



CONTRASTO STUDIO PHOTO

## Temperature e vino: l'abbinamento più complesso

È uno degli argomenti più delicati da affrontare per tutti i sommelier e i professionisti del vino. Le considerazioni e i suggerimenti di Luisito Perazzo

☞ SOFIA LANDONI

«Parlare di temperature? È complesso. Possiamo indicare dei range sulla base delle dinamiche che accadono nel servizio e nella conservazione di un vino, ma per definire delle temperature specifiche e puntuali bisognerebbe pronunciare nome e cognome di un vino, con tanto di annata». Luisito Perazzo è uno dei sommelier professionisti che più conosce profondamente il vino. Se la maggior parte degli esperti avrebbe probabilmente srotolato un elenco statico di numeri, quasi fossimo ad una lotteria, Luisito – non per nulla

Miglior Sommelier d'Italia nel 2005 – è invece partito immediatamente da un elemento fondamentale: il vino è un elemento vivo.

### LA TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE...

«Il vino è una materia mutevole, ed è spesso in relazione con il fattore termico» continua Luisito. Tante cose sono influenzate dalla temperatura, forse più di quante ne immaginiamo. E questo è vero già a partire dall'uva, o ancor prima della

Il vino è una materia mutevole, ed è spesso in relazione con il fattore termico. La scelta della temperatura di servizio di un vino risulterà cruciale per la beva

pianta. Una volta, poi, che il nettare di Bacco trova il suo posto nel proprio nido di vetro, da qui comincia l'avventura solitaria di ogni bottiglia e, sempre da qui, il vino avrà a che fare con due principali variabili termiche: quella della conservazione e quella del servizio. «A grandi linee possiamo dire che il range termico di conservazione della quasi totalità dei vini è compreso fra i 10°C e i 14°C. Nel caso di bianchi e spumanti potremmo restringere questo intervallo fra i 9°C e i 12°C, mentre per i rossi il range si sposta tra 12°C e 15°C. Per i vini liquorosi potremmo considerare ottimale una temperatura che oscilli fra i 12°C e i 14°C. Anche in questo caso, tuttavia, stiamo parlando di dati parziali, poiché il mondo vitivinicolo ci fornisce grandi esempi che mostrano come alcuni vini possano conservarsi alla perfezione in cantine naturali, magari sotterranee e scavate nella roccia, che si caratterizzano per regime termico di 5 o 6°C; basti pensare alla Champagne».

Sono intervalli termici, quelli che ci fornisce Luisito, dati sulla base di evidenze chimico-fisiche, come il rischio, per i vini rossi, di cristallizzazione dei polifenoli e conseguente precipitazione e sedimentazione di essi in caso di conservazione a temperature troppo basse, oppure la maggiore esposizione dei vini bianchi che, avendo un contenuto polifenolico più scarso, sono più soggetti a danni in conservazione e, in questo senso, una temperatura più bassa garantisce una maggior stabilizzazione.

### ...E QUELLA DI SERVIZIO

Ma la relazione fra vino e temperatura, non si esaurisce qui. L'abilità del sommelier, infatti, deve fare in modo che il risultato di tutte queste minuziose cure venga preservato anche in fase di servizio, fino al bicchiere del commensale. La scelta della temperatura di servizio di un vino risulterà cruciale per la beva, determinata a sua volta da un buon equilibrio fra durezza e morbidezza percepite, da una piacevolezza generale del sorso e da quella soddisfazione intrinseca ad alcune tipologie di vino che si vestono di ammaliante complessità. Mortificare o esasperare alcune di queste caratteristiche potrebbe compromettere la percezione di un vino, al di là della sua qualità. Per questo motivo, il primo passo per stabilire la temperatura di servizio è la comprensione del vino che si ha davanti, dimostrazione, ancora una volta, di come la competenza del sommelier non sia affatto un elemento accessorio.

«Nel caso degli spumanti secchi potremmo indicare una temperatura che vada dai 4°C agli 8°C, per esaltare le doti di acidità e sapidità. Tuttavia, il mondo degli spumanti secchi è troppo



  
**CONTI ZECCA**  
MILLECINQUECENTOTTANTA

www.contizecca.it

Distribuito da Gruppo Meregalli  
Via Visconti, 43 - Monza - T.039 2301980  
www.meregalli.it

