

LUNGA VITA AL VINO.

LA GUIDA DEDICATA ALLA PASSIONE
E ALLA CONSERVAZIONE DEL VINO.



NEVADA®



LUNGA VITA AL VINO.

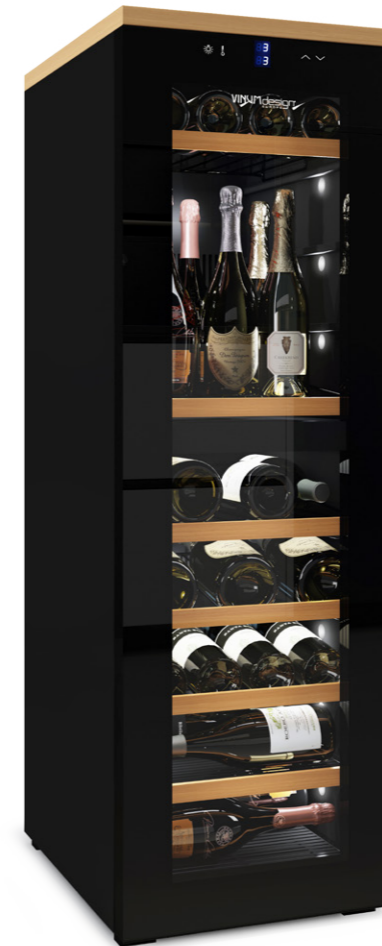
Se sei una persona che apprezza il vino, saprai che una corretta conservazione è il modo migliore per rispettare tutto l'impegno, la passione e la fatica che sono racchiusi in ogni bottiglia.

Conservando il vino nel modo giusto, lo farai maturare, evolvere e migliorare nel tempo.

Altrimenti potresti farlo deteriorare, fino a rischiare di non poterlo più bere.



COME (E DOVE) CONSERVARE.



Quando si parla di conservazione corretta, vanno considerati soprattutto due aspetti: il luogo e la temperatura.

In particolare, devi prestare attenzione a:

- TEMPERATURA
- SBALZI TERMICI
- LUCI DIRETTE
- UMIDITÀ

Prodotto Selezionato



I VANTAGGI DELLA CANTINETTA.

Il luogo ideale per conservare i tuoi vini è una cantinetta, meglio se a doppia temperatura.

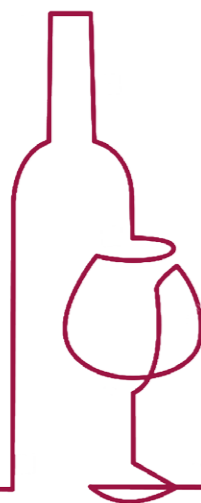
La cantinetta, infatti, ti permette di conservare le diverse tipologie di vino alla giusta temperatura, mantenendo il giusto livello di umidità e proteggendo le bottiglie dalla luce diretta del sole o delle lampade.

A proposito, sai a quali temperature vanno conservate le diverse tipologie di vino?

I vini rossi e i passiti rossi a una temperatura di 15 °C.

I vini bianchi, gli spumanti, i rosati e i passiti bianchi, a una temperatura di 10 °C.

Come vedi, vini diversi prediligono temperature diverse:
da qui l'importanza dell'opzione doppia temperatura.



E SE LA CANTINETTA NON C'È?

L'assenza di una cantinetta non pregiudica la possibilità di conservare le tue bottiglie e degustarle in tutta la loro qualità.

Dovrai però scegliere l'ambiente giusto e adottare alcuni semplici accorgimenti. Vediamo quali.

