

Olio e Vino

ACCESSORI CANTINA

Accessori cantina

In questa pagina parleremo di :

- [Il vino che diventa passione](#)
- [Vivere la cantina](#)
- [Accessori da cantina](#)
- [La praticità prima di tutto...](#)

Il vino che diventa passione



Ci sono modi e modi di considerare il vino: c'è chi lo reputa nient'altro che come una bevanda, chi lo trova dannoso o pericoloso, chi lo beve saltuariamente ed ha imparato ad apprezzarne il gusto e le proprietà, e chi ne ha fatto una vera e propria passione. Questi ultimi, naturalmente, troveranno maggiore godimento dalla lettura di queste righe. Il nostro sito è rivolto prevalentemente a chi considera il vino un modo di vivere e di mangiare, e sa bene che tra sedersi a tavola con una bottiglia di vino, e farlo senza, corre una differenza non da poco.

Come si fa a fare del vino una passione, o meglio, come si coltiva una passione così particolare. Anche in questo caso, possiamo fare una distinzione tra coloro che si appassionano alle buone bevute e alla buona cucina, e coloro che a questi elementi uniscono il piacere che deriva dalla coltivazione delle uve e dalla produzione del vino. C'è chi considera la vendemmia e il periodo dell'anno dedicato alla produzione enologica un vero e proprio spettacolo, un tempo diverso da tutti gli altri, capace di alleviare intere giornate ed arrecare soddisfazione e godimento.

Vivere la cantina

Tuttavia, quando si parla della passione per il vino si allude a qualcosa di impegnativo, sia dal punto di vista teorico che pratico, che economico. Contrariamente a quanto si possa pensare, riguardo al vino ci sono tantissime cose da sapere, ed acquisire una conoscenza anche fondamentale non è compito facile per nessuno. Di notevole importanza è anche l'aspetto economico, e non solamente perché bere bene costa parecchio, ma anche perché chi si diletta in cantina sa quanto costi questo "passatempo", anche in termini di tempo. Una ulteriore distinzione, tirando in ballo la cantina, è possibile tra coloro che la reputano un semplice luogo di lavoro e di conservazione del



vino, e chi invece ha imparato a fare della cantina un luogo pienamente fruibile, magari adibito all'organizzazione di cene speciali. In entrambi i casi, arredare una cantina richiede impegno e sforzi economici, sia per quanto riguarda la scelta dei mobili e dei macchinari fondamentali, che per quanto concerne l'elezione degli accessori giusti. I complementi di una cantina contribuiscono a fare di questa un luogo speciale, e ci danno la possibilità di adibirla al luogo perfetto per le nostre esigenze.

Accessori da cantina

Quali sono gli oggetti che in cantina non devono mancare? Tutt'altro che accessori sono, naturalmente, gli strumenti che servono alla lavorazione dell'uva, ossia il torchio, la pigia-diraspatrice, i tini, le damigiane, le bottiglie, i contenitori, i tappi, le gabbiette metalliche e tutti gli altri oggetti (piccoli o grandi) che hanno a che fare direttamente con la produzione e l'imbottigliamento del vino. Prima di parlare degli accessori da cantina più diffusi, proviamo a tracciare le caratteristiche della nostra "cantina ideale", dicendo che prima di tutto questa deve essere fornita di acqua corrente, illuminata quanto basta per lavorare bene ma non in maniera eccessiva, altrimenti non sarebbe più una cantina e recherebbe danno alla qualità del vino. Le cantine migliori, infine, sono quelle dotate di un pavimento in sporgenza che favorisce il deflusso dell'acqua di lavoro.

La praticità prima di tutto...

Oltre a questi elementi e condizioni assolutamente indispensabili, una cantina perfetta non può non annoverare degli accessori che contribuiscano a conferirle i tratti di un luogo vivibile e adibito a tutto tondo per la produzione e il confezionamento del vino. Se state arredando una cantina a livello artigianale, procuratevi innanzitutto un buon numero di alambicchi e brocchette, che vi serviranno durante tutto il periodo della produzione, sia per quanto riguarda la mescita che l'assaggio. Non deve mancare neanche un termometro che vi aiuterà a tenere costantemente sotto-controllo il mosto, soprattutto durante la fase di fermentazione. Aspetto da non sottovalutare è la comodità di chi lavora: procuratevi pertanto dei pratici sgabelli e prima di mettervi all'opera indossate dei sicuri gambali da lavoro. Un accessorio che figura con continuità sempre maggiore nelle cantine artigianali è la macchina per il lavaggio delle bottiglie. Chi ha prodotto del vino almeno una volta nella vita, sa bene quanto piacevole sia trascorrere giornate intere a lavare le bottiglie manualmente: è un'attività a dir poco spossante. In aiuto di chi vuole evitare questo momento, c'è un accessorio diffusissimo e utilizzato molto spesso: una macchinetta piccola nelle dimensioni e facile da utilizzare. Ha uno stantuffo metallico che a contatto con l'acqua si aziona automaticamente, aprendosi in tante piccole setole che girano vorticosamente intorno a tutta la parte interna della bottiglia, contemporaneamente irrorata a dovere. Bastano pochi secondi e la bottiglia è praticamente come nuova e pronta per l'utilizzo. Inutile sottolineare che il problema di lavare le bottiglie non si pone per chi produce vino destinato alla vendita, in quanto le bottiglie utilizzate sono sempre, naturalmente, del tutto nuove.

