



SERVIRE IL VINO

La renana

In questa pagina parleremo di :

- [La bottiglia](#)
- [Il vetro](#)
- [La bottiglia](#)
- [La bottiglia renana](#)

La bottiglia



La Renana è un tipo particolare di bottiglia. Ma prima di parlarvene scopriamo un po di storia di un oggetto apparentemente normale. La sua forma particolare deriva da necessita ben precise, che rispondono alle caratteristiche del vino in esse contenute. Ma andiamo per gradi partendo dall'interessante storia del vetro e della bottiglia.

La bottiglia, quel contenitore per liquidi che ormai tutti conosciamo e riteniamo molto semplice, ha in realtà una sua storia, con una genesi e un'evoluzione continua nel tempo fino ai nostri giorni. Nel mondo moderno è considerato un oggetto comune e anche, nella maggioranza dei casi e degli usi, di basso valore commerciale. Ma questa è una caratteristica solo dell'era post industriale, dove produrre in serie gli articoli più svariati è divenuto poco costoso grazie all'industria e ai macchinari, coadiuvato oggi dall'informatica e dalla robotica. Fino al settecento invece, la produzione e l'evoluzione della bottiglia era ben diversa, e sia la sua forma, che tipo di lavorazioni attuali, dovevano

ancora essere sviluppate appieno. Possedere delle bottiglie non era ne facile, ne conveniente per la maggior parte della popolazione, e questo articolo soffriva della concorrenza di prodotti più facili da produrre ed economicamente più vantaggiosi. La lavorazione del vetro infatti fu un mestiere non praticato come quello delle terracotte per vari motivi di cui parleremo nel breve resoconto storico seguente.

Prima però parliamo del materiale principale con cui si producono le bottiglie: il vetro.

Il vetro

Il vetro è generalmente un qualsiasi materiale in forma liquida che, attraverso un raffreddamento molto veloce, si solidifica senza avere il tempo di subire la cristallizzazione. Teoricamente potrebbero quindi

essere utilizzati tutti i materiali solidi ma in realtà si scelgono quei materiali che hanno dei tempi di cristallizzazione molto lenti, in modo da avere il tempo di modellare la forma desiderata e solo questi sono adatti alla fabbricazione di manufatti in vetro. La scelta del materiale inoltre dipenderà dal tipo di impiego, con l'utilizzo di materiali più costosi per specifici bisogni sia fisici che estetici. Il materiale impiegato per vetri ad alta resistenza termica, sarà necessariamente diverso da quello impiegato per bottiglie che debbano contenere liquidi comuni come l'acqua, o il materiale impiegato per la fabbricazione di bottiglie di pregio ed ornamentali, come il cristallo, richiederà una spesa necessariamente maggiore con incidenza sul prezzo del prodotto, che comunque verrebbe creato non per motivi di largo consumo.

I materiali impiegati sono comunque generalmente cinque: l'ossido di silicio, l'anidrite borica, l'anidrite arsenica, l'anidrite fosforica e il diossido di germanio.

L'ossido di silicio è l'elemento più comune ed utilizzato nell'edilizia e nel settore specifico di nostro interesse: la fabbricazione di bottiglie e bicchieri, ed è detto anche vetro siliceo. È molto comune ed è reperibile ad esempio nell'ossidiana, comunemente solidificata dal magma vulcanico.

Sembra che il vetro sia stato utilizzato per la prima volta dall'uomo intorno al III millennio avanti Cristo nell'antica Fenicia, l'attuale Libano, con pochissime lavorazioni molto grezze e imprecise, che sono migliorate poi nel I secolo avanti Cristo per l'invenzione della tecnica del soffiaggio. Nel II millennio avanti Cristo il suo uso era più comune nell'antico Egitto, dove veniva impiegato per la fabbricazione di stoviglie, monili e piccoli oggetti ornamentali o religiosi. Dopo l'invenzione del soffiaggio, il suo uso si indirizzò nell'Impero Romano per la creazione di bicchieri e bottiglie, e più tardi nella cultura bizantina, per la realizzazione dei mosaici. Il suo impiego rimase limitato per molto tempo soprattutto per la colorazione verde che lo contraddistingueva, dovuta alla presenza di molte impurità tra cui il ferro. Fu intorno all'anno 1000 che dal nord Europa iniziò a svilupparsi una nuova arte del vetro, quando dalla cenere del legno le popolazioni iniziarono ad utilizzare la potassia per sostituire la soda finora usata nella fabbricazione del vetro. Questa pratica consentì la produzione delle lastre di vetro, che iniziarono ad adornare le cattedrali dell'epoca nell'Europa settentrionale. Dalla Germania la pratica si diffuse in tutta Europa, fino a raggiungere Venezia e Murano, dove iniziò la grande tradizione vetraia degli artisti veneti. Nel XII secolo si iniziarono le prime sperimentazioni di colorazione del vetro tramite le impurità dei metalli, i cosiddetti vetri drogati, mentre 150 anni circa più tardi, dai maestri vetrai di Murano, arrivarono i primi specchi di vetro. Un secolo dopo, sempre a Murano, ecco apparire i primi manufatti in cristallo, grazie all'aggiunta del manganese e della soda. Da allora fu un costante e sempre più veloce miglioramento delle tecniche di produzione che oggi hanno raggiunto livelli eccezionali, con la produzione di vetri per tutte le esigenze, capaci di resistere anche alle condizioni più estreme dello spazio con l'impiego sui satelliti e le navette spaziali, tanto che ormai, anche se l'idea di base rimane quella dell'arte vetraia, i nomi sono decisamente cambiati.

