I consigli del sommelier: così si ottiene un buon invecchiamento

gardini-a46e52f1

Interno giorno, primo piano americano sul protagonista, si chiama così quando l’inquadratura va dalle ginocchia sino alla testa, controcampo su stanza in muratura di due metri per due, finestra in alto a destra. Non si tratta di una sceneggiatura di un film ambientato in un carcere di un non meglio precisato paese, ma del locale, nella realtà le dimensioni sono spesso ben più lillipuziane di quelle appena descritte, che alcuni, in verità i più fortunati, possono dedicare all’uso di cantina. Le dimensioni hanno rilevanza in rapporto alla quantità di bottiglie che vorremo mettere a dimora, mentre da un punto di vista pratico, per una cantina che si possa definire tale, gli elementi che ricoprono un ruolo ben più determinante sono: temperatura, umidità e luce. Più ci si avvicina ai valori esatti di questi tre parametri, più sarà facile che le nostre etichette possano godere di lunga vita. La coabitazione degli elementi di questa triade è essenziale. Partendo dal fondo diremo che la luce, in rapporto ai locali destinati alla conservazione del vino, è un problema ma mai un guaio vero e proprio. Vi ricordate la finestrina descritta all’inizio? Bene, questa potrebbe essere l’unica preoccupazione in relazione alla salute delle nostre bottiglie, in quanto una luce troppo intensa, oltre a far scolorire le etichette, potrebbe danneggiare il vino facendone, ad esempio, precipitare il colore. Gli eccessi di luminosità sono tuttavia scongiurati da numerosi fattori come: interramento dei locali adibiti a cantina, nonché utilizzo, da parte degli stessi produttori, di ‘flaconi’ di vetro colorato. Le tonalità più comuni sono il verde, detto appunto bottiglia, oppure una colorazione marrone scuro che aiuta, qualora ce ne fosse bisogno, a schermare il contenuto dai raggi del sole o da quelle fonti luminose - se proprio volete illuminare la vostra cantina usate lampadine al led - presenti nei locali adibiti alla conservazione. Poi l’umidità. Troppa, farà annerire e ammuffire le etichette delle bottiglie riservando per certi lo stesso trattamento ai tappi, poca invece farà asciugare i sugheri, accorciando la vita del vino che rischierà di evolvere molto più rapidamente sino addirittura a ossidare. Che fare? Munitevi di un igrometro, misura l’umidità, e poi in base al livello riscontrato, uno ragionevolmente si aggira sul 65-70%, prendete le relative contromisure. Chi ne avrà troppa potrà dotarsi di un deumidificatore, ne esistono modelli a

costi contenuti, chi ne avesse poca, potrebbe invece posizionare alcune bacinelle piene d’acqua in alcuni punti della cantina, avendo tuttavia cura di non collocarle troppo a ridosso delle bottiglie.

[caption id="attachment_94945" align="alignleft" width="202"]Luca Gardini Luca Gardini[/caption]

Questione di gradi La temperatura infine è più complessa, in quanto andrebbe modulata rispetto alle tipologie di vino. La costanza si dice che paghi sempre. Per questo l’oscillazione della temperatura dovrebbe essere compresa tra 12 e 16°, in modo da favorire un corretto ‘dialogo’ tra esterno ed interno della bottiglia in quanto, come molti sapranno, il sughero è una chiusura non totalmente ermetica. Il fatto che il vino all’interno della bottiglia senta il mutare delle stagioni ed ovviamente il trascorrere del tempo, risulterà un fattore decisivo alla corretta maturazione del medesimo. Se parlavo di temperature differenti a seconda della tipologia di vino, potremmo dire che i rossi, specie quelli da lungo invecchiamento, dovranno riposare a livelli più prossimi ai 16°, mentre i bianchi e le bollicine potranno essere riposte nella parte più fresca della cantina. Come tutte le sceneggiature che rispettino, non poteva non mancare il colpo di scena. Quale? Quello secondo cui nonostante rispettiate tutti questi suggerimenti, non avrete la certezza matematica che un vino si conservi nella maniera migliore. Il gioco non vale la candela allora? Il mio consiglio è quello di dotarvi di una cantina che si rispetti, continuando a ‘vedere il film fino alla fine’. Quando poi aprirete dopo anni, in alcuni casi molti anni, la vostra bottiglia preferita, mi saprete dire.

Luca Gardini Romagnolo verace, 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