Accessori enologia

In questa pagina parleremo di :

- [Da Nord a Sud, una passione fortissima](#)
- [Vivere il vino in casa](#)
- [Accessori per l'enologia](#)
- [Conclusioni](#)

Da Nord a Sud, una passione fortissima



E' il sogno più ricorrente tra coloro che con il tempo hanno imparato a fare dell'enologia una materia limitata semplicemente al piacere di bere bene, ma addirittura una passione e un ambito di studio. Contrariamente a quanto si possa pensare, in Italia – da Nord a Sud – sono tantissimi coloro che amano l'enologia e sono pronti a tutto pur di compiere un passo avanti nell'apprendimento di nuovi concetti e nel miglioramento del proprio palato da bevitore. L'enologia è una vera e propria scienza, e come tutte le scienze è impossibile considerarla finita, in quanto si arricchisce continuamente di nuovi argomenti, di nuove regole, di nuovi aneddoti, ed è sempre tutt'altro che insensibile al richiamo della tecnologia. Le parole si somigliano, e vanno di pari passo, sebbene stiamo parlando di un ambito che affonda le proprie radici nella notte dei tempi. Parlare di enologia vuol dire infatti alludere ad un settore in continua espansione, entro i cui confini è impossibile sentirsi arrivati, ma di cui si può godere sempre, da soli o in compagnia.

Vivere il vino in casa

Se la bottiglia di vino è l'oggetto che meglio rappresenta l'enologia, il luogo che assurge a questa funzione meglio di qualunque altro è senza ombra di dubbio la cantina. Intesa non solamente come luogo di lavoro e di conservazione del vino, ma anche come posto in cui ci si scambiano opinioni di fronte ad un buon calice, ci si gode una bella degustazione e si consuma, perché no, una cena completa. C'è da dire che da diversi anni la cantina viene vista soprattutto come il luogo perfetto per le cene speciali: qui si mangia avvolti in un clima particolare e si è a contatto con uno dei prodotti più amati al mondo: il vino. La



domanda è: chi non ha una cantina non può coltivare la propria passione per l'enologia? La risposta è: no. Per un motivo molto semplice e già evidenziato: si può essere appassionati di enologia senza essere produttori di vino. Questa predilezione si può coltivare tranquillamente entro le mura domestiche, ma anche in questo caso, c'è modo e modo.

Accessori per l'enologia

Ci sono appassionati che si fermano all'acquisto e alla consumazione di una buona bottiglia di vino, magari abbinata in maniera corretta e bevuta alla temperatura giusta, e si fermano lì. Poi ci sono coloro che preferiscono andare oltre, e non rinunciano a crearsi all'interno del proprio appartamento, un angolo dedicato completamente alla coltivazione di questa passione. In questo angolo ci sono oggetti che non possono mancare, ed altri che contribuiscono a renderlo più speciale. Partiamo dai primi: non può mancare una cantinetta di legno o di vetro adibita alla conservazione del vino: senza il vino non possiamo parlare di enologia. Senza accessori per l'enologia non possiamo coltivare questa passione nella maniera più comoda è possibile. Non a caso, esistono negozi specializzati nella vendita di accessori per l'enologia. Se siete appassionati di spumante, a casa vostra non potrà mancare un secchiello per il ghiaccio, in metallo o in plastica, così come non vi piacerà rinunciare ad un bel set di prodotti per l'enologia. Dal cavatappi classico a quello di ultima generazione, con pompetta salva-vino, passando per una collezione di bicchieri che vi consenta di sorseggiare ogni vino nel bicchiere giusto. Un accessorio per l'enologia la cui importanza viene puntualmente trascurata è il decanter. Il recipiente in vetro caratterizzato da un basamento ampio e basso, che si restringe fino al collo stretto e sottile. Se vi piace gustare il vino nel modo giusto, e versare all'interno del vostro calice un vino rosso pronto a darvi il meglio delle sue caratteristiche organolettiche, non potete rinunciare al decanter, il cui compito, come si evince dal nome, è quello di far decantare il vino, di farlo respirare ed ossigenare, per quei cinque o dieci minuti che gli consentiranno di sprigionare il meglio di sé. Volendo essere precisi e consumare il vino nelle condizioni ideali sempre e comunque, in commercio si trovano anche termometri per decanter e per bottiglie, che vi consentiranno di tenere sotto controllo la temperatura del vino e consumarlo solamente quando questo ha raggiunto i gradi giusti.