La bottiglia



I reperti archeologici oggi a disposizione indicano che le prime bottiglie vennero prodotte nella Siria del I secolo avanti Cristo, quando l'invenzione della tecnica della soffiatura permise la realizzazione di contenitori per liquidi meno grezzi, con una lavorazione più semplice rispetto alla precedente tecnica dello stampo che consentiva forme più approssimative.

Iniziarono così ad essere prodotte le prime bottiglie che tuttavia rimasero delegate a un ruolo secondario, per lo più destinate ad una ristretta cerchia elitaria, a causa della forte concorrenza di altri materiali molto più semplici da lavorare e meno costosi, come la terracotta. La produzione di bottiglie infatti richiedeva l'impiego di minerali più rari, e quindi costosi, delle semplici argille. Le tecniche erano più complicate di quelle del vasellame e i forni di cottura esigevano temperature molto più alte rispetto a quelli per le terrecotte, con notevole dispendio di energia e denaro. Le anfore erano molto più economiche rispetto alle bottiglie e potevano contenere molto più liquido, particolare rilevante nei rari trasporti dell'epoca.

Così la bottiglia dovette attendere il XV secolo e l'esplosione dei traffici commerciali, prima di iniziare il lungo viaggio che l'avrebbe portata oggi ad essere uno degli oggetti più comuni nelle case di tutto il mondo. Grazie soprattutto all'opera dei maestri vetrai di Murano, le tecniche divennero sempre più sofisticate ma al tempo spesso economiche, e pian piano, dal XVII secolo in poi, rimpiazzarono del tutto i recipienti derivanti dalla lavorazione delle argille e i vini iniziarono a essere commercializzati solo in vetro. Con l'evoluzione delle tecniche fu possibile ottenere vetri specifici per il vino, in particolare la caratteristica colorazione verde che lo protegge dalla luce, fino ad arrivare nel XIX secolo, alle moderne tecniche di colatura e stampaggio a pressione, che hanno reso, grazie alla rivoluzione industriale, la bottiglia un prodotto di basso costo e largo consumo.

Oggi così si possono produrre non solo generalmente bottiglie, ma bottiglie di diverse forme che si adattano perfettamente alle esigenze del vino, in modo da conservarlo al meglio a seconda delle necessità. Un classico esempio sono le bottiglie per lo spumante, più spesse e con un fondo particolare per resistere alle pressioni interne della spumantizzazione, ma anche la differenza tra vini bianchi e rossi, o novelli e invecchiati, si rispecchia nella forma della bottiglia.

La bottiglia renana

La bottiglia renana fu iniziata alla produzione in Germania, precisamente nella valle del Reno da cui prende il nome. La sua forma lunga, senza spalla e senza il particolare fondo a protuberanza (quello della bottiglia per lo champagne), sono studiate appositamente per vini bianchi in cui tartaro e sali siano assenti, e non possano quindi precipitare. Il fondo quindi, non necessita di particolari forme per accogliere queste precipitazioni cristalline, e può essere realizzato nella forma piatta evitando così inutili spechi di materiale. Anche il colore piuttosto chiaro fa risparmiare l'impiego di molti coloranti, in quanto non c'è una eccessiva necessita di produzione dalla luce vista l'assenza di tartaro e sali, che altrimenti, grazie all'energia luminosa termodinamica, tenderebbero a precipitare.

La bottiglia renana è detta anche alsaziana, dalla regione francese al confine con la Germania, dove vengono prodotti gli ottimi bianchi alsaziani che rispondono proprio a queste caratteristiche.

Questi vini, tra i migliori bianchi del mondo, sono infatti prodotti con uve di Pinot, bianco o grigio, con Sylvaner, Riesling, Gewurztraminer o Traminer, tutte uve che, una volta trasformate in vino, non soffrono delle precipitazioni di cristalli comuni invece alla maggior parte dei rossi e in alcuni bianchi.

Il consumatore spesso non considera adeguatamente la forma della bottiglia che sta consumando e quindi non la ritiene fondamentale. Ma avrà certamente notato che i diversi tipi di vino vengono sempre imbottigliati negli stessi tipi di bottiglia a loro dedicati.

Queste considerazioni, se appaiono superficiali per il cliente, non lo sono affatto per l'industria e l'ambiente. Come abbiamo visto infatti, la bottiglia renana è studiata nella sua forma per rispondere a caratteristiche precise. Non avendo problemi ne di pressione, come nel caso dello spumante, ne di precipitazioni di sali, tartaro e quindi depositi, il fondo piatto e il vetro non eccessivamente spesso consentono innanzitutto una lavorazione più semplice e veloce, con notevole risparmio di energia, se moltiplicato per i milioni di bottiglie prodotte. In secondo luogo, un minore impiego di materiale, e quindi un risparmio in termini di costi, sia aziendali, e quindi di riflesso sul costo finale del prodotto al consumatore, sia ambientali.

Va infatti sempre ricordato, soprattutto oggi, con i cambiamenti climatici alle porte, che ogni processo di fabbricazione ha un suo costo ambientale, e anche solo risparmiare una piccola percentuale per ogni bottiglia, equivale a salvaguardare l'ambiente e la nostra stessa salute. Quindi anche il risparmio energetico dovuto a lavorazioni più semplici, rappresenta dei guadagni in termini di risorse nella produzione di energia elettrica.

