

# 10 luoghi comuni sul vino da sfatare

scritto da Sergio Ronchi | 28/05/2021



**Tante sono le dicerie e spesso le false convinzioni quando si parla di vino. Ecco un piccolo elenco di 10 delle più comuni e del perché sono errate**



## **Uva bianca vino bianco, uva rossa vino rosso**

Non è proprio così, l'uva con cui si produce il vino ha quasi sempre la polpa bianca ma il vino ha bisogno anche dalla buccia del frutto per assumere il giusto colore: maggiore è il tempo di fermentazione o macerazione sulle bucce, più intenso sarà il colore.

Un paio di esempi. Un vino **Montepulciano d'Abruzzo rosato o rosso** sarà prodotto allo stesso modo ma per il rosato la fermentazione e macerazione sulle bucce potrà durare da alcune ore a 1 o 2 giorni, in base all'intensità di colore che si vuole ottenere mentre, per il rosso, si arriva a 15/20 giorni.

Il secondo esempio è ancora più emblematico, parliamo di **Champagne**. Quelli più importanti sono prodotti principalmente con pinot nero, un'uva a bacca rossa. Il procedimento per il colore è come il precedente, basta eliminare subito le bucce e il gioco è fatto, si otterrà un vino bianco. Esiste anche lo **Champagne Rosé** che, ovviamente, non potrebbe mai assumere questa nuance se si utilizzassero uve bianche.

## **No al vino rosso con il pesce**

Tra i luoghi comuni sul vino, uno dei più granitici è quello che riguarda l'abbinamento dei rossi con il pesce. Lo abbiamo scritto chiaramente in un [recente articolo](#): nulla vieta di **abbinare al pesce il vino rosso** con certe caratteristiche. Sicuramente con il bianco è più facile trovare affinità con la cucina di mare ma l'importante è sapere scegliere il vino giusto, o meglio la tipologia migliore per il piatto che abbiamo ordinato o che preparato a casa nostra. Quindi niente vini troppo impegnativi

tipo Barolo, Barbaresco, Brunello, Aglianico e similari.

## **La temperatura ambiente**

La **temperatura ambiente per i vini non esiste** ma, per ognuno di essi, esiste la giusta temperatura che influenza la sensazione che si prova nei sapori e negli aromi. I **vini più giovani bevuti freschi o freddi** perderanno profumi e si accentueranno le acidità, così come per i vini molto tannici. Meglio sempre portare la temperatura del vino al livello consigliato dal produttore o secondo i nostri desideri.

## **I vini rossi non vanno messi in frigorifero**

In linea di massima è corretto ma, come abbiamo visto anche nella “temperatura ambiente”, i vini devono essere bevuti alla temperatura corretta e quindi anche per i rossi potrebbe essere necessario fare un veloce passaggio in frigorifero.

Ecco un semplice esempio. In estate se si vuole bere un vino rosso, ad esempio un Chianti, e in casa ci sono 26 gradi, per berlo al meglio bisognerebbe portarlo a 18-20 gradi, quindi è necessario rinfrescarlo senza farlo diventare freddo, giusto un abbassamento di qualche grado rispetto a dove è stato tenuto a meno di essere fortunati e dotati di una cantina fresca.

## **Lo champagne è per il dolce o a fine pasto**

Lo Champagne andrebbe usato a tutto pasto avendo l'accortezza di cambiarne la tipologia al variare dei piatti ma evitando proprio il dolce, così come per tutti gli spumanti secchi che a volte si trovano proposti con il dolce.

Non si abbina ai dessert perché la caratteristica principale degli spumanti secchi è la notevole acidità che va in contrasto con un piatto dolce che non ne ha quasi mai. Sarebbe una sofferenza per il palato. Gli spumanti secchi si dovrebbero bere a tavola meglio se con piatti ricchi di grassezza in modo che puliscano la bocca.

## **Se un vino invecchia non è più buono o va in aceto**

Con le tecniche attuali è quasi impossibile che un vino si acidifichi, il controllo delle temperature in fase di lavorazione garantisce sempre un prodotto perfetto, poi ci sono molte variabili. In ogni caso un vino invecchiato è diverso da un vino giovane. Non è sempre facile apprezzare questi vini e solo con l'esperienza e la conoscenza si riesce ad entrare nelle mille sfaccettature che si presentano.

Un vino bianco possiamo considerarlo invecchiato dopo 3-4 anni minimo dalla vendemmia, per un rosso 10 anni circa. Un Brunello di Montalcino Riserva può essere messo in commercio dopo 6 anni dalla vendemmia, quindi 10 anni sono veramente pochi per considerarlo invecchiato.

## **A tavola non si devono bere vini bianchi e rossi insieme**

Un altro dei luoghi comuni sul vino da sfatare è che non debba pasteggiare con bianchi e rossi ma questo non è vero. Non ci sono particolari problemi a bere diversi tipi di vini durante un pasto, basta non esagerare, è la quantità quella a cui bisogna fare attenzione. Al contrario può essere interessante cambiare vino, se possibile, in base a quello che è stato ordinato perché ogni vino si abbina a piatti diversi.

## **Il vino dolce è fatto aggiungendo zucchero**

Nella produzione di vino non viene aggiunto lo zucchero ma si porta a maturazione l'uva in modo che ci sia più fruttosio nel mosto; successivamente si ferma la fermentazione quando si è raggiunta la dolcezza e gradazione alcolica volute o previste per quello specifico vino. Il **vino dolce spumante va abbinato a un piatto dolce da forno**, un **dolce passito** meglio a una pasticceria secca o a formaggi stagionati o erborinati.

## **I vini naturali puzzano**

Si tratta di un'affermazione errata perchè quelli che puzzano sono i vini fatti male. I vini naturali sono prodotti secondo regole che non prevedono l'utilizzo di prodotti chimici in vigna, come fertilizzanti o diserbanti e neppure procedure tecnologiche in cantina. Saranno vini differenti rispetto a quelli che siamo abituati a conoscere e che vengono chiamati "convenzionali" per differenziarli dai "naturali".

## **Il decanter è solo per vini invecchiati o importanti**

Il [decanter](#) è quel contenitore in vetro o cristallo spesso di forma molto attraente dove introdurre il vino dalla bottiglia per servirlo poi a tavola. **Ha una duplice funzione**, evitare che i sedimenti di vini molto invecchiati cadano nel bicchiere se versati direttamente dalla bottiglia e permettere di ossigenare meglio il vino.

Si può usare il decanter per fare bella figura o impressionare a tavola ma deve essere utile, quindi andrebbe usato solo quando serve. Corretto l'utilizzo non solo con vini molto invecchiati (oltre 20 anni) ma anche con vini molto giovani che risultano chiusi al naso.

E voi? Conoscete altri luoghi comuni sul vino che andrebbero chiariti?