

## Gli strumenti del sommelier

Durante l'esecuzione del servizio del vino in tavola, il sommelier si avvale di alcuni strumenti e accessori, che gli permettono di svolgere con sicurezza, rapidità ed eleganza la propria mansione: cavatappi, termometro a lettura rapida, tappo stopper, seau a glace, cestino a vino, decanter, pinza per spumanti, taste-vin, bicchiere da degustazione, candelieri e candela.

### Il cavatappi

L'apribottiglie professionale è quello a leva, munito di un coltellino per tagliare l'involucro che protegge il tappo e di una spirale (chiamata anche verme) a larga filettatura, piatta nella parte superiore e arrotondata in quella inferiore, solcata al centro da una scanalatura che permette una presa maggiore sul sughero da estrarre. In commercio se ne trovano di diverse forme e tipi; il migliore, quello professionale, è il cavatappi a leva, codificato dall'AFNOR (Association Francaise de Normalisation) che ha stabilito delle norme per le materie vinicole.



### Termometro a lettura rapida

Il termometro a lettura rapida è un utile strumento per il sommelier che deve verificare la correttezza della temperatura di servizio del vino. Il termometro si può utilizzare inserendolo direttamente nel collo della bottiglia quando è piena, ma per misurare la temperatura del vino è preferibile inserirlo direttamente nel bicchiere da degustazione. La ragione è dovuta sia a motivi igienici che pratici, perché il vino versato nel bicchiere ha una temperatura superiore a quello della bottiglia. Dopo l'uso, in ogni caso, il termometro va ripulito con un panno asciutto. Esistono diversi modelli: elettronico, laser, a penna...





### Tappo stopper

E' utilizzato per mantenere l'effervescenza in alcuni vini frizzanti dopo la loro apertura. Quando lo spumante viene offerto come aperitivo al tavolo, nei wine-bar, nelle enoteche con degustazione ed in tutte le occasioni nelle quali si presenta l'esigenza di mantenere l'effervescenza della bottiglia non terminata, l'utilizzo del tappo stopper si rivela indispensabile.





### Seau a glace (secchiello del ghiaccio)

E' il termine francese per indicare il secchiello per il ghiaccio: il servizio degli spumanti, a volte dei vini bianchi e di alcuni rosati richiede, appunto, l'utilizzo del seau a glace che può essere in cristallo, silver-plated o d'argento. La funzione può essere duplice: il secchiello può servire per raffreddare velocemente la bottiglia, nel caso non fosse stata posta in anticipo in frigorifero, o solo per mantenerne bassa la temperatura. Il secchiello è sistemato su uno stand, o colonna porta secchiello, accanto al tavolo del cliente, dal quale la bottiglia verrà prelevata ogni qualvolta si debba procedere con il servizio, avendo cura di asciugarla con l'apposito tovagliolo, per evitare di far cadere attorno delle gocce d'acqua.



### Cestino a vino

Il cestino a vino (o portabottiglie o paniere), può essere in vimini, in metallo, in argento, ecc. Viene utilizzato durante il servizio per trasportare direttamente dalla cantina alla sala ristorante o una bottiglia di vino invecchiato, che presenta un deposito di sedimenti sul fondo, in quanto ne mantiene la posizione originale (inclinata) ed evita di mettere in circolo i sedimenti stessi, che comprometterebbero la qualità del vino.



### Il decanter

Il decanter è una speciale caraffa simile ad un'ampolla di vetro, utilizzato per la decantazione (travaso, trasferimento) del vino. In cristallo purissimo o in vetro cristallino, il decanter assume sempre più spesso anche una valenza estetica diventa, diventando così prezioso e sofisticato da essere esposto ed ammirato per la sua intrinseca bellezza. Oltre che per separare i sedimenti e permettere l'apertura dell'ampio bouquet dei grandi vini rossi, il decanter può servire per arieggiare anche vini più giovani e per favorire la volatilizzazione di qualche sostanza che determina una leggera imperfezione olfattiva.



### Candelieri e candela

La luce della candela permette di vedere quando, durante la mescita, dalla bottiglia iniziano a scendere i depositi; senza questa seppur lieve luce, il vetro scuro della bottiglia ne impedirebbe la visione tempestiva.