La Champagnotta

In questa pagina parleremo di :

- [I vini spumante](#)
- [La bottiglia Champagnotta](#)
- [La tappatura](#)

I vini spumante



I vini spumante sono quei vini che per legge devono contenere dell'anidride carbonica ottenuta da fermentazione ad almeno 3,5 atmosfere o bar. La pressione interna del vino nella bottiglia è quindi abbastanza sostenuta, tanto è vero che le bottiglie, soprattutto se tenute a temperature ambiente o calde che aumentano la pressione, possono andare incontro a rottura anche se non urtate o fatte cadere. Per questo si è dovuto ricorrere a degli accorgimenti.

La bottiglia Champagnotta

Come è facile intuire la bottiglia Champagnotta trae la sua origine dalla parola Champagne, ed è nata per contenere questi vini spumantizzati, e successivamente tutti gli spumanti, che hanno una pressione interna tale da risultare pericolosa per l'integrità di una bottiglia normale.

La Champagnotta è stata quindi studiata per le esigenze dei vini spumanti e presenta molte caratteristiche particolari.

Cominciamo dal colore, verde scuro nella maggior parte dei casi, in modo da bloccare i raggi luminosi ultravioletti che potrebbero attivare delle precipitazioni acide nel vino, come la tartarica, in quanto trasmettitori di energia. Queste precipitazioni sono assolutamente naturali e normali nel vino, come viene descritto nella sezione dedicata alla conservazione.

Altra caratteristica è lo spessore, notevolmente maggiore, del vetro, perché chiaramente deve sopportare una pressione esterna maggiore.

Il fondo è del tutto simile a quello della bordolese, ma sempre con uno spessore maggiore, con una protuberanza conica molto accentuata. Ma a differenza delle bottiglie utilizzate per i grandi rossi della costa occidentale, la sua funzione non è quella di agglomerare e concentrare i depositi, in modo che non finiscano nel bicchiere, ma quella di distribuire la pressione in modo che non schiacci il fondo e lo rompa. Con un fondo piatto infatti, la pressione spingerebbe l'intero fondo, che essendo saldato, salterebbe al primo aumento di pressione.

Le spalle sono scoscese e snelle, in quanto non devono trattenere depositi e devono inoltre far fluire regolarmente il vino nel bicchiere, senza creare turbolenze che agiterebbero ed ecciterebbero le bollicine.

L'apertura della bottiglia poi ha un rigonfiamento che non si trova nelle altre bottiglie da vino, ma bensì in quelle della birra. Questo perché tutti gli champagnes, e i grandi spumanti ottenuti con il metodo classico, subiscono una seconda fermentazione in bottiglia, e il vino fermo inizialmente è tappato con un tappo a corona, che come quello della birra ha bisogno di avvolgersi al rigonfiamento per chiudere ermeticamente. In questo modo è molto più semplice riaprirlo quando si dovrà effettuare l'operazione di *degorgement*, ovvero l'aggiunta dei lieviti per la seconda fermentazione.

La tappatura

La tappatura dei vini spumanti è del tutto particolare, come tutti sappiamo, e deve essere effettuata con speciali macchinari che consentano l'inserimento del tappo a fungo agendo contemporaneamente con forze di compressione e trazione sul tappo.

La bottiglia quindi ha uno spessore maggiore proprio nel punto di tappatura per consentire anche l'inserimento della gabbietta di sicurezza, che serve a tenere ben saldo il tappo che potrebbe comunque saltare, nonostante sia progettato per resistere alle alte pressioni, in caso di riscaldamento eccessivo del vino o di urto, fenomeni, entrambi, che determinano un aumento di pressione.

La Bordolese

In questa pagina parleremo di :

- [La bottiglia](#)
- [Le funzioni odierne della bottiglia](#)
- [La bottiglia bordolese](#)

La bottiglia



La bottiglia in vetro come contenitore per il vino dovette attendere molto tempo prima di essere usata. In realtà fino a che nel cinquecento i maestri di Murano iniziarono ad avviare una discreta produzione a prezzi più contenuti. Da allora lentamente la bottiglia iniziò a prendere il sopravvento sulla terracotta e sul legno, utilizzati per le anfore e le botti per trasportare grosse quantità di vino. A tavola il vino veniva invece servito alla mescita utilizzando delle brocche in metallo o terracotta.

Il vetro era costoso e molto fragile, poco adatto ai trasporti rudimentali dell'epoca.

Le funzioni odierne della bottiglia

La bottiglia di oggi non è più un semplice contenitore, ma assume forme e colorazioni particolari studiate appositamente per le esigenze del liquido che devono contenere. Le diverse forme delle bottiglie di vino in particolare, sono studiate per rendere funzionale la bottiglia secondo le caratteristiche proprie di ogni tipologia di vino. Così si hanno le bottiglie adatte allo spumante, quelle per i vini bianchi secchi e leggeri, quelle per i vini dolci, per i rossi giovani o invecchiati e così via. Ognuna di queste bottiglie viene quindi progettata per rispondere ai problemi di conservazione che si possono presentare, problemi diversi a seconda della tipologia di vino.

Generalmente i problemi nella conservazione sono rappresentati dalla luce, dalle precipitazioni cristallizzate degli elementi naturalmente presenti nel vino, dai depositi o dalle eventuali pressioni.

Quindi le bottiglie non cambiano forma per un semplice vezzo del produttore, ma per rispondere a dei requisiti essenziali per la perfetta conservazione e il perfetto servizio in tavola.

