Cantina, enoteca e poi… Consigli per gli esercenti

gardini-e62c8085

Dopo l’enoteca o il ristorante, il nulla. Capita spesso che, terminato un corso di avvicinamento al vino, si provi il desiderio di acquistare una grande bottiglia. Fatta salva la raccomandazione di berla per il piacere che se ne trae e non, banalmente, per la voglia di giudicarla, la scelta potrà ricadere tranquillamente su di un nutrito numero di etichette straniere oppure sui grandi nomi di casa nostra. Non pensiate tuttavia che il catalogo nazionale faccia riferimento esclusivamente ai soliti noti! La qualità dei prodotti nostrani è in costante ascesa, come dimostrano gli assaggi in anteprima che ho effettuato in molti territori di produzione come Langa, Montalcino, Valpolicella, solo per citarne alcuni. Riprendendo le fila di quello che avevo espresso qualche riga più in alto, che accade dopo l’acquisto? Quando una bottiglia è venduta, sembra che i problemi che eventualmente possano calici-vinosorgere siano interamente a carico di chi l’abbia comprata. Non è proprio così tanto che, come dico sempre, le aziende produttrici oltre a vendere semplicemente vino, dovrebbero preoccuparsi di posizionarlo all’interno di quelle attività che possano garantire loro e il cliente finale, sotto il profilo della corretta conservazione. Detto questo va sottolineato che anche chi acquista deve, o almeno dovrebbe, essere in possesso di conoscenze e accessori che gli permettano di apprezzare al meglio quella determinata etichetta. Se chi compra per bere in pochi giorni viene posto di fronte ad un numero limitato di necessità (cantina, cantinetta, bicchieri dedicati ecc…), ciò non accade per chi decida di posticipare l’apertura della bottiglia. A questo fa seguito quella serie di conoscenze relative ai nemici della corretta conservazione di un vino. I nomi? Luce, acqua e gas. Non si tratta di bollette, ma di agenti comunque pericolosi per il vino; ciascuno a modo suo. Per prima la luce. Evitate di acquistare - mai comprare vini in vetrina o in balia di faretti o luci troppo violente - e conservare i vini in condizioni di estrema luminosità. Il troppo stroppia anche in riferimento a calore (gas) e umidità (acqua). In quest’ultimo caso addirittura si potrà danneggiare tanto il contenuto quanto il contenitore. Se è troppa (il valore ideale si aggira sul 70%) crea muffe sul tappo e sull’etichetta (per non rovinarle consiglio di avvolgere le bottiglie con pellicola trasparente per alimenti), allo stesso modo valori troppo bassi di umidità

potrebbero essere non meno pericolosi, rischiando di asciugare talmente tanto il tappo da provocare possibili fuoriuscite di liquido.

I vantaggi delle cantinette

Non scoraggiatevi perché queste premure vi permetteranno di non rischiare di trasformare il vino tanto desiderato in ‘amaro calice’.

[caption id="attachment_83798" align="alignleft" width="202"]Luca Gardini Luca Gardini[/caption]

Infine i locali. Prendete spunto da dove il vino nasce: la cantina (temperatura e umidità costante). Vivete in città e non potete accollarvi ulteriori spese per un locale che ospiti le bottiglie? Acquistate le cantinette! Ce ne sono in commercio di eccellenti. Ne consiglio l’acquisto anche a coloro che dispongano di cantine degne di questo nome. Motivo? Le cantinette potranno essere disposte comodamente anche nel retro del locale, avendo così il vantaggio di avere a portata di mano, ma senza prescindere da un’ottimale conservazione, le etichette pronte da bere. Concludo dicendo che il miglior luogo per conservare una bottiglia, poco importa il costo mentre lo è molto di più l’emozione che ha suscitato, è –senza paura di smentita- il luogo della memoria.

Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l’anno successivo, miglior Sommelier d’Italia e -nel 2010- Miglior Sommelier del mondo.