

ENDRIZZI

BON TON DEL VINO

Regole di Galateo e savoir vivre secondo Endrizzi

WINE SERVING TIPS



Tutto ciò che devi conoscere per servire il vino
in modo davvero impeccabile



*Vino + vetro = amore
a prima vista*

—Il principale errore da evitare—

**Ti piace bere vino di qualità
ma non sei un sommelier o un
esperto e ti chiedi cosa evitare
in assoluto nel momento in cui ti
trovi a servire del vino.**

Cominciamo con un consiglio davvero
basico: l'errore peggiore è quello di
sbagliare il materiale del bicchiere. Niente
plastica, ça va sans dire: la plastica inquina
l'ambiente e anche il nostro palato,
alterando la percezione del gusto del vino.
Vale la stessa cosa per i bicchieri di carta,
anche se biodegradabili. Il vino ama il vetro
e richiede un calice sufficientemente ampio
e con uno stelo lungo.



—Come si tiene il calice—

Il calice del vino va tenuto in mano con la grazia di Audrey Hepburn in Colazione da Tiffany, oppure no?

Ebbene sì, il bicchiere va tenuto dallo stelo: impugnarlo dalla parte della coppa a contatto con la nostra mano ne fa alzare la temperatura. La funzione dello stelo è proprio quella di farci da ideale supporto. Non è assolutamente consigliato inoltre roteare a lungo il bicchiere come abbiamo visto fare ai sommelier: si rischia di macchiare abiti e tovaglia.

Ci viene rabboccato il vino durante una cena? Non avviciniamo il bicchiere a chi ce lo serve, ma lasciamolo fermo sul tavolo e diciamo semplicemente "grazie" quando è abbastanza.

—Come fare un brindisi—

È l'occasione di un festeggiamento particolare? Un momento romantico a due o una cena con amici o colleghi dove scambiarsi gli auguri?

Incredibile ma vero, la gioia di farlo non è proporzionale al tintinnio dei calici: il contatto tra i bicchieri va evitato per non causare accidentali rotture e macchie di vino ovunque. È sufficiente alzare il bicchiere verso l'alto e augurare "salute!", guardando i commensali negli occhi e sfoderando un bel sorriso.



—A chi servire per primo il vino a tavola—

Hai organizzato a casa tua un pranzo in famiglia, hai ospiti di riguardo a casa tua, magari i colleghi di lavoro oppure amici e ti chiedi... Da chi devo iniziare a riempire il calice?

Ricordati di servire il vino prima alle donne, poi agli uomini, e per ultimo a te stesso. Il Galateo dice anche di servire prima i più anziani, poi i più giovani. In questo specifico frangente non fate caso all'effettivo computo degli anni, ma serviamo genericamente prima i più adulti e dopo i più giovani. Lasciamo stare ruoli e cariche, non si tratta di un pranzo di lavoro istituzionale e anche se si invitano i colleghi, in casa nostra facciamo sentire tutti alla pari.