La bottiglia infatti non solo deve proteggere il vino nel suo periodo di ferma in cantina, nel trasporto e in un tutti gli spostamenti che deve comunque subire normalmente, ma deve essere anche funzionale al servizio, in modo da evitare il più possibile il versamento di quegli elementi naturali che naturalmente si formano nel bicchiere del nostro ospite o peggio ancora di un cliente di un

ristorante dove stiamo prestando servizio.

La bottiglia bordolese



La bottiglia bordolese, come si intuisce chiaramente dal nome, è stata pensata e realizzata a Bordeaux per contenere i vini della zona, rispettando i requisiti richiesti. Non molto spessa, di diametro tra i 6 e mezzo e gli 8 centimetri, è una bottiglia alta circa 30 centimetri con due caratteristiche principali per risolvere i problemi generati nei vini della zona, che poi in realtà problemi non sono.

La bottiglia è studiata per trattenere al massimo i depositi all'interno, depositi che in questi vini si formano naturalmente. Il fondo, con il centro conico molto pronunciato, serve a distribuirli e ad aggregarli tra loro sui lati, in modo che restino compatti e stretti tra il cono e il bordo.

La spalla, la parte tra il corpo e il collo, è molto pronunciata in modo da trattenere invece quei depositi che sfuggono alla prima soluzione.

La colorazione verde scuro infine evita la penetrazione della luce che favorisce le precipitazioni tartariche. I vini di Bordeaux sono generalmente prodotti da Cabernet Sauvignon, Merlot, ed altre uve che producono numerosi depositi e per questo necessitano di una bottiglia di questo tipo.

Flute per champagnes secchi

In questa pagina parleremo di :

- [Perché la flûte](#)
- [La valutazione olfattiva con la flûte](#)
- [Quali vini per la flûte](#)

Perché la flûte



La flûte è quel classico bicchiere stretto ed alto che viene, giustamente utilizzato dai molti decenni ormai per la degustazione degli champagnes e degli spumanti, in sostituzione della vecchia coppa Asti, inizialmente utilizzata ma poi abbandonata e riservata ormai solo per gli spumantizzati dolci.

La flûte è studiata appositamente per sviluppare e fare emergere gli aromi nei tempi giusti, e per far sviluppare e salire il perlage con la giusta frequenza, intensità e concentrazione.

Su questi due fattori si è realizzata la flûte che infatti permette all'appassionato una degustazione nettamente più precisa e al vino spumantizzato di esprimersi al meglio,

mentre la coppa Asti disperdeva entrambi in breve tempo a causa della larghezza e poca profondità del bicchiere.

La valutazione olfattiva con la flûte

Per prima cosa bisogna ricordare il bicchiere va sempre riempito per metà, in modo da lasciare il giusto spazio all'aerazione del vino e alla salita degli aromi.

Dal punto di vista olfattivo infatti la flûte non disperde gli aromi ma li fa salire lentamente verso il naso grazie all'azione combinata di giusto spazio e giusta salita del perlage.

Questo è dovuto alla conformazione del bicchiere, molto stretto in basso, quasi a punta, e poco più largo in alto. Il fondo a punta concentra il punto di partenza delle bollicine, in modo che queste fluiscano costantemente sia per velocità che per densità verso l'alto. Esse portano con loro anche molti degli aromi, oltre a quelli percepibili nel resto del vino, e in questo modo hanno una comunicazione con il naso più concentrata, e quindi non disperdono gli aromi, e più moderata in velocità, rispetto ad esempio alla coppa Asti.

Lo spazio calcolato in modo molto preciso aiuta tutto il vino, e non solo le bollicine, ad esprimere

gli aromi verso l'alto con la tempistica giusta.

Lo spazio così ristretto del bicchiere dà la giusta dimensione ad un vino, quello spumantizzato, che altrimenti disperderebbe i suoi aromi molto più velocemente di un vino fermo proprio a causa della sua natura.

Quali vini per la flûte



I vini spumantizzati giusti per la flûte sono gli champagnes o spumanti giovani e leggeri, che con la flûte hanno bisogno di maggiori concentrazioni di aromi per essere percepiti e una salita meno rapida delle bollicine per non disperdere subito i profumi. Questo avviene soprattutto nei non millesimati e nei Blancs de Blanc giovani, notoriamente più delicati dei Pinot, anche se queste differenziazioni vanno definite caso per caso.

Per i più opulenti invecchiati o per quei vini spumantizzati con spiccati e profondi aromi invece, è meglio usare il classico bicchiere a tulipano, in modo da non pungere il naso con profumi troppo concentrati che potrebbero falsare la degustazione.

Fiasco

In questa pagina parleremo di :

- [Origine ed etimologia](#)
- [La storia del fiasco](#)
- [Il fiasco e il Romanticismo](#)
- [Il fiasco oggi](#)

Origine ed etimologia



Il fiasco di vino è un'immagine romantica, tipicamente italiana, simbolo del buon vino nostrano in tutto il mondo, rappresentativo in particolare della cultura toscana.

È, come tutti ben sanno, il classico recipiente in vetro ben panciuto e dal collo allungato ricoperto con la paglia intrecciata per proteggerlo, che fu largamente usato in Italia, e soprattutto in Toscana, fino ai primi del novecento, per l'imbottigliamento, ma in questo caso meglio dire *infiascamento* del vino da tavola.