- 1. Utilizza una scaffalatura in legno o in metallo:**
ricorda che più si sale verso il soffitto più l'aria diventa calda, perciò posiziona i vini rossi più in alto e a scendere arriva a bianchi e spumanti.
- 2. Evita le luci sempre accese e la luce del sole diretta.**
- 3. Di tanto in tanto fai circolare l'aria.**
- 4. Non mettere sostanze (detersivi, vernici) o alimenti dagli odori intensi (salumi, formaggi) vicino al vino in riposo:**
il sughero del tappo è come una "spugna" che cattura ogni odore e lo rilascia nel vino.
- 5. Disponi le bottiglie coricate orizzontalmente:**
in questo modo il liquido rimane sempre a contatto con il tappo, mantenendo il sughero umido e impedendo il passaggio dell'ossigeno all'interno della bottiglia.
- 6. Mantieni l'umidità al 70% circa e una temperatura media di 10-15°C:**
non preoccuparti se dovessi sfiorare di qualche grado, l'importante è evitare gli sbalzi da 5 a 25 °C tra il giorno e la notte o tra l'estate e l'inverno.

IL TAPPO: UNA TAPPA IMPORTANTE.

Ti sarà probabilmente capitato almeno una volta di aprire una bottiglia e dire “sa di tappo”.

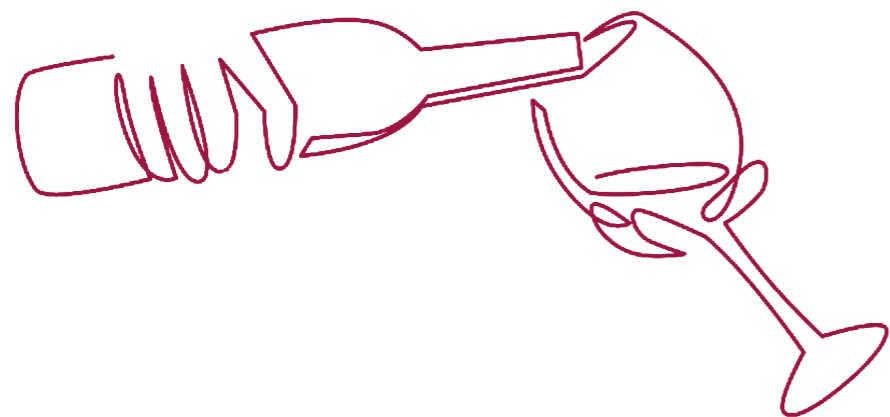
Il **difetto di tappo** non dipende da un cattivo stato di conservazione del vino, ma da un fungo già presente sulla quercia da sughero.

Se annusando il tappo in sughero - ricorda: **il tappo si annusa tutto**, da un capo all’altro, e non solo l’estremità a contatto col vino - avverti un odore sgradevole, tipo muffa o straccio bagnato, è molto probabile che il vino sia difettoso e quindi da scartare.

In questo caso, infatti, il vino si deteriora anche senza essere stato a contatto con il tappo. Per accertartene, versane comunque un sorso e annusalo.

NEVADA





DALLA CONSERVAZIONE ALLA DEGUSTAZIONE.

Lo scopo di una corretta conservazione del vino è naturalmente quello di poterlo degustare al massimo delle sue qualità.

Perché una bottiglia possa davvero esprimere tutto il suo potenziale, basta seguire alcuni semplici consigli.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

La temperatura a cui servire un vino per apprezzarlo appieno non sempre coincide con la temperatura a cui va conservato.

La giusta temperatura di servizio permette al vino di esprimersi al meglio sia al naso, sia in bocca.

