

# Consigli utili sulla conservazione del vino

scritto da Redazione | 07/03/2023



**Come conservare i vini bianchi e rossi? Quali sono le condizioni da rispettare perchè non si perda il piacere di stappare una bottiglia? E qual è la differenza tra le cantine tradizionali e quelle elettriche?**

Come conservare i vini è una domanda che ciascuno di noi si è posto almeno una volta. È importante fare chiarezza dal momento che le giuste condizioni di “ricovero” del nettare di Bacco servono a mantenerne inalterate le qualità organolettiche.

I fattori da tenere in considerazione, sia che conserviamo i vini in casa che in cantina, sono l'**umidità**, la **temperatura**, l'**inclinazione** della bottiglia, la **luce** e la presenza di **vibrazioni o odori forti**.

# I 6 fattori di conservazione del vino

## Umidità

L'umidità relativa è uno dei fattori più importanti nella conservazione dei vini, soprattutto se si desidera una maturazione per un lungo periodo. L'**umidità ideale è tra il 55% e il 75%**, e non dovrebbe mai superare il 75% per evitare eventuali problemi di marciume e diffusione di microrganismi nel tappo.

Un'umidità eccessivamente bassa, invece, accelererebbe gli scambi tra vino e ambiente esterno che determina spesso il fenomeno per il cui il vino cerca di uscire dalla bottiglia. Ciò accade perché, con il passare del tempo, il tappo perde di ermeticità e gli scambi tra interno della bottiglia e l'aria aumentano.

## Temperatura

La temperatura è un altro fattore fondamentale nella conservazione dei vini, sia bianchi che rossi. Per entrambe le tipologie di vino è **importante che la temperatura sia costante**, senza sbalzi termici che possano alterare la corretta evoluzione del vino, compromettendone la qualità.

In generale, una **temperatura eccessivamente bassa** può causare fenomeni di precipitazione, ossia il formarsi di sedimenti sul fondo, oltre a rallentare o bloccare completamente l'evoluzione del vino. **Una temperatura troppo alta** invece provoca l'evaporazione dell'alcool, la rifermentazione e l'ossidazione degli acidi.

Sia per i vini bianchi che per i rossi la temperatura deve essere medio-bassa, ma i bianchi possono essere conservati in condizioni leggermente più fredde e quindi anche più vicine alla temperatura a cui vanno degustati. La temperatura corretta per i rossi è tra i 16°C e i 18°C, mentre per i bianchi è tra i 10°C e i 12°C.

## Inclinazione della bottiglia

Anche i non esperti sanno che **una bottiglia di vino andrebbe conservata sempre in posizione orizzontale**, o ancora meglio ad una inclinazione di circa 5 gradi, ma pochi sanno il perché. Il primo motivo è che il tappo deve rimanere a contatto con il vino così che resti umido ed elastico, evitando così che l'ossigeno penetri nella bottiglia, rovinandone la conservazione. La seconda motivazione è che la leggera inclinazione permette ai sedimenti di depositarsi sul fondo.

Se non fosse possibile mantenere le bottiglie all'inclinazione giusta, due alternative sono di rimettere il vino in verticale qualche ora prima di servirlo, oppure di decantarlo per separare la parte solida da quella liquida.

## Luce

Le radiazioni solari sono particolarmente deleterie per i vini bianchi ma, in realtà, tutte le tipologie di vino andrebbero conservate in un ambiente buio, o almeno rivestite con pellicole opache. La luce del sole può, infatti, alterare le caratteristiche organolettiche dei vini ed accelerarne il decadimento, andando a creare il cosiddetto "**gusto di luce**".

Questo è dovuto alla la riboflavina (**o vitamina B2**), una sostanza fotosensibile che - se esposta alla luce - dà vita a composti solforati con sentori di zolfo, cipolla, aglio e cavolo cotto. I vini bianchi sono più soggetti semplicemente perché il loro colore chiaro li rende più facilmente attraversabili dalle

radiazioni luminose, ma anche i vini rossi sono vulnerabili.

## Vibrazioni

Vibrazioni forti e costanti possono danneggiare il vino sia a livello chimico che fisico, snaturando certi componenti, alterando lo svilupparsi degli aromi, compromettendo l'elasticità del sughero e impedendo ai sedimenti di depositarsi sul fondo.

Per questo motivo è sempre meglio **conservare le bottiglie di vino in un ambiente tranquillo**, possibilmente su scaffali di legno che assorbano le vibrazioni.

## Odori

Se il vino viene conservato a contatti con odori forti, il suo profumo potrebbe risentirne. Infatti è importante tenere a mente che il vino non è mai chiuso in maniera completamente ermetica ed è facile che odori persistenti penetrino attraverso il tappo di sughero.

Il suggerimento è quello di conservare le bottiglie di vino lontano da caldaie, detersivi, vernici e solventi chimici, e possibilmente anche da salumi e formaggi, cosa non sempre semplice se avete una cantina.

## Dove conservare i vini

I vini possono essere conservati in due modi: la **tradizionale cantina** oppure le **innovative cantinette frigo**.

Le **cantine sono un'ottima soluzione**, sempre che abbiano le caratteristiche adatte. Una buona cantina è:

- interrata,
- al riparo da luce e vibrazioni,
- con una temperatura costante,
- con un pavimento non rivestito in modo che l'umidità possa risalire dal suolo,
- con scaffalature in legno.

L'alternativa sono le **cantinette elettriche** che essenzialmente ricreano le condizioni di una cantina in molto meno spazio. Spesso permettono poi di regolare due temperature diverse in modo da conservare sia vini bianchi che rossi nella stessa cantinetta. In una cantina tradizionale è invece possibile sfruttare la naturale tendenza dell'aria calda a salire, posizionando i vini bianchi negli scaffali più bassi e freschi.



Le cantinette ben realizzate diventano anche dei pezzi di design che arricchiscono un'abitazione e si possono acquistare anche on line su diversi siti come [cantinettavino.it](http://cantinettavino.it). Ce ne sono di tutte le dimensioni e tipologie, da quelle a libera installazione alle [cantinette per vini da incasso](#).