

La cantina

Le caratteristiche della cantina per una corretta conservazione del vino.

Se la vecchia immagine delle cantine riportavano ad ambienti un po' polverosi, oggi non è più così. La cantina deve infatti rispondere a precisi requisiti di igiene ed organizzazione, per permettere al vino di esprimere nel modo migliore le sue potenzialità. Il momento decisivo è quello in cui il sommelier preleva la bottiglia per servirla al cliente che l'ha ordinata. La conoscenza dei vini presenti nella sua cantina e la sua abilità di vendita sono quindi fondamentali: se il sommelier proponesse una bottiglia ancora giovane, il vino potrebbe non essere al massimo, ma se si aspettasse troppo, potrebbe manifestare qualche cedimento o sintomi di stanchezza gusto-olfattiva.

L'impostazione della cantina deve essere fatta su dati oggettivi, tenendo conto degli aspetti di mercato, della clientela e delle potenzialità di vendita. Se, al contrario, ci si lascia trascinare dall'entusiasmo e dalla passione per i vini di altissimo livello, oppure, peggio ancora, da sconti particolari su grandi quantità di vini poco significativi, senza alcun presupposto di vendita, ci si può trovare di fronte a qualche difficoltà. Grandissimi vini e una cantina prestigiosa ma nessun vantaggio economico, non rappresentano una binomia accettabile ai fini di un'adeguata organizzazione e gestione della cantina del ristorante.

L'ambiente ideale

La perfetta conservazione della qualità del vino è legata a numerosi fattori, tra i quali luce, temperatura, umidità relativa, vibrazioni ed odori presenti nella cantina. La cantina ideale deve avere una temperatura compresa tra gli 11-15° C, ma ancora più importante è che questa non subisca oscillazioni: nulla danneggia il vino più degli sbalzi termici. Queste condizioni sono favorite da una posizione sotterranea, posta a 4-5 m sotto il livello del pianterreno, meglio se scavata nella roccia o costruita con pareti di mattoni o pietre. Anche il pavimento deve essere allestito in modo particolare, per favorire il mantenimento di un adeguato livello di umidità. A questo scopo possono essere stratificati ciottoli e ghiaia di diverse dimensioni, con terriccio per compattarli e mattoni per completarne la parte più superficiale. Altrettanto importante è l'umidità relativa dell'ambiente, che deve essere intorno al 65-70% e, ove possibile, il locale dovrebbe essere esposto a Nord.



L'illuminazione deve essere molto curata, con lampade al sodio o schermate, di bassa potenza e mai al neon, in modo da evitare difetti come il cosiddetto gusto di luce o altri processi ossidati. Per evitare che attraverso il sughero del tappo penetrino odori e sapori non graditi in cantina non si devono conservare alimenti con sapori e profumi intensi e penetranti, come salumi e formaggi. A maggior ragione, caldaie o bruciatori devono essere sistemati altrove. Infine sono da evitare rumori e vibrazioni persistenti.