L'etimologia della parola, come tante altre parole affascinanti, fa parte della storia della lingua italiana. L'origine latina della parola si ritrova non solo nei dialetti della penisola, ma anche in molte lingue germaniche, nel nord Europa in generale se non che anche nel Greco, da dove i Latini mutuavano molte denominazioni. L'origine rimane comunque incerta e inizialmente sembra intendesse significare l'atto di soffiare o gonfiare. Ma altri etimologi

pensano che l'origine vada cercata nella parola latina *aphiala*, utilizzata per indicare vasi simili all'attuale fiasco. Molte parole simili ad indicare nell'antichità un determinato tipo di contenitore. Isidoro porta l'attenzione anche sulla parola *flasca* o *flasco* che indicava dei contenitori, probabilmente in legno e paglia, utilizzati per proteggere le fiale durante i trasporti, e solo successivamente utilizzati nel trasporto del vino.

La storia del fiasco

Le prime testimonianze relative all'utilizzo del fiasco per contenere il vino risalgono al 1275 a San Gimignano, in Toscana, regione che ha reso famoso questo tipo di bottiglia.

Un imprecisato funzionario del paese infatti, di nome Cheronimo, firmò l'autorizzazione alla costruzione di una fornace per lavorare questo vetro, e successivamente ritroviamo tutta una

documentazione legislativa per stabilirne la fabbricazione e le varie dimensioni.

Altri documenti molto evidenti provengono da Boccaccio che descrive il fiasco in un paio di novelle del Decameron, datato intorno al 1350.

molti altri riferimenti si trovano nella pittura tardo medioevale e rinascimentale, dove fiaschi di vino sono spesso dipinti accanto a nature morte. Splendidi esempi si trovano negli affreschi del Botticelli e di Giovanni Battista Di Domenico Il Ghirlandaio, che raffigurano il primo una tavola imbandita con due fiaschi, e il secondo una splendida damigella che ne lega due piccolini al polso, un po' come le nostre fiaschette metalliche odierne.

Il suo successo fu dovuto all'impagliatura, che lo rendeva facilmente trasportabile e protetto dagli urti nei carretti dell'epoca, non certo comodi e sicuri per i trasporti delle merci fragili. Oggi il problema è stato brillantemente risolto da molti materiali e tecnologie di confezionamento e trasporto che rendono molto sicuri i viaggi, nonché dalla polizze assicurative che comunque proteggono i trasportatori dalle perdite finanziarie attribuibili alle rotture dei contenitori fragili durante i tragitti. Inoltre la forma del fiasco non lo rende agevole nel trasporto in casse, dove occupa molto più spazio rispetto alle moderne bottiglie.

Il fiasco in Italia è stato il recipiente per il vino fino ai primi dell'ottocento, e in molte produzioni artigianali è ancora usato. L'Economicità delle bottiglie moderne, in confronto ai costi del fiasco, dovuti soprattutto all'impagliatura, ne ha decretato il tramonto a fini commerciali, ma lo ha consegnato alla visione romantica del vino italiano.

Il fiasco e il Romanticismo



E a questa visione che si riallaccia l'utilizzo del fiasco nel novecento italiano, messo in bella mostra nelle esposizioni internazionali di inizio secolo decorato con i colori della bandiera italiana a testimonianza dell'allora giovane Unità d'Italia. Il fiasco, da contenitore divenne icona per pubblicizzare i prodotti italiani nel nuovo secolo della *Belle Epoque* che lasciava il Romanticismo del Risorgimento per far posto alle esposizioni universali del nuovo mercato globale che si andava affacciando ai suoi primordi. Il fiasco passò indenne la morte del Romanticismo per affrontare tutte le nuove tendenze artistiche, escluso si dal mercato finanziario, ma assunto a simbolo del vino d'Italia e di Toscana in particolare.

Fu infatti il Chianti a identificarsi con il fiasco, durante l'era del patriottismo italiano e dell'Unità del paese nell'ottocento, e ancora dopo a supportare l'icona italiana del buon vino da tavola *infiascato*, quasi a presagire, con quel contenitore utilizzato solo in Italia, una sorta di marchio di garanzia e qualità. Se oggi il Chianti si fregia

della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, ieri si fregiava dell'utilizzo del fiasco rivestito di paglia, nelle immagini visionarie della campagna toscana imbandita di buona tavola e buon vino, immersa nel verde e nella natura.

Il fiasco oggi

Il fiasco oggi è prodotto in numeri limitati ma ancora usato come visione romantica del vino, sia nelle campagne per le produzioni artigianali, sia nel Chianti, sotto la protezione del DOCG, a ricordo della storia indissolubile di questo grandioso vino, icona e portabandiera della qualità italiana, legata a un autentico marchio, il fiasco, che lo ha contraddistinto tra tutti i vini del mondo nelle vinerie sparse in ogni angolo del pianeta. Dove c'era il fiasco, c'era il buon vino italiano e il buon Chianti, e non sono così pochi i produttori che ancora oggi preferiscono sacrificare un pochino di spazio nelle casse pur di avere una limitata, ma storica e tradizionale veste per il loro vino come le cinque gocce di Chanel vestivano la sensuale Marilyn Monroe.

Decanter vino

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa è il decanter](#)
- [Perché e quando decantare](#)
- [La decantazione per l'ossigenazione del vino](#)
- [La decantazione per l'eliminazione dei depositi](#)

Cosa è il decanter



Il decanter è una grande ampolla o anfora in vetro o cristallo trasparente schiacciata sul fondo, a seconda delle definizioni, con un lungo collo.