Conclusioni

Una volta raggiunta la temperatura ideale, c'è bisogno del bicchiere ideale. Ecco allora che quelli che sembrano accessori per l'enologia possono essere considerati degli oggetti di primaria importanza. A ogni vino il suo bicchiere, è una questione prioritaria. Un vino rosso strutturato ed invecchiato vi richiederà un calice ampio, per rimanere libero di confessarvi tutto quello che ha imparato durante l'invecchiamento; allo stesso modo un vino spumante vi chiederà di essere versato in una flute in modo da sprigionare la giusta carica di bollicine e rallegrare il vostro palato. Stiamo parlando di accessori che variano per tipologia e prezzi, ma acquistabili praticamente dovunque: all'interno dei supermercati come nelle gioiellerie, andando incontro naturalmente a notevoli variazioni di qualità e valore di mercato. La soluzione intermedia sono i cofanetti che contengono tutti i maggiori accessori da enologia ad un prezzo sicuramente più contenuto.

Arredo cantina

In questa pagina parleremo di :

- [Si parte sempre dal vino](#)
- [Da luogo di lavoro a spazio vivibile](#)
- [Poco impegno, grandi risultati](#)
- [Gestione degli spazi](#)

Si parte sempre dal vino



Si parte sempre dal vino, e non potrebbe essere altrimenti. L'enologia è senza dubbio uno degli ambiti più estesi e più variegati in assoluto, sono decine e decine le nozioni da conoscere e tenere sempre presenti, ma è fondamentale partire sempre da un punto fisso: il vino. Senza il vino non esisterebbero le cantine, non ci sarebbero accessori, sarebbe vano parlare di botti, di pressatura, di torchio, di vendemmia. Senza vino, naturalmente, le nostre tavole sarebbero decisamente più spoglie e i nostri pasti assumerebbero un'importanza

decisamente relativa. Tuttavia, dato questo punto centrale da cui è necessario partire, si possono fare decine e decine di discorso, ma soprattutto, si possono organizzare gli spazi in maniera conseguente alle esigenze precise di chi lo utilizza. Insomma, si possono arredare le cantine, piccole o grandi che siano. Proprio così. Sebbene a qualcuno possa sembrare assurdo sentir parlare di arredo cantina, è importante sottolineare che i tempi sono cambiati, e che la cantina non va più intesa semplicemente come un luogo di lavoro e di conservazione del vino: la cantina è molto, molto di più.

Da luogo di lavoro a spazio vivibile

Non a caso, in tutte le regioni d'Italia alcuni tra i ristoranti più affascinanti e belli da visitare sono realizzati all'interno di cantine, e sono spazi in cui si mangia circondati da bottiglie di vino, ed a stretto contatto con l'enologia. E' interessante notare, insomma, come a cavallo tra gli anni il ruolo e l'importanza della cantina sia cambiato. In passato, la cantina era prevalentemente il luogo in cui ci si radunava per lavorare l'uva e per produrre il vino: un luogo dove al massimo ci scappava qualche bicchiere, ma più per sfizio che altro. Oggi è diverso, la cantina è in molti casi uno spazio vivibile e godibile, che pertanto deve essere arredato a dovere, e un aiuto in questo senso viene dalle tantissime aziende specializzate nella produzione di articoli ed accessori per l'arredo della cantina. Un vero e proprio spettacolo per gli occhi sono quelle abitazioni che



possono contare su una cantina interna a pochi passi dal soggiorno, dalla cucina: un ambiente perfettamente inserito all'interno della casa ma anche un angolo privilegiato, un piccolo paradiso per chi ama il vino. Ancora una volta, si parte dal vino e dalle bottiglie che lo contengono: queste vanno organizzate in maniera simmetrica e perfetta, perché la precisione è uno di quegli elementi che all'interno di una cantina non possono e non devono mancare per nessuna ragione. Bottiglie allineate ed adagiate su scaffali in legno chiaro o scuro, a seconda delle caratteristiche dell'ambiente circostante. Oppure su portabottiglie apposti, piccoli nelle dimensioni ma gradevolissimi dal punto di vista estetico.

Poco impegno, grandi risultati

Da notare che quando si parla di cantine che assecondano le caratteristiche della casa, non si parla necessariamente di locali ampi e dispersivi, ma si può anche alludere a luoghi piccoli nelle dimensioni, affascinanti e pienamente vivibili. A fare di uno spazio dove si desidera conservare il vino e consumarlo in armonia, una cantina, il passo può anche essere relativamente breve. Basta assicurarsi delle condizioni climatiche e del grado di umidità che contraddistinguono il locale, ed apportare delle piccole modifiche. Se ci sono finestre che lasciano passare abbondanti dosi di luce, è meglio coprirle ed evitare che il vino entri in contatto con i raggi del sole. Se viceversa avete a disposizione una parete in roccia, tenetevela stretta, perché sarà un elemento decorativo di notevole impatto. A tutto questo basta aggiungere una cantinetta più o meno grande, a seconda delle vostre esigenze, una scansia dove riporre i bicchieri e i calici per le degustazioni in famiglia o con gli ospiti e, perché no, un tavolo che può servire nel caso decidiate di organizzare una cena speciale.