La disposizione delle bottiglie



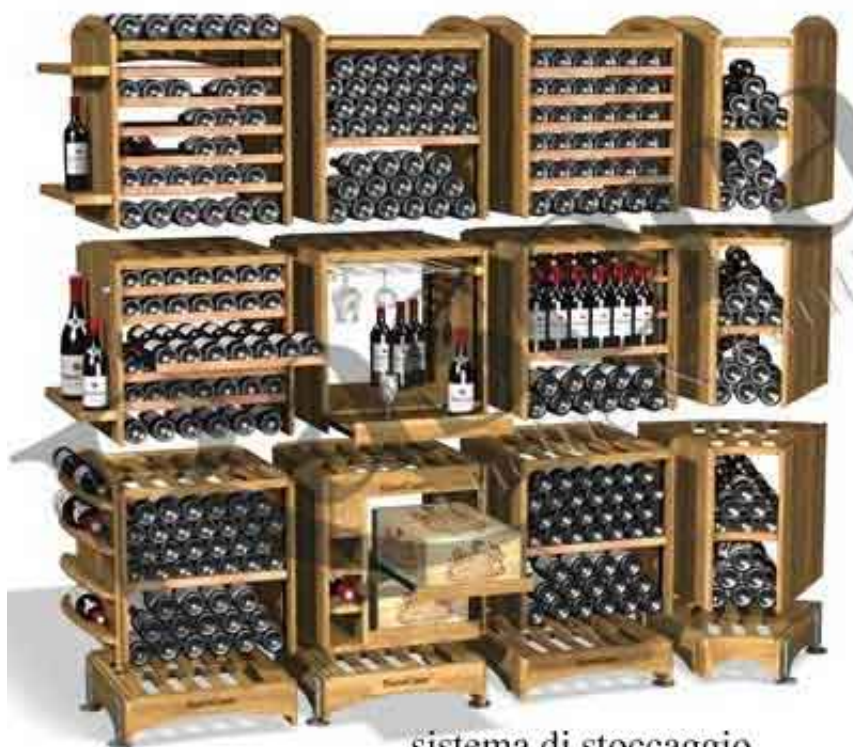
V

Cantina del giorno e armadi a vino



Per rendere più funzionale il servizio del vino, il ristorante dispone anche di una cantina del giorno-o settimanale- nella quale sono ordinati i vini che verranno più facilmente proposti e venduti nella giornata. In un ambiente attiguo alla sala ristorante, dove siano rispettate il più possibile le condizioni ideali della cantina, sono sistemate le bottiglie, con particolare riguardo alla temperatura per spumanti e vini bianchi, che deve essere mantenuta intorno ai 6-10° C, fino ai 16- 18° per quelli rossi. Sempre più spesso la cantina del giorno viene sostituita da uno o più armadi a vino, posizionati nella stessa sala del ristorante o in una stanza adiacente, che permettono di mantenere costante la temperatura delle bottiglie. In questi armadi, le temperature più basse dei ripiani inferiori sono adatte alla conservazione degli spumanti e dei vini bianchi, per poi salire in quelli superiori, dove vengono riposte le bottiglie dei vini rossi più maturi.

La nostra cantina



Un appassionato di vino ha sempre il desiderio di possedere una bella cantina, nella quale raccoglie un po' alla volta le bottiglie che più ama, che ha già degustato ad una cena o durante un viaggio, che gli sono state consigliate da un amico, che lo hanno incuriosito e attratto di più. Riassaggiare i vini già apprezzati o vivere nuove sensazioni con quelli non ancora conosciuti, rappresenta ogni volta una scoperta, una piccola emozione. Non è facile riuscire ad avere a disposizione un ambiente che rispetti tutte le condizioni necessarie, come per esempio l'esposizione a nord. Se però si ha l'intenzione di acquistare anche bottiglie costose, è opportuno fare di tutto perché almeno quelle più importanti, cioè illuminazione, umidità e temperatura, vengano rispettate. L'ambiente domestico non è favorevole alla perfetta conservazione del vino, ma oggi in commercio si possono trovare armadi-cantina, che pongono rimedio a tutto questo e che possono contenere da 50 a oltre 200 bottiglie. E l'iniziale sacrificio economico verrà ampiamente ripagato dalla soddisfazione di assaggiare vini in perfette condizioni, soprattutto se pregiati e costosi. In questo caso è quasi superfluo raccomandare l'ordine, perché gli appassionati che a poco a poco creano e plasmano a loro immagine una cantina personale, la curano con grande dedizione e passione. A meno che non ci si possa permettere grandi collezioni, il consiglio che si può dare è quello che... il vino viene prodotto per essere bevuto! Il rischio è infatti quello

che l'entusiasmo porti ad acquistare molte bottiglie, magari anche di vini che non possono rimanere a lungo in cantina, perché hanno doti che si esprimono in tempi piuttosto brevi. Per non incorrere nel rischio di farli invecchiare inutilmente e quindi perderne completamente il valore, è bene evitare di acquistarne interi cartoni, a meno di non avere la certezza di riuscire a consumarle entro un periodo ragionevole. Il discorso cambia quando si parla di grandi vini, per i quali il riposo in cantina, se ben attrezzata, può perfezionare l'evoluzione e regalare felicità a noi e agli amici che avranno l'opportunità di condividere il momento della loro stappatura. Un mondo per rivivere a distanza questi momenti può essere quello di creare un diario di cantina. In commercio ne esistono di molto belli, già predisposti con le indicazioni del luogo di acquisto della bottiglia, etichetta, produttore, prezzo, caratteristiche del vino (vitigno, zona, terreno, passaggio in legno...), data e occasione della degustazione, descrizione sensoriale. Assaggio dopo assaggio, ci si può costruire un archivio privato di dati ed emozioni, con il quale arricchire la propria esperienza sul vino e da consultare per rinfrescare antichi ricordi.

Autore: Tommaso Anibaldi