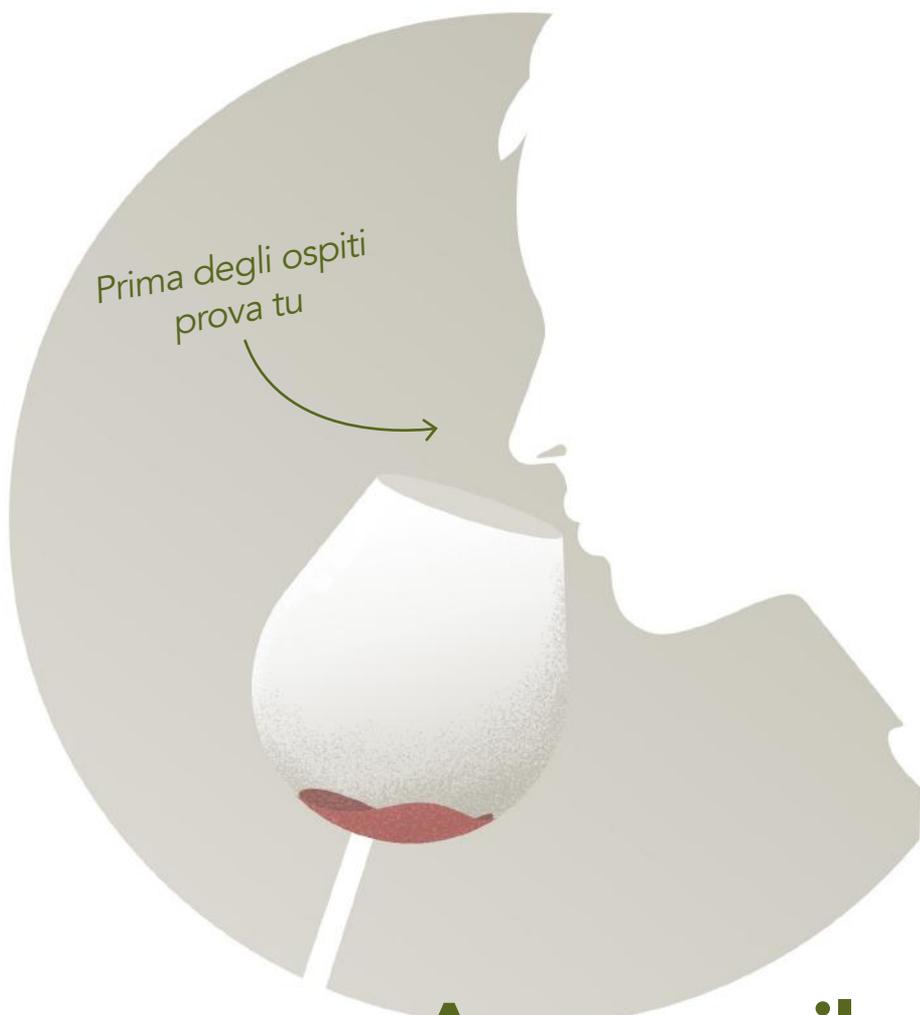
—Stappare il vino—

A meno che tu non sia un sommelier oppure un professionista vinicolo il momento di stappare il vino crea sempre un certo imbarazzo.

La premessa è questa: se non siamo avvezzi a stappare uno spumante o un vino, non è consigliabile farlo al tavolo degli ospiti. Sarà sufficiente mostrare loro la bottiglia prima di farlo, così che la vedano prima di essere aperta.

Due regole auree: stappare il vino fermo richiede un buon cavatappi, meglio se classico e maneggevole, con leva, taglierino e verme. Evitare cavatappi troppo voluminosi o peggio sgangherati. Seconda regola, tenere la bottiglia ferma sul tavolo durante l'operazione è saggio ed elegante.

Le cose sono diverse per lo spumante: va aperto tenendolo impugnato con entrambe le mani, una sul tappo e l'altra sulla bottiglia.



—Annusare il vino—

I Sommelier annusano il vino dopo aver aperto la bottiglia e non sai se devi farlo anche tu.

Si annusa il vino una volta stappata la bottiglia fondamentale per capire se abbia difetti o meno. Riconoscere l'eventuale difetto non è un'impresa facile nemmeno per i wine-expert, ma si impara presto a riconoscere lo sgradevole odore del tappo, simile all'odore dello scarico di lavandino.

Mai annusare direttamente dal collo della bottiglia, ma versare una piccola quantità in un bicchiere e assicurarsi che sappia di vino, non di altro. Mai servire agli altri ospiti quello del quale non siamo certi noi.

A destra è pratico e...
Scaramantico!



—Il servizio del vino al tavolo—

Hai stappato la bottiglia e cominci a versare il vino ai tuoi ospiti ma non sai se sia giusto stare fermo o spostarti e se farlo da sinistra o da destra.