Gestione degli spazi

La cantina, da luogo periferico e poco frequentato a punto di riferimento per l'enogastronomia domestica: è possibile grazie ai tanti oggetti disponibili nei negozi specializzati nella vendita di accessori arredo cantina. Questo spazio diventerà il focolare della vostra casa: ci vuole buon gusto, ma ci vuole anche passione e voglia di stupire se stessi e gli altri. Nulla è impossibile assicurandosi i prodotti giusti, ma, ricordate? Tutto deve girare intorno al vino, perché sarebbe assurdo costruire una cantina bellissima e adibirla alla conservazione di un vino pessimo. Dunque imparate prima a bere bene, ad apprezzare la bontà del vino ed acquisite la consapevolezza dell'importanza della qualità. Sarete capaci di scegliere il vino migliore e fare di una buona cantina, una grande cantina. Imparate a gestire bene gli spazi che avete a disposizione, perché oltre alla precisione, un altro elemento che non può mancare all'interno di una cantina è sicuramente la completezza: non puntate su una sola categoria, ma sceglietene di più, scegliete di riempire gli scaffali di questo locale con le migliori bottiglie di vino rosso, ma anche con dell'ottimo vino bianco, con del rosé, e dello spumante (da porre in frigorifero prima della consumazione).

Botti vino

In questa pagina parleremo di :

- [L'origine delle botti](#)
- [Grandi e pratiche](#)
- [Come si costruisce una botte](#)
- [Le tipologie più diffuse](#)

L'origine delle botti



Quando si ha a che fare con l'enologia, ci si possono porre le domande più svariate, relativamente ai prodotti ma anche al modo di conservarli e di produrli. Una delle domande più frequenti che può capitare di porsi oppure ricevere, è sicuramente relativa ad un oggetto apparentemente di scarso interesse, ma a ben vedere fondamentale per l'influenza che ha sulla qualità del vino: la botte. Si tratta di un vero e proprio capolavoro dell'ingegneria umana applicata all'enologia, e di quello che per eccellenza è il recipiente adibito alla conservazione e al trasporto del vino. Fin dal Medioevo, il vino

viene infatti conservato all'interno di questi contenitori di legno, variabili nelle dimensioni ma anche nella composizione e nella capienza. L'utilizzo delle botti in legno in ambito enologico fu introdotto in epoca antica, si tratta di un'invenzione che avvenne nel V secolo a.C. nella Gallia Cisalpina, e da allora diffusa in tutto il mondo.

Grandi e pratiche

Quali sono i vantaggi legati all'utilizzo delle botti? Sono molteplici, e sicuramente più di quanti si possa immaginare. Innanzitutto, sottolineiamo che sono disponibili in varie dimensioni, ce ne sono di molto grandi, ma anche di piccolissime, tutte però sono contraddistinte da una caratteristica peculiare: la maneggevolezza. Proprio così, la botte è un contenitore comodo ed utilizzato da secoli perché oltre a conservare perfettamente il vino, è facile da spostare: basta poggiarla sul fianco e farla rotolare (con delicatezza, ovviamente). Tra l'altro molti produttori sono soliti posizionare in verso orizzontale proprio per accumulare in un unico posto i sedimenti e i residui che si desidera eliminare.



Come si costruisce una botte

Ci sono paesi che da tempo sono divenuti punti di riferimento in questo ambito: un nome su tutti è, manco a dirlo, quello della Francia, paese legato più che a doppio filo con la produzione di vino e da secoli specializzato nella realizzazione e nella commercializzazione di botti. Il legno migliore per fabbricare questo tipo di oggetti è quello di rovere, rintracciabile in Francia ma non solo. Si tratta di un materiale che ha un rapporto molto intenso con i fenomeni atmosferici: riesce a prendere il meglio dal sole, dal vento e dalla pioggia ed è capace di conferire al vino la giusta quantità di tannini. Una domanda estremamente ricorrente è relativa alla forma che hanno le travi di legno utilizzate per la costruzione delle botti. Come si fa a piegarle tutte allo stesso modo? Innanzitutto, è necessario sottolineare che per ottenere il giusto grado di elasticità ci si serve del legno di piante che hanno dai 120 ai 140 anni: le migliori da tagliare e da utilizzare per fare le botti. Fondamentale è la fase di sagomatura: le doghe vengono prima allineate e poi piegate seguendo la guida di un cerchio di metallo: una volta ottenuta la forma desiderata si passa alla tostatura, altrettanto importante per consentire al legno di sprigionare tutti i suoi aromi. Si accende un fuoco con i trucioli della quercia e si pone al centro della botte, che in 10-15 minuti vede arrivare a compimento questo momento di lavorazione. Per effetto dell'alta temperatura, il legno si ammorbidisce e si piega più facilmente. A questo punto il mastro bottaio procede ad unire tra di loro le doghe con l'ausilio di un cavo d'acciaio azionato da un verricello: approfittando della morbidezza del legno si posizionano uno alla volta i cerchi di metallo, prima di giungere alla fase conclusiva: quella della verifica. Si preparano le due estremità della botte con doghe unite fra di loro e inframmezzate da uno strato di corteccia di canna palustre, bagnato a sufficienza da rendere le estremità più forti e più impermeabili. L'ultimo passaggio è la creazione della spina, poi si versa all'interno della botte dell'acqua bollente, per assicurarsi che non ci siano perdite ma anche per verificare la capacità esatta del contenitore.

