

maiolicus

10 REGOLE BASE PER DEGUSTARE IL VINO

TEMPO DI LETTURA: 3 MINUTI

WWW.MAIOLICUS.IT

#INTENDITOREMAIOLICUS

1. **EVITA SAPORI E ODORI FORTI PRIMA DI DEGUSTARE UN VINO** - La loro **persistenza gusto - olfattiva** rischia di coprire i profumi e i sapori, non permettendo di gustare a pieno la complessità del vino.
2. **LA TEMPERATURA DEL VINO: REGOLA FONDAMENTALE** - Nessun vino va mai servito a più di 20 gradi; ogni tipo di vino ha la sua **temperatura perfetta**: si va dai 4-5° C per gli spumanti secchi, fino ai 16-18° C per i vini rossi più strutturati e longevi. Puoi utilizzare un termometro da vino per aiutarti.
3. **SCEGLI IL BICCHIERE GIUSTO** - Questo aspetto è di primaria importanza. Bicchieri non molto ampi per i **vini più giovani e delicati**; l'ampiezza del bicchiere aumenta man mano che il **vino diventa più strutturato e ricco**.
4. **IMPUGNA IL BICCHIERE DALLO STELO** - Con il calore della mano rischi di scaldare il vino più velocemente.
5. **FAI LA VALUTAZIONE VISIVA DEL VINO** - Resisti alla tentazione di portare subito il bicchiere alla bocca e **osserva il vino**, roteando leggermente il bicchiere. Valuta **consistenza, colore e limpidezza**.
6. **FAI L'ESAME OLFATTIVO DEL VINO** - Avvicina il bicchiere leggermente inclinato al naso e inspira intensamente, un passo da ripetere più volte. Cerca d'individuare le **famiglie di profumo** più caratterizzanti (aromatico, fruttato, erbaceo, minerale, speziato), apprezzandone le sfumature.
7. **FAI LA VALUTAZIONE GUSTO - OLFATTIVA** - Anzitutto "avvina la bocca", ovvero prendi un primo sorso per ripulire la bocca da eventuali sapori precedenti. In seguito, prendi un secondo piccolo sorso e fai in modo che il vino arrivi a lambire tutta la cavità orale. Ispira attraverso i denti una piccola quantità di aria. Deglutisci il vino ed espira dal naso tenendo la bocca chiusa.
8. **CONSERVA BENE I TUOI VINI** - La **temperatura ideale per conservare** tutti i vini è di 12-13°C. Sfrutta una cantina sotterranea oppure una cantinetta frigo per vini. Evita sbalzi di temperatura e luce diretta.
9. **ESERCITATI CON COSTANZA E MODERAZIONE** - Osserva il cibo prima di assaporarlo, poni attenzione alle consistenze diverse che incontri, annusa i fiori, le spezie, le erbe aromatiche, così facendo ti creerai un **bagaglio sensoriale**.
10. **CONTINUA A FORMARTI PER RICONOSCERE LA QUALITA'** - Per riconoscere e apprezzare correttamente un ottimo vino, così come i prodotti enogastronomici più in generale, bisogna allenarsi a riconoscere la qualità. **maiolicus** si pone proprio questo obiettivo, seguici sui social!

