

In questa sezione ci occupiamo di come [conservare il vino in cantina](#), delle [tipologie di bottiglie](#) e altro ancora: una piccola guida per chi vuole approfondire gli aspetti più tecnici e utili per crearsi una piccola riserva in casa.

Poche regole per conservare al meglio il nostro vino.

:: La conservazione in cantina ::

» Le bottiglie devono essere disposte coricate, in modo tale che il tappo rimanga umido ed elastico a contatto col vino; un tappo troppo secco lascerebbe passare ossigeno nella bottiglia, degradando velocemente il vino.

» Le scaffalature dovrebbero essere in legno (per attenuare eventuali vibrazioni) trattate con vernice antimuffa.

» In un ipotetico unico scaffale andranno disposti dal basso verso l'alto spumanti e champagne, vini bianchi secchi, bianchi dolci, i rosati, i rossi giovani e infine i rossi da invecchiamento.

» L'ambiente deve essere buio, non troppo umido (umidità attorno al 70 %) e lontano da fonti di calore. Infatti, il tappo, che è l'elemento più delicato non deve asciugarsi a causa di una cantina troppo secca. Per decidere l'ambiente adatto è bene tenere sotto controllo per un paio di mesi temperatura e umidità e verificare se la camera scelta mantiene le giuste caratteristiche.

» Non conservare nello stesso ambiente vini e prodotti alimentari come frutta, formaggi ecc., perchè i vini hanno la tendenza ad assorbire odori esterni.

» Le bottiglie destinate ad un lungo invecchiamento, spesso presentano danni alle etichette, causati dall'umidità. Un buon sistema è avvolgere la bottiglia nella carta velina, oppure, nei casi più difficili, utilizzare la pellicola trasparente, usata per conservare gli alimenti in cucina.

» Pareti e pavimenti devono traspirare e quindi è bene non utilizzare rivestimenti in materiali plastici ed impermeabili. Un buona soluzione è un intonaco tinteggiato con tonalità chiare, che facilitano l'individuazione di possibili infiltrazioni d'acqua.

» Per ciò che riguarda il pavimento, l'ideale sarebbe un fondo in terra battuta (come nelle vecchie cantine, molto simili a grotte), ricoperto da uno strato di ghiaia. In questo modo si facilita la traspirazione e si mantiene un'umidità costante. In alternativa è sufficiente lasciare il battuto di cemento grezzo.

:: Le tipologie di bottiglia ::

Da tempo ha preso piede la classica bottiglia da 750 cl., utilizzata in tutti i principali paesi produttori; le altre bottiglie più usate hanno capienze da 375 cl (dette mezza) e da 1500 cl. (dette magnum).

Il colore del vetro utilizzato è molto vario, va dal bianco al marrone, al verde, sia toni chiari che scuri. Molto importante è la scelta di vetri scuri per i vini a lungo invecchiamento, in modo tale da preservarli dal degrado causato dalla luce.

Le bottiglia più usate sono le seguenti:

ALBEISA

originaria della zona di Alba (Cn), è usata per i vini rossi

BORDOLESE

originaria della regione di regione di Bordeaux ed usata soprattutto per i vini rossi: ha il tipico collo cilindrico regolare appoggiato su spalle accentuate, che servono, durante la mescita, ad impedire ai residui solidi, tipici dei vini invecchiati, di entrare nel bicchiere.

BORGOGNOTTA

originaria della Borgogna, ha una forma cilindro-conica ed è utilizzata indifferentemente per vini bianchi e rossi.

CHAMPAGNOTTA

nata nella regione della Champagne, è la tipica bottiglia da spumante, dalla forma abbastanza simile a quella della Borgognotta. Ha un vetro spesso e pesante, per resistere alla pressione di almeno 10 atmosfere, e all'estremità del collo presenta un'imboccatura con una sporgenza ad anello alla quale sono fissate graffe o gabbiette metalliche usate per assicurare la tenuta del vino, ricco di gas disciolti.

RENANA

proveniente dalle zone vinicole del Reno, in Germania, ha una forma cilindro-conica allungata ed e' usata esclusivamente per i vini bianchi.