Il modo di gestire la bottiglia durante una cena crea spesso imbarazzo e questo ci può far rilassare, siamo in buona compagnia! Va subito fatta chiarezza, il vino va eventualmente presentato a sinistra ma va servito dalla parte destra dell'ospite: si dice che porti sfortuna farlo dalla sinistra e per comodità si adotta questa regola che ci semplifica la gestione generale della cosa. Ci spostiamo pertanto in senso antiorario lasciando comodamente seduti i commensali.



—Come tenere la bottiglia—

Hai sempre il dubbio di come si debba tenere la bottiglia una volta stappata: per la pancia, per il collo, per il fondo, con una sola mano o aiutandosi con due mani?

È innegabile: la sensazione di essere al centro dell'attenzione mentre si serve il vino agli ospiti incute un certo imbarazzo, soprattutto se non lo si fa con regolarità. È bene fare chiarezza: le bottiglie di spumante si impugnano tutte per il fondo, a dita aperte, quelle di vino fermo possono essere impugnate dal fondo ma anche dalla parte della pancia. Sia per lo spumante che per i vini fermi è bene usare una sola mano, le due mani si usano solo nel servizio di bottiglie molto pesanti, dalla Magnum di 1,5 litri a crescere.

Il vino si serve dalla destra del commensale, ricordi? Va da sé che nel farlo userai la stessa mano per mescolare.

Ricordati di non coprire con la mano l'etichetta, che girerai dalla parte dell'ospite mentre versi la bottiglia: i suoi occhi devono poter leggere le informazioni senza difficoltà.

—Bottiglia in tavola oppure no?—

Al termine del servizio del vino ti sorge un dubbio: la bottiglia va lasciata in tavola oppure no?

Anche se sembra strano, la bottiglia va riposta su di un ripiano in vista, pronta per un rabbocco successivo nel bicchiere vuoto dei commensali. Lasciarla al centro del tavolo non va bene per almeno due ragioni: a meno che non si tratti di un pranzo tra wine-lovers, la conversazione può cadere sul vino e rischiamo di annoiare buona parte dei presenti. In secondo luogo evitiamo così il "self-service" da parte del commensale più sfacciato. A tavola tutti meritano la stessa attenzione e quantità di vino.





—Quanto vino nel bicchiere e la tovaglia immacolata—

Tanto quanto? Ti sarai chiesto spesso mentre servivi un ospite con il timore che prima o poi arrivasse l'inevitabile goccia a macchiare tovaglia o peggio il vestito di qualcuno.

Nel mondo del vino non è la quantità ma la qualità a fare la differenza. Mai riempire fino all'orlo il bicchiere di vino, basta arrivare a due dita. Il resto del bicchiere serve per "ossigenare" i profumi che sprigiona il vino. Il bon ton prevede anche piccoli trucchi per evitare spiacevoli momenti di imbarazzo: le macchie sulla tovaglia si possono evitare con un drop-stop, il dischetto di plastica da inserire nel collo della bottiglia. Comodo ed elegante, risolve con facilità il problema e l'ansia dell'ultima goccia tremolante sulla bottiglia.

—Bottiglia in regalo—

Cosa fare quando gli ospiti ti portano una bottiglia in regalo? Situazione molto frequente quando si organizzano pranzi o cene nella propria abitazione.

Il ringraziamento all'ospite che porta il regalo è ovviamente d'obbligo. Il galateo del vino prevede inoltre che ci offriamo di stappare subito quel vino in presenza di chi ce l'ha regalato, il quale declinerà a sua volta. Ci offriremo allora di conservarlo per una prossima occasione nella quale ritrovarsi.

Nella quotidianità sono queste le preziose occasioni nelle quali dare valore al gesto del dare e del ricevere.



La scusa ideale per un prossimo incontro...



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

Tel. +39 **0461 662672**
vinoteca@endrizzi.it
www.endrizzi.it