Le tipologie più diffuse

Contrariamente a quanto si possa pensare, non esiste una sola botte, ma ce ne sono diverse tipologie, che vanno distinte non solamente in base alla capacità ma anche in base al prodotto che sono chiamate a conservare e al tipo di legno utilizzato. Nell'enologia francese si distinguono più di 160 tipi di botti differenti. La più piccola è conosciuta con il nome di Tierçon de Champagne, può ospitare al massimo 21 litri e viene utilizzata per la conservazione dello Champagne. Si tratta di un prodotto originario di questa zona e pensato apposta per lo spumante. La più grande in assoluto è conosciuta con la denominazione di Foudre, capace di contenere una quantità di alcool variabile tra i 30 e i 300 ettolitri. E' una botte enorme, proveniente dall'Alsazia. Non meno conosciuta ed imponente è la Tonneau Bordolese, un prodotto tipico della regione del Bordeaux, contraddistinta da una capacità di 900 litri. Il Cognac ha una barrique apposita, nota appunto con l'appellativo di Barrique pour Cognac, e caratterizzata da una capacità pari a 350 litri; cento in più rispetto a quelli che riesce a contenere la Barrique pour Porto, overosia la botte pensata per la conservazione del più famoso vino portoghese.

Cantinette frigo per vino

In questa pagina parleremo di :

- [Presente e futuro della conservazione del vino](#)
- [La cantina oggi](#)
- [Cantinette frigo per vino](#)
- [Tipologie e prezzi](#)

Presente e futuro della conservazione del vino



Quando si dice che “le cose cambiano”, si fa riferimento a tutto ciò che ci circonda. Ad ogni singolo ambito, ad ogni singola disciplina e passione. In questo sistema in costante mutamento, non fa di certo eccezione l’enologia. Si tratta di un angolo privilegiato e ricercato inserito nella più ampia sfera della gastronomia, ma sempre in cambiamento. A onor del vero, va sottolineato il fatto che tuttavia ancora oggi i vini migliori siano quelli prodotti in ossequio alle regole e alle tradizioni antiche, perché oltre a rappresentare un ambito in costante mutamento, l’enologia affonda le proprie radici nella notte dei tempi. Con il

trascorrere dei secoli e degli anni, sono cambiate tante cose: è cambiato il modo di concepire il vino: da bibita adibita prevalentemente all’accompagnamento dei pasti, a prodotto molto più largo dal punto di vista dell’impiego. Sono stati abbattuti diversi tabù, legati all’intolleranza ma anche agli abbinamenti. Non pochi sono coloro che si dicono convinti di poter utilizzare il vino rosso anche sul pesce e sui piatti delicati. Così come non mancano quelli che bevono solo vino bianco, e lo accompagnano praticamente a tutto. Insomma, l’enologia oggi e l’enologia domani non possono che andare costantemente a braccetto, prima di dividersi di fronte ad un’analisi approfondita.

La cantina oggi

Uno dei modi per comprendere a fondo come le cose siano cambiate a cavallo tra gli anni, è sicuramente legato all’analisi della conservazione. Come si conservava il vino ieri e come si conserva oggi. E’ cambiato il ruolo della cantina, e i connotati di questo spazio nell’immaginario collettivo. Un tempo la cantina era semplicemente un luogo di lavoro, la patria del vino, dove questo si produceva e si confezionava. Era un luogo sostanzialmente inospitale, dove si faceva fatica a resistere per più tempo, a causa dell’elevato tasso di umidità. Insomma, si rimaneva in cantina solamente per il tempo di prendere la bottiglia desiderata, oppure di portare a termine il lavoro



necessario. Oggi le cose sono cambiate, e in maniera pressoché radicale. La cantina è sempre un luogo di lavoro, di conservazione del vino, ma da diversi anni è anche qualcos'altro. Basti pensare alla frequenza con cui le maggiori case di produzione aprono i battenti a turisti e curiosi provenienti da tutto il mondo. La cantina non è più, in altre parole, un luogo esclusivamente adibito alle ore lavorative, ma è molto di più.

CantINETTE frigo per vino

Se a questo cambio di orientamento filosofico, aggiungiamo l'avvento in ambito commerciale di articoli che riescono a riproporre le medesime condizioni climatiche della cantina, e consentire la conservazione del vino anche entro le mura domestiche, il gioco è presto fatto: si può avere una cantina a casa senza troppa difficoltà, e soprattutto senza andare incontro ad una spesa eccessivamente elevata. La soluzione sono le cantinette frigo per vino, per alcuni semplici complementi d'arredo, per altri il modo migliore per coltivare a 360° la passione per l'enologia senza disporre di uno spazio adibito a cantina, impegnativo e decisamente più costoso. Insomma, quando abbiamo detto che "le cose cambiano", facevamo riferimento soprattutto all'avvento di questi articoli, così vari nella tipologia eppure così amati dagli appassionati di enologia. Se state pensando di acquistarne uno, ma avete paura di non riuscire a convincere la vostra donna dell'importanza di questo acquisto, state pure tranquilli, perché oltre che sull'importanza oggettiva della cantinetta, potrete far leva sul fattore estetico. Abbiamo visto, infatti, come ce ne siano di vari tipi, ebbene, è possibile scegliere tra cantinette spartane e semplici, ed altre più belle esteticamente e capaci di diventare facilmente un tutt'uno con l'arredamento.