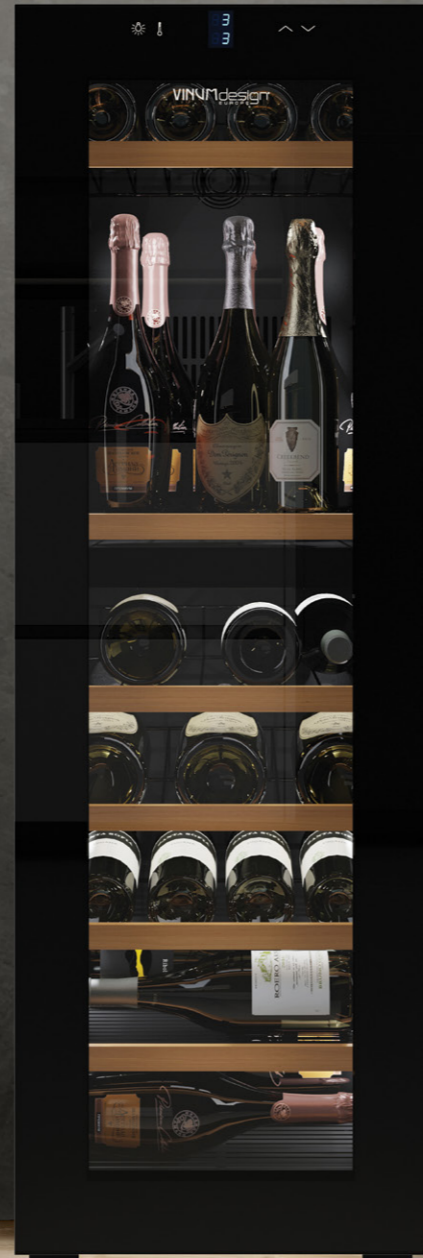
Una temperatura alta enfatizza la componente alcolica del vino al naso e le morbidezze in fase gustativa (alcol, zucchero e corpo).

Una temperatura bassa smorza o annulla gli aromi al naso, mentre in bocca accentua le durezze (acidità, sapidità, tannino e bollicine quando presenti).

Ecco le temperature a cui servire le diverse tipologie di vino per esaltarne le componenti organolettiche:

- **16 - 18 °C** Rossi strutturati (es. Barolo e Brunello)
- **14 - 16 °C** Rossi di media struttura
- **12 - 14 °C** Rossi leggeri (es. Lambrusco) e passiti rossi, bianchi strutturati, rosati strutturati, spumanti Metodo Classico invecchiati (es. Champagne o Franciacorta millesimati)
- **10- 12 °C** Bianchi di medio corpo, passiti bianchi e rosati leggeri
- **8 - 10 °C** Bianchi giovani, spumanti Metodo Classico base (es. Champagne o Franciacorta sans année)
- **6 - 8 °C** Spumanti metodo Charmat e vini bianchi dolci (es. Prosecco, Asti)

NEVADA



IL SERVIZIO: PRIMA...



Hai bisogno di raffreddare velocemente una bottiglia?

Non metterla mai nel freezer, soprattutto se si tratta di un vino spumante: il perlage si rovinerebbe irrimediabilmente!

Versa in un secchiello 500 ml di acqua, 500 g di ghiaccio e 100 g di sale grosso e immergi la bottiglia: si raffredderà in un lampo!

Se hai un po' più di tempo a disposizione per raffreddare un vino prima di servirlo, puoi metterlo brevemente in frigorifero.

