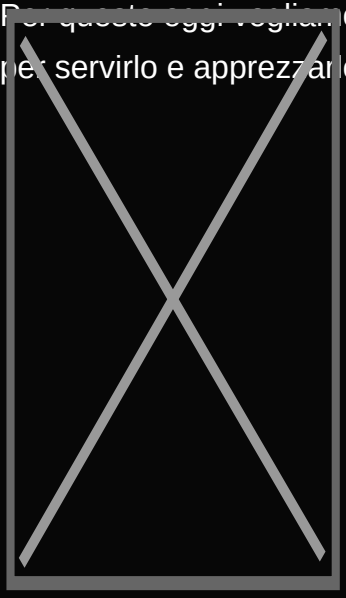
Gli attrezzi del mestiere: il vino

img2538-22c2d812

Una delle verità italiane riconosciute da tutti i professionisti della ristorazione e non, è che il nostro Paese sia principalmente a vocazione enologica. Sul vino si dice, si è detto e si dirà di tutto e di più. Per questo oggi vogliamo presentarvi gli strumenti meno conosciuti in Italia ma più utilizzati all'estero per servirlo e apprezzarlo al meglio.



Partiamo dal centellino, ovvero dal decanter monodose da vino. La sua funzione è principalmente quella di dosare alla perfezione il calice di vino per un servizio di qualità e anche ricercato. Non solo, la sua particolare forma permette di far decantare e *aprire* l'aroma del vino, evitando che questo perda in gusto e proprietà specifiche ma acquisendo un'adeguata aerazione e ossigenazione. Uno strumento piccolo ma ideale per amplificarne il bouquet, andando a stimolare i nostri sensi come solo il vino riesce. Non è da trascurare la sua utilità nelle diete, per calcolare il dosaggio perfetto del vino senza rinunciare al suo piacere.

Passiamo quindi al Coravin™, il sistema più innovativo per versare e gustare un bicchiere di vino da qualsiasi bottiglia, in qualsiasi momento e per proteggere il vino dall'ossidazione, grazie alla tecnologia brevettata che permette di versarlo senza dover stappare la bottiglia. Questo permette di togliersi dall'imbarazzo di non riuscire a finire una bottiglia, anzi lascia spazio alle

degustazioni di diverse etichette senza preoccuparsi di lasciarne aperta una, facendole disperdere le sue migliori qualità. Indecisi su quale vino scegliere per la cena? Non sarà più un problema!



Dedichiamo ora spazio al Vinturi, il prodotto ideale per

vini rossi invecchiati che necessitano di una lunga aerazione prima di essere consumati. Come funziona? È molto semplice. Versate il vino tenendo Vinturi sopra un bicchiere o una caraffa, avendo cura di non coprire le aperture di ventilazione. Col suo naturale metodo di versamento e aerazione è più facile che mai preservare i sapori e gli aromi del vino. L'aeratore è retto da un elegante torre curva, che lo mantiene sospeso all'altezza ideale per permettere di versare il vino rosso dentro al bicchiere,



presentando oltre che un ottimo vino un prodotto di design.

Attenzione alle imitazioni, i risultati cambiano notevolmente, in quanto questo prodotto è protetto da due brevetti.

Vorremmo infine ricordarvi che esistono molti tipi di botti in miniatura, più piccole di quelle da cantina, ideali per far invecchiare il vostro vino nel recipiente naturale a lui più consono.

Questa rubrica è a cura di RG commerciale.
Info e contatti:www.rgmania.com - info@rgmania.com