

Il vino ai nostri giorni: tendenze e consigli

Abbiamo interpellato **Roberto Anesi**, per parlare di un alimento tra i più complessi e affascinanti che esistano: il vino. Roberto si è aggiudicato nel 2017 il premio di **Miglior Sommelier italiano**. Ad ottobre ha ricevuto un'ulteriore riconoscimento dall'Associazione Italiana Sommelier come **Miglior Professionista dell'anno, premio Solidus**. Premio che ha ricevuto ai primi di dicembre al Senato della Repubblica a Roma.

Il mercato del vino è in continua evoluzione, la ricerca negli ultimi anni ha fatto passi molto importanti sia dal punto di vista della qualità che in merito alla commercializzazione del prodotto. In queste brevi righe che seguiranno, volevo trattare alcuni argomenti di attuale discussione in modo molto semplice, e fornire anche delle regole di base per chi consuma il vino in casa o per chi non si può dotare delle attrezzature che invece vengono utilizzate nella ristorazione.



Per consumare un vino con piacere, ricordate sempre questi due dettagli fondamentali:

Scegliete un calice di buona qualità

Spesso, durante le mie lezioni, consiglio ai corsisti di risparmiare qualcosa sull'acquisto delle bottiglie per investire invece senza alcuna remora nell'acquisto di un calice da degustazione. Questo per poter apprezzare la ricchezza aromatica del vino e quindi elevare ai massimi livelli di piacevolezza la degustazione. Cercate di evitare il lavaggio in lavastoviglie nella quale i calici si potrebbero rompere facilmente. Lavateli sotto l'acqua calda e asciugateli con una pezza che non lasci odori, che ovviamente andrebbero ad alterare la percezione degli aromi del vino.

Fate attenzione alle temperature di servizio

Ogni vino ha la sua temperatura di servizio e sbagliare quest'ultima significa comprometterne gran parte della qualità. Dimentichiamo quindi completamente il concetto di temperatura ambiente come corretta temperatura per consumare i vini rossi. Consumate vini bianchi e vini rosati a una temperatura attorno agli 8/10 °C, arrivate invece fino ai 16 °C per i vini rossi delicati, mentre per quelli più strutturati potete spingervi fino ai 18°C. Queste temperature non sono facili da padroneggiare a casa, un consiglio è quello di mettere la bottiglia di vino rosso in frigo 30 minuti prima cenare e di togliere il bianco dal frigo sempre mezz'oretta prima del pasto, dal momento che spesso i nostri frigoriferi sono troppo freddi. È una regola empirica, ma spesso si ottengono ottimi risultati in casa.

Le chiusure alternative

Vi sarà capitato di vedere sugli scaffali bottiglie chiuse con tappi di silicone o quelli così detti "a vite". Magari avrete pensato di evitarli in quanto non ritenuti all'altezza o di insufficiente qualità, ma sfatiamo subito questo mito. Se i tappi di silicone presentano una serie di problematiche per le quali non mi sento di consigliare apertamente il consumo di vini con questo tipo di chiusura, dobbiamo dire che invece la tecnologia moderna permette ai tappi a vite di conservare il vino perfettamente, oltre che di essere assolutamente pratici nell'utilizzo quotidiano. Sempre meno in futuro troveremo bottiglie chiuse con tappi di sughero in quanto questi diventeranno sempre più costosi e meno disponibili a causa dei lunghi tempi di maturazione della pianta del sughero, che purtroppo non può garantire l'assenza del difetto del profumo e del gusto di tappo, nonostante i forti investimenti nella ricerca fatti negli ultimi anni. In certi mercati mondiali il tappo a vite rappresenta ormai il 95% del vino venduto sugli scaffali dei supermercati, quindi il mio consiglio è quello di liberarvi dai preconcetti e incominciare a consumare queste bottiglie sicuri di trovare un prodotto integro e senza controindicazioni, nemmeno per l'evoluzione nel tempo.

Vini basso contenuto di alcol

Per una serie di ragioni differenti, non ultimo il discorso delle sue normative sul consumo di alcol alla guida, il mercato sta particolarmente privilegiando queste tipologie di vini con livelli di alcol piuttosto bassi. Il periodo dei vini caratterizzati da strutture imponenti e di contenuti alcolici elevati, è finalmente alle nostre spalle. Ricordate che la qualità di un vino non viene sancita dal contenuto alcolico come molto spesso si sente dire, ma è l'insieme di tutti gli elementi che devono interagire armonicamente tra loro per determinarne il valore. Trovare un vino con un livello di alcol più basso è quindi un elemento che ne favorisce la bevibilità, la condivisione e il consumo.

Vini rosati

Il comparto dei vini rosati è stato ghezzizzato in questi anni da tutte le categorie coinvolte nel commercio del vino, dagli stessi produttori, dai distributori, dal settore della ristorazione e dagli hotel. Da poco tempo però, i rosé stanno ritornando prepotentemente alla ribalta. Si tratta di vini facilmente abbinabili e spesso anche dal favorevole rapporto qualità prezzo. Sulle nostre tavole e per il consumo di tutti i giorni, questi prodotti possono essere il giusto compromesso per accompagnare diverse pietanze in modo ideale. Provateli ad esempio in abbinamento con la pizza!



Quello che però credo non debba mai mancare nel mondo del vino sono la condivisione e la curiosità. Assaggiare quindi sempre cose nuove, ma soprattutto fatelo con amici cari e persone importanti per voi. Nel mondo del social il vino è uno dei pochi elementi che alla base di tutto mantiene una forte socialità, questo non va mai dimenticato!

Buoni brindisi a tutti

Roberto Anesi



Ph. Alessandro Toller



Via Navicello, 7
38068 Rovereto, TN - Italy

info@simoncelli.it
www.simoncelli.it
@AziendaAgricolaSimoncelli

Tel. +39 0464 432373
Cell. +39 349 636 5022
Fax +39 0464 487371