Oggi se ne possono reperire in commercio molti tipi di diversi stili, dai più semplici a quelli in cristallo anche decorato, con prezzi molto variabili. Un decanter dei più semplici comunque si può trovare anche sui 10 euro nei rivenditori per enoteche e bar.

Soprattutto se volete arredare il vostro bar casalingo avrete una vasta scelta, anche se non sempre funzionale allo scopo principale del decanter, ma molto decorativa, che può

arricchire la vetrina dei vostri bicchieri.

Il decanter comunque, al livello professionale, è uno strumento indispensabile per qualsiasi attività commerciale che si occupi seriamente di vini, mentre certamente è abbastanza inutile nelle classiche osterie dove si vende vino sfuso e non adatto alla decantazione.

I migliori ristoranti saranno sicuramente provvisti di decanter anche abbastanza costosi, come quelli di marche austriache, mentre in quelli diciamo più abbordabili, troveremo dei decanter più commerciali. In ogni caso la funzione del decanter non cambia, ed è molto più importante la sua forma e igiene che il suo costo, anche se cristalli pregiati in genere riescono a trattenere meno gli odori di vetri porosi. Ma questa è una differenza molto sottile, per cui importante solo in quei luoghi dove si possono trovare sia vini di gran pregio, che appassionati intenditori che riescano a cogliere delle sottilissime differenze in caso il decanter abbia assorbito un minimo di aromi dai vini precedentemente contenuti.

La decantazione appare ai più come un rito maniacale dei sommelier, una sorta di automatismo, ma in realtà non è così, nonostante alcune interpretazioni maligne che vogliono questi riti come una sorta di creazione di un mito al solo scopo di vendere più prodotti. La decantazione ha uno scopo ben preciso, che deve essere conosciuto, anche per non incorrere in banali errori come decantare qualsiasi cosa solo per sembrare alla moda.

Perché e quando decantare

La decantazione ha due obiettivi principali, che possono essere sia indipendenti fra loro che connessi per lo stesso vino.

Viene utilizzata generalmente per vini di lungo invecchiamento che abbiano bisogno d'ossigenazione e/o con molti depositi sul fondo. Un vino può avere la necessità di essere decantato senza necessariamente contenere molti depositi come invece contenere molti depositi e non aver bisogno d'ossigenazione, anche se generalmente i due fattori compaiono combinati nello stesso vino.

Comunque, in tutti i casi, abbiamo una notevole differenza nei tempi della decantazione, a seconda del vino da decantare, soprattutto in presenza di vini di grandissimo pregio.

Infatti, se dobbiamo ossigenare un vino, a seconda del tipo, potremmo aver bisogno di molti minuti affinché la decantazione sia efficace, e in alcuni grandissimi vini, venduti solo in posti molto esclusivi, si può arrivare addirittura ad una decantazione di alcuni giorni. Stiamo certamente parlando di alcune rarità, che la maggior parte di noi raramente potrà mai degustare, ma in alcuni ristoranti esclusivi, come la Tour d'argent a Parigi ad esempio, al momento della prenotazione generalmente il cliente parla anche con il sommelier per decidere già il vino da bere, e se necessario anche per stabilire i tempi di decantazione.

I vini da decantare sono quasi esclusivamente i rossi, i grandi Porto e altri grandi nobili. In alcuni casi rarissimi si decantano alcuni bianchi particolarissimi come i Vin Jaune de Jura soprattutto quelli molto vecchi, o i grandi Madeira e Porto bianco invecchiati e qualche altro rarissimo caso. In alcuni casi, dove i vini non riescono invece a trattenere gli aromi, la decantazione e' addirittura dannosa.

La decantazione per l'ossigenazione del vino



La maggior parte dei vini non deve essere decantata e in genere questa pratica appartiene a quelli di lungo invecchiamento per un motivo ben preciso.

I vini giovani infatti hanno due fasi di degustazione olfattiva, generalmente distanti una quindicina di minuti una dall'altra, il primo naso e il secondo naso. nel primo naso si possono generalmente percepire i profumi più forti, gli *aromi primari*, in genere quelli fruttati, che sovrastano quelli più delicati. Dopo 10 o 15 minuti, gli aromi più forti

si attenuano per lasciare il posto agli *aromi secondari*, più delicati, che sono in genere quelli floreali, gli speziati dolci e i tocchi vegetali.

Nei grandi invecchiati invece c'è la presenza anche di un terzo naso, il *bouquet* aromatico, che

esprime un'evoluzione dei primi due e degli aromi supplementari che si possono trovare solo in questi vini, come i profumi di torrefazione e di sottobosco come humus etc.

Questo bouquet spesso stenta ad esprimersi in tempo per il pasto, e qui interviene il decanter che con la sua azione di aerazione, riesce a tirare fuori prima gli aromi del bouquet, in modo che questi possano essere percepiti senza lunghe attese, che nei grandi vini possono arrivare anche a qualche ora.

La decantazione per l'eliminazione dei depositi

L'altro scopo della decantazione, spesso concomitante con quello dell'ossigenazione, è quello di eliminare i depositi presenti sul fondo della bottiglia attraverso il travaso nel decanter.

Per fare questo bisogna posizionarsi in un punto luminoso, per osservare bene il collo della bottiglia mentre si versa lentamente il vino nel decanter inclinato, entrambi posizione all'altezza degli occhi. In alcuni casi di particolare ombrosità ci si può aiutare con una candela. Bisogna fare molta attenzione a che i depositi non passino nel decanter, sia attraverso l'osservazione del collo della bottiglia, sia attraverso una versata lenta e soprattutto un maneggiare la bottiglia con estrema delicatezza.

