molto la percezione dei profumi al naso, esaltando al meglio il lavoro dei produttori. Facendo delle degustazioni in questo modo si comprenderanno bene quali fattori e quale importanza riveste la forma del bicchiere e il suo spessore. Scegliere quindi un bicchiere di basso costo quindi spesso significa risparmiare su un accessorio fondamentale che useremo magari su un vino costoso. Il risparmio sul bicchiere si perderà e anche significativamente nella degustazione.

La degustazione

Come detto il bicchiere è fondamentale nella degustazione e quindi la sua interazione con essa deve essere perfetta. L'apertura deve coincidere con la giusta velocità di espulsione degli aromi, in modo che il naso percepisca quella che è considerato l'80% della degustazione. Oltre alla parte olfattiva vi è poi quella visiva, che a dire la verità viene prima, e poi quella gustativa. Chiaramente le altre due fasi sono di minore

impatto, ma non per la forma del bicchiere, che varia e anche parecchio, e anche per lo spessore, che incide molto sul prezzo a causa della lavorazione.

Quando si inizia la degustazione naturalmente il vetro deve essere perfettamente pulito, in modo che la degustazione visiva non risenta di fattori esterni. La pulizia chiaramente ha un impatto anche nella degustazione olfattiva e gustativa. Tracce di sporco infatti potrebbero portare con loro cattivi odori e sapori che potrebbero deviare la degustazione.

Calice per vini bianchi importanti

In questa pagina parleremo di :

- [I vini bianchi importanti](#)
- [Il bicchiere](#)
- [Altri bicchieri](#)



I vini bianchi importanti

I vini bianchi di una certa importanza sono molti, contrariamente a quanto si potrebbe credere, e questo ruolo non appartiene solo ai grandi rossi, incapaci di accompagnare i grandi piatti aristocratici di pesce. Per un'aragosta, o per delle linguine allo scoglio infatti, non si possono scegliere dei vini rossi, e questo spesso pone in imbarazzo il profano, che se per i rossi si può affidare alla loro fama, nei bianchi non riesce ad avere lo stesso quadro. Si immagina infatti i vini bianchi come dei freschi giovani, da consumare con più sufficienza rispetto ai rossi importanti. Se questo in parte può essere vero, cioè che i bianchi sono generalmente poco propensi a invecchiare, altrettanto vero è che vi sono bianchi raffinati e importanti, e alcuni anche molto invecchiati, capaci di regalare sensazioni uniche. Gli Chardonnay in genere hanno un'ottima longevità ad esempio, mentre i Pinot Grigio vanno bevuti giovani. Alcuni vini bianchi sono dei grandi invecchiati, molto importanti con profumi e aromi sensazionali. Uno dei re dei bianchi italiani è sicuramente il Cervaro della Sala, di Castello della Sala, un vino straordinario in IGT frutto dello Chardonnay tagliato al 15% dal Grechetto. È un vino dai profumi tropicali, con tocchi di caffè e torroncino, vaniglia e pistacchio, che ha bisogno di un bicchiere adatto per essere ben degustato, con i tagliolini all'astice ad esempio.

Il bicchiere

Il bicchiere in questo caso deve essere capace di ampliare le sensazioni del vino. Un vino come il Cervaro va servito in un calice abbastanza capiente, più largo di pancia rispetto al classico calice che si utilizza di solito. Data la sua grande struttura, una pancia più larga aiuta il vino a distribuirlo su una superficie più larga, in modo che al gusto non risulti troppo concentrato da creare confusione nella degustazione gustativa. L'apertura deve essere quindi leggermente più larga. Le profumazioni profonde in questo modo avranno il tempo giusto per salire verso il naso senza disperdersi. Il calice per questo deve essere abbastanza alto.

Altri bicchieri

Non tutti i bianchi importanti però hanno aromi così profondi e pungenti da richiedere un bicchiere a pancia larga. I grandi Vermentino ad esempio, hanno aromi molto delicati, citrini e tropicali, ma hanno bisogno di bicchieri più piccoli per concentrare gli aromi, altrimenti evanescenti.

La pancia quindi dovrà essere più piccola, così come l'apertura. La struttura del vino, più delicata, ne giova concentrando il corpo e fornendo un supporto preciso nella degustazione. La sapidità viene quindi equilibrata nella degustazione, aiutata dalla freschezza del vino.