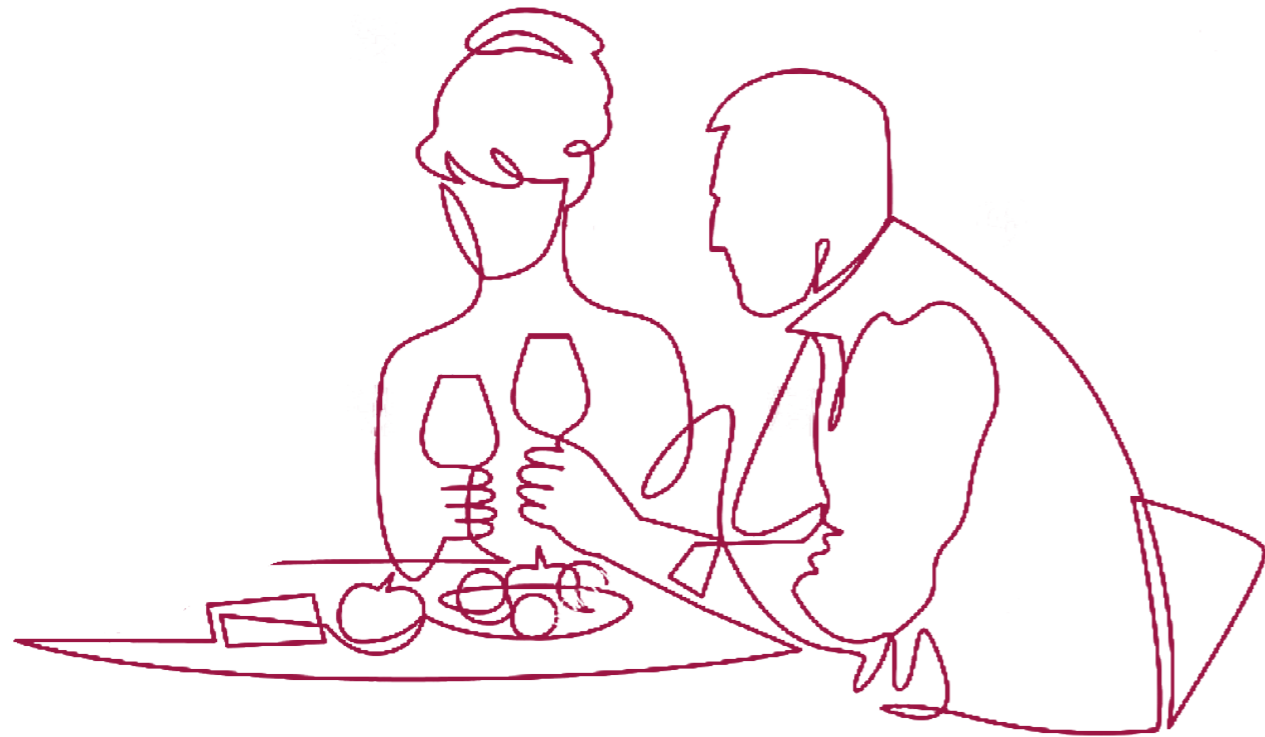
IL SERVIZIO: ... DURANTE...



Una glacette o un secchiello ti aiuteranno a tenere sotto controllo la temperatura del vino durante il pranzo, la cena o la degustazione.

È meglio partire con un vino a temperatura più fredda piuttosto che più calda: il vino tenderà infatti a scaldarsi da solo col passare del tempo, fino a giungere a temperatura ottimale.

IL SERVIZIO: ... E DOPO.

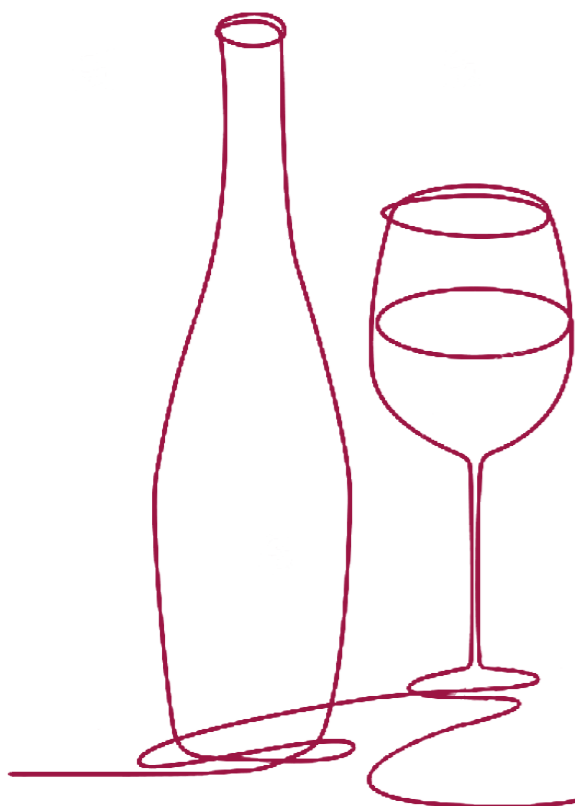


Se ti rimangono alcune bottiglie non terminate, chiudile con un tappo che non faccia passare aria e metti in frigorifero i bianchi e gli spumanti.

