

La nostra casa può ospitare una piccola cantina: ecco come

scritto da Redazione | 06/05/2018



Avete mai pensato di creare una cantina in casa? Consigli utili per conservare il vino e servirlo alla temperatura corretta per ogni occasione.

Il mondo del vino è affascinante e, per chi lo ama, ogni degustazione è un momento di scoperta e di piacere. Da soli o con gli amici, tenere in mano un calice e sorseggiarne il contenuto è l'atto finale di un lungo processo che inizia in vigna e termina in cantina.

Negli ultimi anni, il consumo di vino in Italia si è intensificato. Facendo riferimento ai numeri rilevati nei **primi tre mesi del 2018**, la vendita di vino nella **GDO (Grande distribuzione organizzata)** ha registrato un +6,5% rispetto allo stesso trimestre del 2017. Inoltre è cresciuto anche del 9% il prezzo di vendita, forse anche dovuto all'aumento dell'uva raccolta nel 2017.

L'acquisto del vino nelle enoteche, nella GDO e on line

Sempre più *wine lover* non si accontentano di restare solo appassionati ma i **corsi di accostamento al vino**, o quelli ancora più approfonditi, stanno registrando numeri record di iscrizioni. Questo ha fatto nascere una clientela sempre più esigente, perché più preparata, e disposta anche a spendere di più per una determinata etichetta.

Se un tempo erano le **enoteche** i luoghi dove si sceglieva una bottiglia di vino di un certo livello oggi anche la GDO si è attrezzata con specifici reparti e con una offerta articolata sia nella varietà che nei prezzi. Cresce inoltre l'**acquisto on line** con molti portali che consentono una visita virtuale tra schede dettagliate e recensioni degli altri utenti.

Un interesse, quindi, che porta spesso i consumatori ad approfittare di offerte per crearsi una scorta casalinga perché il vino è diventato un'immane presenza della buona tavola, una compagnia per gli amici e la base per esercitarsi negli assaggi.

La conservazione del vino

Trasportare e conservare il vino, tuttavia, non è semplice e crearsi una cantina in casa può essere un espediente per evitare che l'investimento non vada sprecato. Una bottiglia di vino deve essere "**trattata con guanti**" nel senso che **non va agitata** e **non deve subire vibrazioni eccessive**.

Fondamentale è la **giusta temperatura di conservazione** affinché il vino sia servito correttamente e riveli tutte le sue proprietà organolettiche; vanno impedito, inoltre, **l'escursione termica e le variazioni repentine della temperatura** che fanno sfibrare il vino e il tappo.

Creare una cantina in casa? Consigli utili per conservare il vino

Per chi possiede spazio, crearsi in casa un ambiente dedicato al vino oggi non è tanto difficile in quanto le [proposte per l'arredo taverna e cantina](#) sono davvero molte ed anche abordabili. Esse consentono di **creare un luogo fresco**, di attrezzarlo con **scaffali in legno** e **speciali cantinette** che mantengono la bevanda alla giusta temperatura.

Come si sistemano le bottiglie di vino?

La **posizione corretta per il vino è quella orizzontale** affinché il sughero si mantenga umido e non sia permeabile all'aria. Se abbiamo dei vini molto vecchi, è consigliabile verificare ogni tanto la tenuta del tappo ed eventualmente sostituirlo.

Esiste anche una regola per la sistemazione delle bottiglie. I **vini bianchi vanno in basso**, dove la temperatura è più fredda, mentre i rossi vanno più in alto.

Molto importante è la pulizia della cantina che non deve essere un ripostiglio e soprattutto vanno evitati prodotti come benzina o cherosene perché il tappo assorbe tutti gli odori rovinando il vino.

L'azienda [Showine](#) ha un catalogo di proposte capaci sia di esaltare le specificità del prodotto grazie ad una conservazione corretta sia di migliorare l'ambiente con soluzioni di design o più tradizionali in legno.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzato.