

PAOLO BASSO
COME E QUALE VINO
FAR INVECCHIARE

la CUCINA

N.09 maggio 2014

del Corriere del Ticino

DARIO RANZA
LO CHEF
CHE CUCINA
I PIATTI
CHE SOGNA



DIVINO

A CURA DI PAOLO BASSO
WWW.PAOLOBASSOWINE.CH



IL SOMMELIER CAMPIONE DEL MONDO OGGI CI PARLA DI ...



Come e quale vino far invecchiare

Uno degli aspetti più affascinanti del vino è senz'altro l'invecchiamento, argomento che tra appassionati fa nascere inevitabilmente piacevoli e interminabili discussioni sulla capacità di questa o quella etichetta di trascorrere gli anni nelle migliori condizioni. È un fattore molto importante per chi il vino lo compra, sia per piacere che per investimento, poiché proprio dalla capacità d'invecchiamento del nettare di bacco dipenderà il futuro valore della cantina.

A Bordeaux si usa dire che una persona deve bere i vini che suo padre ha messo in cantina per lui, e a sua volta lui farà la stessa cosa per i suoi figli, permettendo in questo modo di gustarli nella loro fase migliore, ossia quella della maturità. Questa era un'abitudine nobile che alcuni appassionati continuano ad alimentare ancora oggi, scegliendo con attenzione e amore i vini dell'annata di nascita dei figli e il luogo dove conservarli.

L'invecchiamento del vino è un lato dell'enologia ancora oggi misterioso e allo stesso tempo intrigante. I vini che dopo trenta o quarant'anni posseggono ancora struttura e complessità, suscitano un sentimento di grande riconoscenza e ammirazione per le persone che, con la loro passione e il loro lavoro, sono riuscite, in simbiosi con il loro terroir e il loro clima, a interpretare al meglio i loro vitigni e a trasmettere anche dopo tanti anni queste loro emozioni e amore.

Per conservare questi tesori è fondamentale la qualità della cantina, che deve consentire ai vini di star bene per un lungo periodo. La cantina ideale possiede una temperatura media di circa sedici gradi con leggere fluttuazioni stagionali di al massimo 2 o 3 gradi. Non ci devono essere vibrazioni e odori, per cui bisognerebbe evitare di far stagionare salumi e formaggi nello stesso locale, come purtroppo spesso si usa.

Poiché oggi è sempre più difficile trovare cantine con queste caratteristiche, gli amanti dei vini hanno la possibilità di ricorrere a spazi appositamente creati, dove poter conservare i vini anche per lunghi periodi e dove, in alcuni casi, vi è pure la possibilità di stappare e degustare i propri vini in un ambiente caratteristico.

È tuttavia anche molto importante non sovrastimare il potenziale di invecchiamento di un vino



PER CONSERVARE LE BOTTIGLIE, CHE DEVONO ESSERE DELL'ANNATA GIUSTA, È FONDAMENTALE LA QUALITÀ DELLA CANTINA E SCEGLIERE

basandosi sulla convinzione che il prezzo di una bottiglia sia indicatore della capacità del vino di migliorare negli anni. Molto più importante è l'annata, poiché i vini che invecchiano meglio sono quelli prodotti quando le condizioni climatiche permettono una maturazione ottimale delle uve. Solo i vini di queste annate e dei migliori vigneti possono affrontare decenni di invecchiamento offrendo a chi li degusterà un equilibrio e un'armonia che solo la maturità sa dare.