I rossi possono rimanere a temperatura ambiente in una zona idonea alla conservazione.

È comunque consigliabile finire le bottiglie entro pochi giorni.





È NATO PRIMA IL CALICE O LA BOTTIGLIA?

Il calice è composto dalla pancia, dallo stelo e dal piede.

Lo stelo è lungo per permetterti di roteare il vino senza difficoltà e per tenere la mano lontana dalla pancia: in questo modo eviterai sia di scaldare il vino al suo interno, sia che eventuali profumi presenti sulle dita possano influenzare la degustazione.

Il calice non andrebbe mai tenuto dalla pancia: la presa corretta è dal suo gambo o, addirittura, dal piede.

A BUON INTENDITOR CALICE GIUSTO.

La scelta del calice è un elemento chiave di ogni degustazione (ma anche di una semplice bevuta).

Ogni tipologia di vino richiede infatti il calice adatto.

La differenza la fanno la pancia del calice e la sua chiusura.

Più la pancia è ampia, maggiore sarà l'ossigenazione del vino, maggiore l'espressione aromatica. Ecco perché per i vini rossi di grande struttura si utilizzano calici molto ampi, detti balloon.

Più la pancia è stretta, più gli aromi verranno convogliati verso il naso. Questo porta a preferire flûte lunghi e stretti per i vini spumanti.

Per riassumere:

- Più il vino è strutturato, più ampie dovranno essere la pancia e la chiusura del calice.
- Più il vino è leggero e delicato, più strette saranno la pancia e la chiusura.

LA ROTEAZIONE



La roteazione del calice è utile per ossigenare il vino e sprigionare al meglio i suoi aromi.

L'ossigenazione fa emergere gli aromi più profondi, detti "terziari", ma volatilizza gli aromi più leggeri o "varietali" (fiori, frutti).

Ecco perché se eccedi con la rotazione rischi di "impoverire" il vino che stai degustando.

L'ideale è annusare il vino non appena versato nel calice per percepire gli aromi primari, e solo in un secondo momento far roteare il vino nel calice.

SARÀ BUONO?



Se vuoi valutare la presenza o meno di difetti in un vino, versane una piccola quantità nel calice, quindi:

- annusalo senza roteare il calice
- rotea il calice e riannusa il vino
- assaggia il vino

Se il vino non ha caratteristiche negative, è “a posto” e puoi procedere a versarlo.

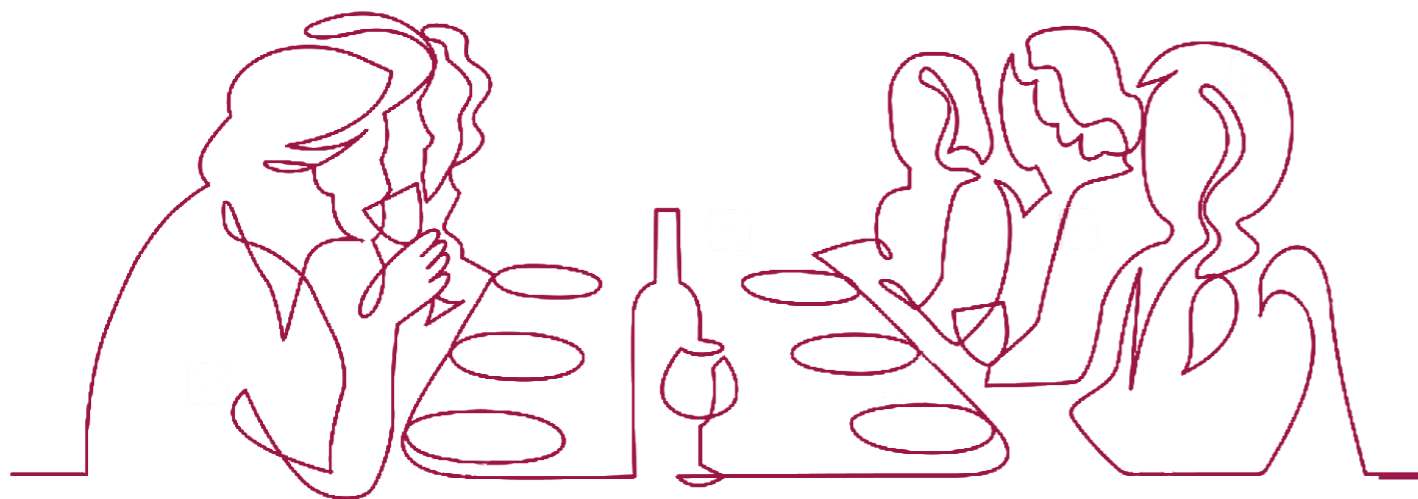


L'ARTE DELL'ABBINAMENTO.

L'abbinamento tra vino e cibo è un procedimento complesso e influenzato da numerosi fattori, che possono portare a risultati molto diversi.

Un abbinamento si può dire **perfetto** quando cibo e vino evolvono insieme nel sapore, generando un "terzo gusto" capace di regalare un'emozione.

Un abbinamento si può dire **corretto** quando cibo e vino non entrano in collisione come gusti e sapori.



PIATTO IMPORTANTE, VINO IMPORTANTE.

Questa è la regola base di ogni abbinamento.

Piatto e vino devono avere la stessa importanza.

Indicativamente, un piatto importante darà il meglio in abbinamento con un vino importante, e un piatto delicato vivrà meglio un abbinamento con un vino delicato.

C'È SEMPRE UN PERÒ.

Ti potrà capitare di trovarti di fronte a eccezioni e casi specifici.

Se devi servire più vini diversi, prendi in considerazione questa scala:

- **Alcol:** parti dai vini meno alcolici per arrivare a quelli più alcolici.
- **Età:** parti dai vini più giovani per arrivare a quelli più vecchi.
- **Dolcezza:** servi i vini in ordine di residuo zuccherino, da quelli più secchi a quelli più dolci.
- **Struttura:** servi i vini in ordine di struttura (e di temperatura di servizio): dal più leggero al più strutturato.

A COLPO SICURO.



Una buona regola generale sull'ordine di servizio per tipologie di vino è questa:

- spumanti prima dei bianchi,
- bianchi prima dei rosati,
- rosati prima dei rossi,
- rossi prima dei passiti (o, comunque, prima dei dolci).

Infine, se non vuoi correre rischi o fare salti nel buio, puoi seguire la regola del territorio: cucina tipica di una zona abbinata a un vino della stessa provenienza.

Così facendo, potrai giovarti di secoli di esperienza e sperimentazione!



SIAMO ARRIVATI AL FONDO.

Forse molte delle cose che hai letto le sapevi già, forse no, forse alcune ti hanno sorpreso.

L'importante è che il tuo rapporto con il vino continui a maturare e migliorare col tempo, proprio come una buona bottiglia.

E a questo proposito, ricordati sempre che la bottiglia migliore è quella che sei felice di aprire.

ALLA SALUTE!

NEVADA 

LE MIGLIORI ATTREZZATURE PER LA GESTIONE DEL VINO.

Il Sommelier:

Fabrizio De Simone,
vendemmia 1989,
Milano igt.

Sommelier Fisar classificato tra i tre
migliori sommelier d'Italia 2019.

<https://fabriziodesimone.it/>

I NOSTRI BRAND.

NEVADA ®

VINUM ®



www.nevadaeurope.com
Email: commerciale@nevadaeurope.com
Tel: +(39) 02 30559080

NEVADA ®