Tipologie e prezzi

Ci sono cantinette piccole ed economiche, ed altre più grandi e spaziose, ma sempre utilissime. Le cantinette frigo per vino consentono di riprodurre, entro i confini domestici, le medesime condizioni ambientali che contraddistinguono una cantina classica, ma andando incontro ad una spesa inferiore. Non c'è di meglio, quando ci si appresta a cenare (magari con degli amici o con ospiti che si hanno a cuore), che scegliere il vino ideale sapendo di stapparlo ad una temperatura perfetta. Già, perché le cantinette variano anche nelle caratteristiche, e se è vero che la maggior parte di esse consente l'inserimento di una sola temperatura, è anche vero che le cantinette migliori riescono addirittura a ricreare condizioni climatiche differenti, consentendo di conservare il vino bianco separatamente da quello rosso, e rosato, e sono perfino dotate di un angolo dedicato allo spumante. Addirittura, scegliendo una cantinetta frigo imponente nelle dimensioni e bella da guardare, potrete creare un vero e proprio "angolo enologico" all'interno della vostra casa: vi basterà accostare alla cantinetta un tavolo con delle sedie, e godrete di una sistemazione che tutti vi invidieranno. Immaginate le pareti ricoperte di roccia, un'accogliente tavola imbandita, e a pochi metri da voi, tutto il fascino di una cantina pronta a soddisfare la vostra sete di vino pregiato.

Cantinette vino

In questa pagina parleremo di :

- [L'importanza della conservazione](#)
- [Enologia e collezionismo](#)
- [Le cantinette](#)
- [Le varie tipologie](#)

L'importanza della conservazione



Ci sono passioni semplici da coltivare, che non richiedono particolari acquisti ed una manutenzione troppo impegnativa: sono passioni che si possono coltivare praticamente in tutti gli ambienti, che si sposano a perfezione con le dinamiche domestiche e vanno d'accordo con i tempi e gli spazi di una casa normale. E poi ci sono passioni che richiedono spazi appositi e speciali, condizioni ambientali specifiche ed acquisti altrettanto speciali. Contrariamente a quanto si possa ipotizzare, l'enologia rientra sicuramente in questa seconda categoria. Ebbene sì, perché se vi piace collezionare bottiglie di vino al fine di

stapparle ed assaporarle al momento opportuno, non potete certo pensare che un ambiente sia uguale all'altro. Non potete tenere a pochi centimetri di distanza, e alla stessa temperatura, una bottiglia di vino rosso invecchiata ed una bottiglia di spumante. In entrambi i casi, è probabile che quando le stapperete godrete di un prodotto eccezionale, ma questo avverrà solamente se il vino viene conservato nel posto giusto e nel modo giusto.

Enologia e collezionismo

Il vino non va conservato in cucina o in soggiorno, o comunque in camere esposte alla luce e a cambiamenti repentini di temperatura. Il vino richiede condizioni ambientali specifiche, nella fattispecie quelle della cantina. Un luogo umido, buio, chiuso ai filtraggi di luce e ad ogni tipo di infiltrazione climatica: la cantina è per antonomasia il luogo che mantiene bene la temperatura e consente al vino di riposare nelle condizioni ideali. Ma se parliamo di collezionismo, e di enologia intesa come voglia di conservare bottiglie rare al fine



di consumarle in occasioni speciali, non possiamo essere sicuri che questo sia il luogo migliore. Perché diciamoci la verità: se riuscite ad assicurarvi una bottiglia di Barolo del 2008, o di Aglianico del Vulture del 2005, oppure un ottimo Chianti del 2005, come potete pensare di "abbandonarli in cantina" senza farli vedere a nessuno, e senza provare di tanto in tanto il piacere che arreca la consapevolezza di avere a disposizione un prodotto raro ed apprezzato? La soluzione a tutto questo esiste, e da diversi anni si è

imposta nel panorama enologico come un acquisto alla portata di tutti, ma soprattutto come uno spazio privilegiato che offre la possibilità di avere sempre sotto controllo la propria cantina, senza avere una cantina.

Le cantinette

La soluzione si chiama cantinetta, e consiste precisamente in un mobile dalla temperatura variabile (a seconda delle esigenze del consumatore), perfetto per la riposizione delle bottiglie di vino. Le cantinette per il vino rappresentano da diversi anni ormai un punto di riferimento per chi intende avere sempre a portata di mano il proprio vino, e soprattutto, non ha una cantina. Occupano poco spazio e consentono di ovviare alla mancanza di uno spazio che non tutte le case riescono ad offrire. Non tutte le abitazioni, infatti, dispongono di una cantina privata, e soprattutto, non tutti si possono permettere l'acquisto di un locale apposito per la conservazione del vino. Ecco allora che la cantinetta consente di ovviare a questa difficoltà, sostenendo una spesa abbordabile, anche a seconda del modello scelto.

