



Come conservare il vino a casa: i consigli degli esperti.

Temperatura, luce e posizione: le regole fondamentali per preservare qualità e integrità delle bottiglie anche in ambiente domestico

Il vino è un elemento vivo che può alterarsi facilmente, se non viene conservato correttamente. Nelle nostre abitazioni, purtroppo, non sempre si trovano le condizioni ideali per un'ideale conservazione.

Il primo elemento a cui prestare attenzione, è la **temperatura dell'ambiente** che deve garantire il giusto mantenimento di ogni tipologia di vino.

«Le migliori cantine hanno una temperatura che rimane stabile tra i 14 e di 17° C – ci spiega **Simone Schiaffino**, enologo dell'azienda **Tenute Pieralisi** di Maiolati Spontini (AN) – È preferibile, infatti, il fresco rispetto al caldo e sono assolutamente da evitare gli sbalzi termici, soprattutto tra inverno ed estate. Anche l'umidità è un fattore importante. È preferibile che sia compresa tra il 60 e l'80%, poiché un ambiente troppo secco può intaccare la conservazione ottimale del vino, a seguito di un restringimento del tappo, con conseguente ossidazione ed evaporazione del vino che, in tal modo, finisce per esser compromesso».

Gli fa eco **Mattia Paolinelli**, titolare dell'**Enoteca dell'Angolo** di Falconara Marittima, secondo il quale «I due peggiori nemici nella conservazione del vino, sono senza dubbio la luce e gli sbalzi di temperatura. Per questo i due consigli principali sono semplici: scegliere un ambiente buio e con temperature il più possibile stabili. I cambiamenti di temperatura, infatti, possono rovinare direttamente il tappo, facilitando l'ingresso di ossigeno nella bottiglia. L'ossigeno, a sua volta, accelera i processi di ossidazione, compromettendo la qualità del vino».



Da sn, l'enologo Simone Schiaffino e l'enotecario Mattia Paolinelli (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Luce, posizione e odori: gli accorgimenti pratici

Proprio sull'importanza di tenere il vino al riparo dalla luce, **Simone Schiaffino** aggiunge: «La luce naturale, così come quella artificiale, può causare processi ossidativi e alterare il vino; la

soluzione è quindi un ambiente buio o con luce soffusa. In alternativa, è possibile conservare le bottiglie all'interno delle loro scatole, di cartone o di legno, proteggendole dalla luce, mantenendole sempre in posizione orizzontale, in modo che il tappo rimanga umido e non si secchi. Così si evita anche la penetrazione di muffe e batteri».

È inoltre consigliabile **evitare ambienti con odori forti**, poiché il sughero è in grado di assorbirli e trasferirli al vino, compromettendone il profilo organolettico.

Se si dispone di uno spazio dedicato, le bottiglie più sensibili agli sbalzi termici, come gli spumanti, dovrebbero essere collocate nelle zone più basse, dove la temperatura è più fresca. Salendo verso l'alto si possono posizionare vini sempre meno delicati: prima i bianchi, poi i rosati e infine i rossi.

Conservazione e tempi di evoluzione del vino

«Conservare in modo ottimale un vino in cantina significa anche rispettarne i tempi di invecchiamento e di maturazione – sottolinea **Schiaffino** – L'evoluzione di un vino, infatti, è strettamente legata a diversi fattori, come la tipologia di vino e il vitigno con cui è prodotto, passando per le tecniche di vinificazione, nonché la gradazione alcolica. I vini rossi generalmente possono essere conservati per un periodo di tempo superiore rispetto a quelli bianchi e quelli con gradazione alcolica e tannicità più elevate si conservano meglio rispetto a quelli che le hanno più moderate».

Conoscere le caratteristiche organolettiche di un vino è fondamentale per preservarne la qualità nel tempo, ponendo la giusta attenzione alla sua conservazione.

Tappo in sughero o a vite: evoluzione e differenze

Altro aspetto da considerare è quello legato al tappo: la discussione su quale sia il tappo migliore, infatti, ha sempre alimentato i dibattiti tra gli appassionati di vino. L'uso dei tappi a vite è in costante aumento.

«La storia dei tappi a vite, o Stelvin, è caratterizzata da una continua evoluzione – spiega **Schiaffino** –. Dopo le prime applicazioni, la loro diffusione è aumentata soprattutto nei Paesi con carenza di sughero. Introdotti commercialmente in Australia nel 1976, hanno visto un'evoluzione significativa con la possibilità di personalizzare design e permeabilità all'ossigeno. Questo ha portato a un cambiamento nella percezione dei tappi a vite, che attualmente sono considerati una scelta di alta qualità per il vino».

Oggi nel tappo di metallo si trova anche un **elemento di stagno** al cui interno è inserita una piccola quantità di azoto, un gas inerte naturale che permette di preservare le proprietà organolettiche del vino.

«L'aroma, con questo sistema, non subisce influenze legate a umidità, pressione e temperatura. – precisa **Schiaffino** – Bastano pochi milligrammi per anno di ossigeno calibrato per una corretta maturazione del vino. Con il tappo a vite, inoltre, il controllo dell'evoluzione in bottiglia è

personalizzabile, attraverso diverse tipologie di guarnizioni».

La neutralità assoluta del materiale evita qualsiasi deviazione organolettica e conferisce omogeneità tra le bottiglie, aspetti difficili da ottenere con altri sistemi di chiusura.



Una comoda cantinetta per la conservazione casalinga del vino.

Come riconoscere una bottiglia conservata male

Torniamo da Mattia Paolinelli per capire **come possiamo riconoscere una bottiglia potenzialmente rovinata**, prima ancora di aprirla.

«Un primo indizio può arrivare dall'etichetta. – spiega l'enotecario – Macchie o deformazioni possono indicare eccessiva umidità, mentre etichette che si scollano sono spesso il risultato di sbalzi termici o temperature troppo elevate».

Un altro piccolo trucco è quello di **osservare la bottiglia in controluce**: colore e presenza di sedimenti possono fornire indicazioni sullo stato evolutivo del vino.

«La limpidezza e la tonalità raccontano spesso la storia della bottiglia e del suo percorso nel tempo. Detto ciò, il vino non è mai una scienza esatta: il giudizio finale lo dà sempre il calice. Quindi, nel dubbio, il consiglio è sempre lo stesso: bevete e sorridete».

Data di creazione

24/03/2026

Autore

raffaello-decrescenzo