

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.