Le varie tipologie

Le cantinette per il vino variano nel prezzo, nelle dimensioni e nella tipologia. Ci sono cantinette che dispongono di un unico termostato, che permette di configurare la temperatura e il grado di umidità interni, e poi ci sono cantinette che viceversa sono formate da più "mini-locali", perfettamente divisi l'uno dall'altro, e pertanto danno la possibilità di impostare temperature differenti a seconda del vino che si intende conservare. Per esempio, se da una parte volete conservare lo spumante, qui potete inserire una temperatura relativamente bassa, magari compresa tra 2 e gli 8 gradi centigradi, compatibilmente con le caratteristiche del vino. Al ripiano inferiore potete invece riporre il vino rosso, impostando una temperatura sicuramente più alta, preferibilmente compresa tra i 14 e i 20 gradi. Insomma: avrete in cucina o in soggiorno la vostra piccola cantina sempre a portata di mano, un oggetto disponibile in diverse tipologie. In tanti scelgono la cantinetta vino con la copertura in legno, decisamente suggestiva e tale da abbinare l'estetica all'utilità. Non mancano neppure coloro che si tuffano sull'acciaio e scelgono prodotti adatti anche all'arredamento della stanza in cui poi andrà riposta. Stiamo parlando di un oggetto che può fare veramente la gioia di un appassionato o di un cultore del buon bere. Chi comprende l'importanza della conservazione del vino non può che essere dispiaciuto di non poter contare sulle caratteristiche di una cantina, pertanto se state pensando ad un regalo di Natale per qualcuno che sapete amare il vino e l'enologia, puntate dritti sulle cantinette da vino, disponibili in vari prezzi e diverse tipologie. Un acquisto senza tempo ma capace di fare la differenza, e regalare una gioia a chi beve per piacere e per passione, ma che per motivi di spazio e di organizzazione non può contare sull'apporto di una cantina.

Contenitori per vino

In questa pagina parleremo di :

- [Un aspetto da non trascurare](#)
- [Contenitori per vino](#)
- [Le varie tipologie](#)

Un aspetto da non trascurare



Ci sono vari modi di pensare al vino e, in generale, di trattare l'argomento "enologia", ma solamente uno è quello che garantisce risultati assoluti e promette di ottenere una panoramica completa ed esaustiva di uno degli ambiti più ricchi ed affascinanti dell'intera gastronomia. C'è chi, quando pensa al vino, focalizza la propria attenzione sugli aspetti più immediati e scontati: sulla consumazione, sul modo migliore di conservare il vino, di servirlo, o magari di abbinarlo. Insomma, di tutte quelle dinamiche relative all'ultima fase della vita di un vino. C'è poi chi nel tempo ha avuto la possibilità di studiare e conoscere non

solamente il vino in quanto tale, ma un po' tutto ciò che riguarda l'enologia. Dalla scelta dell'uva per la semina al trattamento che a questa va riservato; dalla pressatura dell'uva all'importanza del torchio, alla possibilità di bere il vino rosso o quello bianco, in accompagnamento a un pasto piuttosto che a un altro. Le scelte non mancano, ovviamente, il ventaglio a disposizione è di quelli molto ampi, ma è altrettanto vero che ci sono diversi modi di concepire il vino. Sopra abbiamo dato un'occhiata sommaria ai due più diffusi e comuni: tra questi solamente uno riesce a dare piena soddisfazione e padronanza dell'argomento. Non è sbagliato, ma quantomeno ingannevole, considerare il vino solamente in quanto prodotto destinato al consumo, senza preoccuparsi, in altre parole, di tutti gli aspetti, i periodi, i tempi e le dinamiche che dalla vigna portano alla botte, e di qui al supermercato o alla cantina. Sulle pagine di questo sito, cerchiamo con passione di far capire che il vino non è semplicemente un prodotto destinato al consumo immediato, e proviamo a far luce su tutto il percorso della vita di questo prodotto: dalla raccolta dell'uva alla pigiatura all'imbottigliamento, alla consumazione.

Contenitori per vino

Su questa pagina in particolare, il nostro obiettivo sarà quello di concentrare la nostra attenzione e le nostre parole su uno dei tanti aspetti sottovalutati a proposito del vino e della sua vita: la conservazione. C'è chi è convinto che una buona uva, le giuste condizioni ambientali e un'opportuna conoscenza in ambito enologico, possano sostituirsi ad alcune piccole grandi attenzioni che consentono al vino di dare il meglio di sé. Conservare il vino



nei luoghi e nelle condizioni giusti, ma anche alle temperature giuste, è un vero e proprio must a cui non si può nemmeno pensare di sostituirsi. Ci sono contenitori per vino che consentono di preservare al massimo le caratteristiche organolettiche del nostro vino e, in alcuni casi, addirittura di migliorarle. Basti pensare alle botti, che non sono mai realizzate con un legno qualunque, ma sempre con sostanze che gradualmente cedono al prodotto i propri aromi, le proprie sfumature, il proprio sapore. Poi è naturale che, se la conservazione non avviene nella direzione e nelle tempistiche dovute, può arrecare addirittura danni, ma in generale possiamo dire che scegliere i contenitori per vino con la stessa cura che si ripone nella scelta di una bottiglia per la cena, è un'azione complementare, una di quelle nozioni che promettono faville.