Calice poco largo per rossi giovani

In questa pagina parleremo di :

- [I rossi giovani](#)
- [I giovani rossi e la macerazione carbonica](#)
- [Calice poco largo per i giovani rossi](#)



I rossi giovani

Per rossi giovani si intendono in genere quei vini entro i due anni al massimo di vita, ma in particolare anche più giovani, come i novelli e quelli entro il primo anno di vita. Questo tipo di vini ha generalmente un naso più aggressivo dei vini ammorbidito dall'affinamento, ma anche più fresco e vivace. Gli aromi tendono più sulla frutta fresca, non ancora matura, e quindi pungente ed invitante, in particolare nelle giornate più fresche.

Anche l'acidità gioca un ruolo fondamentale nello scegliere il bicchiere giusto per questi vini. Essi infatti hanno in genere un'acidità spiccata e un palato piuttosto astringente, a differenza dei vini maturi. In particolare i vini novelli hanno freschi accenti di mosto, anche se la moda del Beaujolais ha cercato di introdurre profumazioni nuove, come quelle alla banana, classiche del Gamay cresciuto nella valle del Rodano.

I giovani rossi e la macerazione carbonica

Negli ultimi due decenni si è molto affermata e anche affinata come tecnica la macerazione carbonica per i giovani rossi, che hanno cambiato anche la tipologia di bicchieri da utilizzare. Con la macerazione carbonica infatti, i vini acquistano nella vinificazione la maturità dei vini di 3 anni almeno, con aromi completi e non più acerbi come nei freschi vini di una volta. I Beaujolais ne sono un esempio oggi. La macerazione carbonica consiste in una tecnica di fermentazione intracellulare, una sorta di fermentazione dal dentro delle cellule degli acini, in modo che questi estrano più velocemente gli aromi. Questa nuova moda, ha cambiato molti novelli anche italiani, che hanno tentato di imitare i novelli francesi. Ma forse è grazie ai Beaujolais che i novelli hanno acquistato molta importanza e mercato negli ultimi decenni. Oggi vi sono quindi due tipi di novelli, quelli ottenuti per macerazione carbonica, e quelli ottenuti per vinificazione tradizionale. Per i primi

i bicchieri più adatti sono i normali calici per i vini già affinati, mentre per i secondi si deve andare su bicchieri appositi.

Calice poco largo per i giovani rossi

Il vino giovane rosso quindi, non ottenuto da macerazione carbonica, è generalmente fresco e pungente, acidulo e fruttato, ma non maturo. La sua degustazione quindi potrebbe risultare infastidita da questa vivacità nel caso di un bicchiere che intrappoli questa brillantezza in forme troppo panciute che blocchino l'evaporazione. Per questo il bicchiere per i rossi molto giovani deve essere poco largo, con una pancia stretta. In questo modo l'evaporazione viene accelerata verticalmente e i profumi possono divenire meno pungenti, in modo da non infastidire il naso.

Calici da vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Il vino rosso e i calici](#)
- [Degustazione e bicchiere](#)
- [I bicchieri](#)

partecipa
al nostro
quiz su :
[quanto
conosci
del vino
rosso?](#)



Il vino rosso e i calici

Sappiamo tutti dell'importanza del vino rosso e di quanto possa arrivare a costare una grande bottiglia. Naturalmente la maggior parte dei prezzi sono più che giustificati, visto non solo i costi di gestione e produzione per arrivare a vinificare articoli di qualità assoluta. Qualità che non è solo soggettiva, come gli addetti ai lavori sanno, ma anche oggettiva, anche quando si tratta della sola degustazione. Determinati aromi infatti, oggettivamente sono buoni ed altri meno buoni. Chi potrebbe amare ad esempio male odoranze o altri odori generalmente sgradevoli. Mentre altri profumi sono generalmente più accettati, e in alcuni casi anche molto reputati. Soggettività ed oggettività vanno di pari passo, ma quel che è più importante è dare al vino la possibilità di esprimersi in modo corretto, per non vanificare il lavoro di parecchi anni da parte di molti uomini.

È quindi fondamentale che il vino sia degustato nelle condizioni le più favorevoli possibile, e questo coinvolge sia i fattori di conservazione che quelli di degustazione del vino. Per quel che riguarda le condizioni di conservazione queste devono essere ottimali, per quel che riguarda temperatura, umidità e luminosità e si rimanda il lettore agli articoli appositi sulla conservazione la cantina. Per quel che riguarda invece la degustazione, moltissimo concerne la scelta dei bicchieri, fondamentale per ottenere il miglior rendimento aromatico-gustativo dal vino. Vi sono poi alcuni fattori ambientali che potrebbero incidere ma solo in casi di ignoranza e forte negligenza, come ad esempio la presenza di sigarette accese, il consumo smodato di caffè immediatamente prima la degustazione la presenza di altri forti odori, anche di cibo, capaci di influenzare le prestazioni aromatiche del vino.