Coppa per spumanti dolci

In questa pagina parleremo di :

- [Un po di storia](#)
- [Il bicchiere giusto](#)
- [La coppa per spumanti dolci](#)

Un po di storia



Storicamente i primi spumanti al mondo furono gli champagne, seguiti poi dagli spumanti piemontesi nell'ottocento. E storicamente questi champagne e spumanti erano inizialmente dolci, in quanto ottenuti con la metodologia dell'aggiunta di zuccheri nel vino base, il famoso metodo Champenoise meglio noto in Italia come metodo classico. Il metodo nacque per caso, grazie ai commercianti inglesi, grandi importatori di vino dalla vicina Champagne, all'epoca, con i trasporti molto primitivi e poco sicuri, la regione vinicola più vicina al mercato più importante, quello di Londra. Gli inglesi, sempre assetati di vino che però non potevano produrre, solcavano i mari in lungo e in

largo alla ricerca di vino, ma più lontane erano le distanze, più alti erano i costi. Il vino più economico era dunque quello della vicina Champagne, che purtroppo però era anche piovosa e forniva vini poveri in alcol. Così i commercianti inglesi presero l'abitudine di aggiungere dello zucchero a questo scialbo vino, per far ripartire la fermentazione e aumentare la gradazione alcolica. Nacque così l'effervescente champagne, nel seicento, il secolo di Dom Pérignon che poi mise a punto il metodo champenoise e la definitiva versione degli champagne che risultavano però sempre dolci, in quanto le aggiunte di zuccheri erano ancora incerte nei dosaggi. Ma gli inglesi amavano i vini secchi e così i grandi produttori, nati nel corso del settecento, si diedero da fare per ottenere dei prodotti sempre più secchi. Fu grazie all'invenzione dello zuccherometro nel 1836 ad opera di M. François, che misurava con precisione gli zuccheri, che si riuscì a produrre i grandi secchi effervescenti conosciuti oggi, e gli champagne dolci caddero nel dimenticatoio. Solo i Piemontesi hanno continuato con una buona produzione di spumanti dolci, soprattutto con gli Asti spumante.

Il bicchiere giusto

Oggi è sempre più in uso la flûte per la degustazione di spumanti e champagne, mentre la grande coppa detta coppa Asti è quasi del tutto dimenticata. La flûte è il bicchiere giusto per la degustazione dei vini spumante secchi, ma non per quelli dolci. L'abitudine quindi di degustare gli spumanti di una volta, abbandonata nel corso del novecento, era inizialmente corretta, in quanto sia gli champagnes che gli spumanti erano inizialmente solo dolci. Almeno fino alla metà dell'ottocento quindi, almeno nella Champagne e poi in Piemonte, il bicchiere appropriato era la coppa.

La coppa per spumanti dolci

La larga coppa per spumanti dolci deve assicurare che il vino sia degustato nel migliore dei modi. Gli spumanti dolci infatti hanno aromi molto spiccati, pungenti per il naso, amplificati dal trasporto delle bollicine.

Hanno quindi bisogno di una coppa larga, che acceleri subito la velocità delle bollicine distribuendole su una superficie più ampia ed areata, per spegnere subito la pungenza del vino al naso. In questo modo il vino sale per pochi centimetri ma prende subito aria, liberando la coppa dagli aromi forti che si attenuano per essere percepiti meglio. Il naso non è così disturbato dal perlage e dagli aromi. Inoltre le bollicine, non concentrate in un unico punto e cariche dei pesanti gusti dolci, saranno meglio percepite anche al palato, non soffocandolo con concentrazioni troppo elevate.

Borgognona o Borgognotta

In questa pagina parleremo di :

- [I vini della Borgogna](#)
- [La Borgognona](#)
- [L'Albeisa](#)

I vini della Borgogna



I vini della Borgogna sono tra i più nobili e reputati del mondo, e la regione ha dato origini ad alcune delle uve più apprezzate ed aristocratiche che si conoscano come lo Chardonnay e i Pinot, in particolare i Pinot Noir. Oltre ad un livello qualitativo superiore, i vini della Borgogna sono conosciuti per la loro grande capacità di invecchiamento, soprattutto in botte nel periodo giovanile, utilizzato negli ultimi decenni non solo per i grandi rossi del Pinot Noir, ma anche per i delicati e floreali Chardonnay.

Il Pinot Noir in particolare è un'uva che fornisce dei vini dalla struttura delicata, non pesante, poco soggetta alle precipitazioni acide e non spiccatamente tannica. Viene

infatti largamente usato anche dalla spumantistica nella vinificazione in bianco. Ne risultano così grandi vini dagli intensi profumi fruttati e maturi, accompagnati dagli aromi vegetali e altresì animali nei grandi invecchiati, senza per questo però essere marcati nel corpo e nella struttura, che rimangono leggeri rispetto ad esempio alle altre uve bordolesi come il Cabernet Sauvignon e il Merlot, in grado anche di caricare il vino di tannini e corpo.