SUGGERIMENTI PER IL SOMMELIER

- Qualora si effettui il servizio in occasione di un abbinamento tra cibo e vino, meglio tenere la temperatura di bianchi e rosati a 1 o 2 gradi in più della norma, per non esasperare nell'abbinamento le caratteristiche di sapidità e acidità.
- Se avete a disposizione un'unica cantinetta per contenere tutte le tipologie di vino, con possibilità di impostare una sola temperatura, si consiglia di impostare il livello termico a 13°C: una temperatura, questa, stabilita da alcuni studi accademici autorevoli come ottimale per lo stoccaggio dei vini.
- Non conservate per troppo tempo (non più di 3 o 4 mesi) spumanti e bianchi alla loro temperatura di servizio, poiché "si stancano", perdendo le loro finezze e le loro sfumature.
- Gli strumenti imprescindibili di cui dotarsi per gestire al meglio le temperature sono: glaccette isoterme, secchielli con acqua e ghiaccio (talvolta anche con sale per velocizzare il processo di raffreddamento) e i termometri. Di questi ultimi ne esistono tre tipologie: quelli a lettura rapida, che misurano la temperatura direttamente nel calice, quelli a cristalli liquidi, a forma circolare da mettere a contatto con la bottiglia, ed infine a display, anch'esso a contatto con il vetro della bottiglia. Il primo è più lento, ma certamente più preciso poiché immerso nel vino, mentre gli altri garantiscono un riscontro più rapido ma leggermente meno puntuale.
- Un trucchetto per innalzare la temperatura del vino rapidamente, qualora si rendesse necessario, è quello di avvolgere la bottiglia con un panno inumidito di acqua calda o tiepida.
- Una raccomandazione: mai andare a cuor leggero sopra i 18°C, nelle temperature di servizio. I vini che traggono giovamento da temperature così alte sono davvero pochi.

I termometri sono degli strumenti molto utili per tenere sotto controllo la temperatura del vino durante la delicata fase del servizio



teriore distinzione. I vini che vanno attesi a tavola, aspettando il loro tempo nel calice, è meglio servirli più freschi, in modo che possano ossigenarsi lentamente, gradualmente, con calma, e aprirsi al meglio. Laddove c'è una componente di terziarizzazione, serve ammansire il processo di ossidazione. Quindi, un Barbaresco di vecchia annata, lo serviremo a 14°C o 15°C. Riassumendo, possiamo dire che la temperatura di servizio è più alta quando abbiamo a che fare con un vino tannico senza troppa evoluzione».

**MACERATI E ROSATI, UN MONDO DI ECCEZIONI**

Il pantone del vino, tuttavia, non si esaurisce solamente in queste tipologie di vini. «Ci sono anche i vini macerati e i rosati. I primi sono spesso dei vini piuttosto impegnativi, caratterizzati da struttura, astringenza e complessità. Sono, pertanto, da servire a temperature che vanno dai 14°C fino ai 16°C, o anche 17°C in caso di vini particolarmente vecchi come potrebbe essere una Ribolla di Oslavia degli anni '90. I rosati, invece, dal punto di vista della sommelierie sono trattati alla stregua dei vini bianchi, ossia valorizzati nella loro chiave di freschezza. Pertanto andranno serviti come questi, seppur con le dovute eccezioni. Un Cerasuolo d'Abruzzo, ad esempio, ha talmente tanta personalità e struttura, a volte, che è bene servirlo a temperature più simili a quelle di un vino rosso».

Un elemento da non dimenticare mai, suggerisce infine Luisito, è la variabile stagionale. «La temperatura di un vino non può prescindere da quella esterna. In funzione della stagione cambiano non solo i piatti proposti alla carta o cucinati a casa, ma anche l'esigenza termica di ognuno. E assecondare questo, è sempre fondamentale».

Il pantone del vino, tuttavia, non si esaurisce solamente in queste tipologie di vini. «Ci sono anche i vini macerati e i rosati. I primi sono spesso dei vini piuttosto impegnativi, caratterizzati da struttura, astringenza e complessità. Sono, pertanto, da servire a temperature che vanno dai 14°C fino ai 16°C, o anche 17°C in caso di vini particolarmente vecchi come potrebbe essere una Ribolla di Oslavia degli anni '90. I rosati, invece, dal punto di vista della sommelierie sono trattati alla stregua dei vini bianchi, ossia valorizzati nella loro chiave di freschezza. Pertanto andranno serviti come questi, seppur con le dovute eccezioni. Un Cerasuolo d'Abruzzo, ad esempio, ha talmente tanta personalità e struttura, a volte, che è bene servirlo a temperature più simili a quelle di un vino rosso».

Un elemento da non dimenticare mai, suggerisce infine Luisito, è la variabile stagionale. «La temperatura di un vino non può prescindere da quella esterna. In funzione della stagione cambiano non solo i piatti proposti alla carta o cucinati a casa, ma anche l'esigenza termica di ognuno. E assecondare questo, è sempre fondamentale».

Apri le porte dell'Associazione Italiana Sommelier a una persona a te cara regalando la tessera o un corso per sommelier AIS!

Per informazioni contatta AIS Lombardia  
sede@aislombardia.it  
tel. 02 29010107