Degustazione e bicchiere

La degustazione avviene secondo tre distinte fasi, che coinvolgono il bicchiere in modo fondamentale. L'esame visivo è la prima fase della degustazione, e questa coinvolge il bicchiere nella sua capacità di ben illuminare il vino, rilanciandone i colori senza alterarli. Qui entra in gioco la capacità di non alterare i fasci luminosi attraverso il vetro. Naturalmente l'addetto al servizio si dovrà accertare della corretta pulizia.

L'esame olfattivo è invece la seconda fase della degustazione. Qui giocano un ruolo fondamentale le forme del bicchiere, che cambiando cambiano la penetrazione degli aromi nel naso e lo scambio con l'aria dei contenuti del bicchiere. Questo aspetto è di fondamentale importanza nella degustazione per cui una penetrazione troppo violenta del naso potrebbe bloccare una comparazione aromatica efficace, mentre una penetrazione troppo blanda potrebbe costituire un problema nella stessa percezione degli aromi. Le forme sono a loro volta i profumi che si inarcano verso l'alto per stimolare i sensi e la ragione.

La terza fase è infine quella gustativa, dove invece il diametro dell'apertura del bicchiere ha la parte principale nella scelta. Qui l'apertura deve ben dosare quale sia l'ampiezza dell'impatto con il liquido, la sua violenza su palato e la durata. L'apertura deve decidere quanto vino inviare alla bocca e alle sue papille gustative. Se il vino sarà troppo violento, allora avremo sbagliato bicchiere.

Altro fattore fondamentale è lo spessore del vetro, che deve essere il minore possibile in modo che il bicchiere sia più neutro possibile al contatto con le labbra.

Attraverso le forme e i materiali quindi possiamo rendere la nostra esperienza gustativa esaltante, e apprendere appieno le potenzialità del vino rendendo il bicchiere il più possibile neutro.

I bicchieri

Naturalmente i bicchieri a questo punto devono cambiare e adattarsi al tipo di vino, in modo da esaltarlo. Le grandi aziende chiedono e collaborano con le grandi case produttrici di bicchieri per la realizzazione di forme studiate appositamente per questo scopo. I sommelier aiutano le aziende a realizzare le giuste forme, mettendo a disposizione la loro esperienza e la loro sensibilità gustativa per suggerire quali siano le giuste dimensioni. L'esperienza e la sensibilità sono due fattori fondamentali. Avendo frequentato e lavorato con molti sommelier posso dire per certo che queste esperienze non si acquisiscono nei corsi, o facilmente, ma con degustazioni continuate e confrontate. Il sommelier impara a sviluppare quelle che sono caratteristiche comparative nel tempo tra i vari vini, prima di poter arrivare ad esprimersi con certezza su una scheda degustativa. Essi poi compareranno, cosa che potrete fare anche voi, lo stesso vino in vari bicchieri, in modo da arrivare a delineare la forma e le dimensioni perfette per un determinato vino o categoria di vini.

Aumentando o diminuendo la pancia si aumenta o diminuisce la penetrazione degli aromi, o piuttosto anche la sua interazione con l'aria. Questo è in grado di modificare le caratteristiche organolettiche dei vini. La lista dei diversi bicchieri è lunga, quasi quanto quella dei vini.

Calici per vini bianchi freschi

In questa pagina parleremo di :

- [Il calice](#)
- [Le dimensioni](#)
- [I calici per vini bianchi freschi](#)



Il calice

Il calice è il classico bicchiere che viene definito a forma di tulipano con lo stelo gambo sottile, terminante con una larga base che fa da piede al bicchiere. Questo viene utilizzato generalmente per servire vini e alcuni tipi di vino liquore e possono avere varie forme e dimensioni a seconda del vino da servire. Infatti i bicchieri che vengono prodotti per il vino sono appositamente studiati e progettati per sviluppare al meglio le proprietà organolettiche della preziosa bevanda alcolica. Da questo dipende essenzialmente la forma e dimensioni del calice. I vini infatti sviluppano in modo differente i propri aromi a seconda della tipologia, e possono essere più o meno concentrati e quindi anche più o meno evanescenti a contatto con l'aria. La funzione principale del bicchiere è quella di trattenere per il tempo giusto i profumi, in modo che la degustazione avvenga in modo corretto, sia durante un concorso di vini che durante una semplice cena. Ogni vino infatti ha diversi tempi per esprimere i suoi profumi. Generalmente i vini giovani presentano subito i propri aromi che si perdono in un tempo più breve, ma al tempo stesso si presentano con intensità più pungenti. I vini invecchiati invece risultano sempre più delicati, e più lenti nel presentare i propri aromi.

Le dimensioni

Quindi differenziando la forma della pancia e dell'apertura, si fa in modo che il vino esprima al meglio le sue proprietà organolettiche a seconda della sua tipologia. Un vino giovane ed evanescente, ovvero più veloce nel disperdere i propri profumi, dovrà quindi essere servito in un bicchiere con un'apertura stretta, in modo che questi aromi restino per il tempo necessario nel bicchiere, in modo da poter essere percepiti dal naso. Anche la pancia dovrà essere relativamente stretta, in quanto in questo modo si concentrano gli aromi su una superficie minore, realizzando una migliore percezione da parte delle mucose interne al naso.

I calici per vini bianchi freschi

I calici per i vini bianchi freschi corrispondono alle caratteristiche sopra descritte, con aperture e pance strette. Questo perché in genere i bianchi freschi sono quasi sempre quelli più giovani, pungenti negli aromi ma anche evanescenti. Il diametro dell'apertura in genere deve essere attorno ai 5 centimetri massimo, e la pancia di poco più larga. In questo modo la pancia concentrerà i pungenti aromi e la sua forma slanciata farà in modo che questi salgano lentamente ma costantemente verso l'apertura, che essendo poco larga, non li farà disperdere subito nell'aria.

L'apertura inoltre sarà abbastanza larga per far percepire alla lingua i gusti primari che generalmente vengono individuati. I bianchi freschi infatti hanno generalmente una buona acidità e un gusto asciutto, che vengono percepiti sulla parte terminale della lingua, quella che può fuoriuscire.

Calici per vino di medio invecchiamento

In questa pagina parleremo di :

- [Il vino di medio invecchiamento](#)
- [Il bicchiere adatto](#)
- [La degustazione](#)



Il vino di medio invecchiamento

Il vino da medio invecchiamento si può considerare quello che viene affinato, in botte o in bottiglia, tra i 4 e gli 8 anni. Può essere sia bianco che rosso, visto che si riesce a trovare facilmente anche la prima tipologia con questa longevità, specialmente in paesi come il nostro dove la produzione è abbondante e ormai di qualità.

La scelta tra questi vini è ampissima e si può veramente variare tra numerose tipologie. Il bicchiere giusto è quindi abbastanza difficile da scegliere. Una prima selezione si può fare tra vini bianchi e vini rossi, con i primi generalmente più delicati e i secondi più fruttati e penetranti.

Per i vini bianchi sono molte le uve che possono regalare vini di medio invecchiamento, come ad esempio l'italianissima Vermentino, un uva capace di fornire vini che possono facilmente raggiungere i cinque anni. Qui gli aromi sono citrini, tropicali e poco floreali, con attitudine quindi a farsi sentire. Un'altra uva bianca ben capace di regalare vini invecchiabili è lo Chardonnay, che spesso viene maturato in botte, con profumi quindi ben tostati. Tra i rossi la scelta invece è praticamente infinita.

Il bicchiere adatto

Il bicchiere adatto in questi casi quindi può variare leggermente e la sua scelta non è così semplice. Per i vini bianchi da medio invecchiamento si suggerisce un calice abbastanza alto, in quanto spesso gli aromi del vino bianco, delicati e per nulla penetranti, potrebbero svanire ben presto nel bicchiere. La pancia del calice

quindi non dovrebbe avere un diametro troppo largo, in modo che questi vengano concentrati su una superficie più ristretta. L'altezza aiuterà poi a far salire lentamente gli aromi e quindi a tenerli abbastanza per la degustazione. I rossi invece sono quasi sempre più generosi nel proporre le loro proprietà organolettiche. La pancia del calice quindi può essere leggermente ampliata, per ammorbidire la penetrazione dei profumi al naso, magari mantenendo la stessa altezza del calice. In egual modo si può mantenere la larghezza della pancia aumentando quella dell'apertura, in modo da sprigionare meglio il primo naso.

La degustazione

Nella degustazione quindi, si dovrà tenere conto della tipologia di vino, anche se del medesimo invecchiamento. Nella degustazione dei bianchi a medio invecchiamento la sottigliezza dei profumi, a meno che questi non siano stati passati nel legno, richiede un'attenzione maggiore. Probabilmente si dovranno percepire aromi floreali lievi, o tocchi citrini, ma anche frutta bianca persistente. A seconda dell'uvaggio potremo al palato, incontrare sapidità o mineralità, ma molto più probabilmente un'adeguata freschezza. Nei rossi invece gli aromi spazieranno dai frutti di bosco maturi ai fiori di colore carico, spesso gerani o viole. Probabili anche tracce balsamiche e fondi terrosi e di sottobosco. In questo caso è sempre meglio scegliere bicchieri più grandi. Nei vini di medio rango invece si possono usare bicchieri meno impegnativi.