La Borgognona

La Borgognona è la bottiglia studiata appositamente per i vini della regione che abbiamo descritto nel primo paragrafo. Essa appare dunque differente dalla bottiglia Bordolese, in quanto non deve assolvere quelle funzioni caratteristiche che questi vini esigono, ovvero trattenere le grandi quantità di depositi che le uve di Bordeaux producono nel vino. Come detto infatti, il Pinot Noir, l'uva con cui principalmente si produce il vino di Borgogna, ha elevate capacità di invecchiamento in botte e una struttura tannica inferiore, con una produzione di depositi altrettanto inferiore a quelli di altre uve dal corpo più marcato. Se a questo aggiungiamo la grande capacità di invecchiamento in botte, se ne deduce anche che la maggior parte dei depositi prodotti, resta nel fondo della botte nel momento in cui il vino viene tirato per essere imbottigliato. Di conseguenza i depositi non si formano generalmente nella bottiglia, ma nella botte, dove rimangono una volta svuotata per l'imbottigliamento.

La bottiglia Borgognona quindi non deve avere la caratteristica primaria di trattenere i depositi, e

questo si traduce in una forma più snella e semplice da realizzare, anche con un risparmio economico.

Essa ha quindi un fondo con un incavo conico meno pronunciato, in quanto non deve, come nella Bordolese, concentrare e agglomerare i depositi tra cono e bordo del fondo in modo da bloccarli.

Altra caratteristica della Borgognona sono le spalle, molto meno pronunciate e molto scese, che non devono anch'esse bloccare i depositi. Anche il colore, generalmente rosso, è studiato in considerazione delle diverse concentrazioni e precipitazioni acide di questi vini. La seconda foto fa riferimento alla differenza tra i due tipi di bottiglia.

L'Albeisa



La variante italiana della Borgognona è la bottiglia Albeisa, nata ad Alba in Piemonte, per ospitare i grandi Barolo. Anche in questo caso ci troviamo di fronte a grandi vini da invecchiamento in botte, che vedono i loro depositi restare nel legno quando si effettua il tiraggio per l'imbottigliamento. Anche in questo caso i vini non creano molti depositi in bottiglia, e quindi essa non deve avere la funzione di trattenerli. Pressoché identica alla sua sorella francese, la bottiglia Albeisa reca scritto il suo nome in rilievo alla base del collo.

Bicchierino per vini passiti e liquorosi

In questa pagina parleremo di :

- [Il passito](#)
- [Il vino liquoroso](#)
- [Il piccolo calice per vini passiti e liquorosi](#)

Il passito



Il vino passito è un vino dolce ottenuto con la particolare tecnica dell'appassimento delle uve, lasciate a maturare sia sulla pianta che su stuoie in modo che esse si disidratino ma soprattutto perdano di acidità a favore della concentrazione zuccherina.

Durante la maturazione infatti, gli acini tendono via via a perdere acido tartarico, malolattico man mano che la pianta fornisce ai grappoli gli zuccheri, ovvero le riserve nutritive di cui ha bisogno per la sua moltiplicazione.

Con la tecnica dell'appassimento quindi si tende a completare questo processo, incompleto nella produzione dei vini secchi, ed avere quindi una concentrazione

zuccherina maggiore che si rifletterà nel vino non solo dal punto di vista organolettico, con gusti e profumi chiaramente dolci, ma anche per quel che riguarda l'alcolicità del vino, che risulterà maggiore in quanto la quantità di zuccheri da trasformare in alcol sarà maggiore.

L'Italia, grazie al suo clima caldo, è il paese dove questa tecnica naturale di produzione dei vini dolci è maggiormente usata e favorevole per vini di qualità. In paesi come la Francia ad esempio, dove il clima è più fresco, l'appassimento delle uve risulta di gran lunga più difficile e si deve ricorrere quindi alla bottrizzazione delle uve con la muffa nobile, altro sistema naturale che garantisce un'elevata qualità.

Il vino liquoroso

Il vino liquoroso invece, a differenza del vino passito, è un vino fortificato, ovvero un vino che ha subito una addizione con del mosto particolare in cui è stata bloccata la fermentazione mediante l'aggiunta di alcol, e in alcuni casi la parziale disidratazione.

Risulta un vino più dolce in quanto non tutti gli zuccheri, con questo sistema, vengono trasformati in alcol, e risulta anche più alcolico in quanto l'alcol è addizionato, aggiunto al vino base.

Si utilizza spesso per quei vini che non hanno grandi alcolicità per vari motivi, o tradizionalmente

hanno, nel corso dei secoli, sperimentato con successo questa tecnica. Tra i più famosi ricordiamo il Porto, il Marsala e il Madeira. La tecnica, perfezionata nel corso dei secoli, offre un'elevata qualità ed è da sempre molto apprezzata nel mercato anglosassone, il più importante per quel che riguarda le esportazioni.

Il piccolo calice per vini passiti e liquorosi

Per la degustazione di questi vini si utilizzano dei calici da vino più piccoli rispetto ai tradizionali, con dei lunghi steli che consentano una presa salda senza per questo riscaldare il vino con il calore della mano. L'utilizzo di bicchieri più piccoli, in genere abbastanza panciuti, è studiato per ottenere un ottimo compromesso tra la profondità degli aromi che spesso caratterizza questi vini, la loro salita e il loro impatto alcolico sul naso. questi vini infatti vanno degustati con calma, e gli aromi quindi non devono essere persi, ma al tempo stesso non devono nemmeno "piccare" troppo l'olfatto con la loro alcolicità. Da qui la realizzazione di un piccolo calice che possa trattenere gli aromi ma permetterne anche la giusta areazione in modo da non riempire e occludere il naso.