### Pinza per spumanti

Il servizio dello spumante presenta a volte qualche difficoltà, perché il tappo può opporre una certa resistenza all'estrazione. Per evitare di romperlo o causare danni peggiori, si può ricorrere all'utilizzo della pinza, al fine di smuoverlo un po' all'interno del collo della bottiglia. L'apertura della bottiglia continua poi secondo la normale tecnica.



### Glacette

Usata in alternativa del cestello del ghiaccio per tenere al fresco il vino. La glacette in genere è in plastica a doppia parete e mantiene la temperatura costante.



### Sacchetto raffredda-vino

Il sacchetto raffredda vino è un sacchetto pieghevole alto circa 25 cm. contenente un liquido refrigerante che si mantiene nel freezer. Si usa avvolgendo la bottiglia nel caso la si voglia raffreddare velocemente. In gergo si chiama anche “mutanda del vino”.



INOX





### Taste-vin

Un tempo la degustazione del vino veniva realizzata con uno strumento dalle origini molto antiche, il taste-vin ( assaggia-vino). La forma attuale di questo oggetto risale al XVII secolo e sembra ideato dai vignaioli della Borgogna per assaggiare e valutare il vino spillato direttamente dalle botti. Per cui in ambienti poco illuminati come la cantine, in quanto anche una luce fioca si riflette come in uno specchio nel tast-vin, attraversando il vino così da permettere di vederlo in totale trasparenza. Utilizzato per decenni da tutti i sommelier del mondo, soprattutto in Francia e in Italia, è tuttora il simbolo dell'Associazione Italiana Sommelier, anche se nell'utilizzo quotidiano è stato scalzato dal più pratico bicchiere da degustazione. Per essere impugnata al meglio, questa piccola tazza in argento ( per la proprietà che ha questo metallo di dissolvere l'anidride solforosa presente nei vini giovani) o silver-plated presenta un manico di dimensioni ridotte, a forma di anello, sul quale si trova il poggiadito. All'interno del taste-vin, da una parte si trovano otto grandi perle concave che servono per l'esame visivo dei vini rossi, mentre dalla parte opposta una serie di nervature di forma allungata (17 o 18), sempre incavate, permette l'osservazione dei vini bianchi. Quindi per valutare i vini bianchi lo si impugna con la mano sinistra e si versa il vino con la destra. Al contrario, per esaminare un rosso si versa il vino con la sinistra e si impugna il manico sul poggiadito utilizzando la mano destra.

Al centro si trova una bolla di livello, convessa e di dimensioni maggiori, che non deve mai essere superata, indica la quantità massima di vino da porre nel recipiente. Attorno a questa bolla centrale sono disposte 14 piccole perle in rilievo, la cui funzione è quella di permettere un rapido arieggiamento del vino per favorire l'esame olfattivo. Il taste-vin fa parte della divisa di servizio del sommelier, ma le veloci degustazioni al tavolo del cliente vengono oggi realizzate con il bicchiere da degustazione.





### Anello-salvagocce

L'anello salvagocce è un anello metallico rivestito internamente di feltro. Inserito nel collo della bottiglia, consente di assorbire la goccia che scende lentamente dal collo quando si versa il vino.



### Salvagocce drop-stopper

Il drop-stop è un accessorio costituito da una lamina flessibile rivestita da pvc alimentare.

Il disco va arrotolato su se stesso, come un cannolo, e si inserisce nel collo della bottiglia così da evitare quel fastidioso sgocciolamento che sporca la bottiglia stessa e le tovaglie.







### Il carrello dei vini.

Il servizio del vino a bicchiere non è molto diffuso, ma potrebbe essere un ottimo sistema per favorire la degustazione di diversi vini in abbinamento ad ogni portata, quando il ridotto numero dei commensali non consente l'ordinazione di varie bottiglie. In questo modo si potrebbero anche mettere in vendita bottiglie di vini di qualità, nei quali si crede ma ancora poco conosciuti e che quindi creano qualche difficoltà di vendita. La proposta del carrello dei vini deve prevedere almeno otto tipologie differenti: per l'aperitivo si possono scegliere due vini, un bianco frizzante e uno fermo, oppure due spumanti, un Metodo Martinotti e un Metodo Classico, anche in funzione del livello del ristorante. Si possono poi prevedere un vino bianco giovane e fresco, un vino bianco maturo elevato in barrique, un vino rosso giovane, un vino rosso maturo e strutturato, seguiti eventualmente da un rigoroso da abbinare a formaggi saporiti e stagionati.



Autore: Tommaso Anibaldi