Le varie tipologie

Di contenitori per vino, in ogni modo, ce ne sono di vari tipi, anzi dobbiamo parzialmente correggere, perché dando un'occhiata alla parola in sé, scopriamo che quando si parla di contenitori non si fa necessariamente riferimento ai bidoni in acciaio inox. Anche le botti sono contenitori, ma soprattutto, anche le bottiglie e le damigiane sono contenitori per vino. Ciascuno ha i propri pro e contro, ciascuno ricade nella lavorazione del vino ad un momento particolare, ma tutti assolvono alla medesima funzione: conservare e contenere il vino rispettandone le proprietà organolettiche e, solamente in alcuni casi, provando ad arricchirle. Concentriamoci, adesso, su quelli che nell'intera categoria rappresentano i "contenitori per eccellenza", ovvero quelli in acciaio inox. A chi non è mai capitato di visitare una cantina industriale? Un luogo di questo tipo deve per forza ospitare almeno uno di questi grossi container argentei all'interno del quale il vino matura. Perché le cantine scelgono questi contenitori in acciaio inox? Perché questo materiale propone condizioni uniche ed estremamente vantaggiose. E' tra i più rispettosi nei confronti delle caratteristiche del vino, in quanto, oltre a non lasciar trapelare il minimo spiraglio di luce, è insensibile al variare della temperatura e non consente a questa di intaccare la crescita del vino. Poi è resistente, non modifica assolutamente le proprietà organolettiche del vino e non tocca minimamente il sapore di quest'ultimo. Infine, e chi produce vino lo sa bene, questi contenitori in acciaio inox (per intenderci, sono quelli che vengono utilizzati anche per la conservazione dell'olio) sono disponibili in varie dimensioni. Abbiamo fatto l'esempio delle cantine industriali, che li scelgono di dimensioni importanti, ma il discorso vale anche per i piccoli produttori, che scelgono per la loro lavorazione prodotti di dimensioni più ridotte, facilmente trasportabili.

Creare etichette vino

In questa pagina parleremo di :

- [Regole e divertimento](#)
- [La carta d'identità](#)
- [Creare etichette vino](#)
- [La veste grafica](#)

Regole e divertimento



Di pari passo con la varietà dei vini disponibili in commercio, esistono vari modi di realizzare questo prodotto. Si può essere produttori a livello artigianale, oppure ci si può dedicare ad una produzione destinata alla vendita, scegliendo tra piccola e grande distribuzione. E' naturale che le cose vadano a braccetto, nel senso che prima di diventare grandi produttori si è giocoforza artigiani, e difficilmente, chiedendo ad un grande industriale vinicolo, vi dirà di aver cominciato direttamente sulla cresta dell'onda. Si comincia sempre dal basso, insomma, per poi crescere se ci sono le capacità e i presupposti giusti. Al di là di tutto, un conto è produrre vino a livello artigianale, per se oppure per omaggiare parenti e amici di qualche bottiglia, un conto è produrre un vino che poi sarà distribuito a livello globale e, potenzialmente, potrà finire su qualunque tavola. Tra i due tipi di produzione corrono differenze notevoli e degne di essere sottolineate. Chi produce vino a livello artigianale può lavorare

libero dalla rigidità delle regole burocratiche, mentre nell'altro caso il produttore è chiamato a rispettare tutte le regole imposte dalla legge, dalla più piccola alla più impegnativa.

La carta d'identità

Un aspetto che spesso viene sottovalutato ma che in realtà ricopre un'importanza decisamente rimarcabile, sono le etichette. L'etichetta rappresenta la carta d'identità di una bottiglia di vino. Quando ci si reca al supermercato, per scegliere la bottiglia adatta, ci concentriamo sull'etichetta e cerchiamo di capire tutto quello che possiamo sul prodotto che abbiamo tra le mani. L'etichetta ci dice tutto sul vino che abbiamo intenzione di comprare ed è un punto di riferimento infallibile. E' per questo che l'importanza di questo (apparentemente) piccolo fattore non va mai sottovalutata. Sia dal punto di vista grafico che dal



punto di vista dei contenuti, è necessario dare il massimo. L'etichetta dice al cliente tutto ciò che questi vuole sapere: quando afferra una bottiglia di vino e la scruta, egli non vuole fare altro che convincersi che sia quella giusta da acquistare, che non gli farà fare una brutta figura con quell'ospite tanto speciale, che prometta bene e che possa dare un senso al pasto che magari di lì a poco sarà servito a tavola.

Creare etichette vino

Per tutte queste ragioni, creare etichette da vino non è un gioco da ragazzi. Naturalmente, c'è chi produce etichette pur senza destinare il vino alla vendita, lo fa per gioco, per divertimento, ma questo è un altro paio di maniche. Produrre vino che sarà poi acquistato nelle enoteche e nei supermercati richiede impegno e sforzi economici. A questo punto la domanda è la seguente: quali sono gli elementi che non possono assolutamente mancare su un'etichetta da vino? Abbiamo già visto come essa rappresenti senza mezzi termini la carta d'identità del vino, deve dare la possibilità di riconoscerlo senza difficoltà, e in tal senso dagli anni cinquanta la legge ha imposto alcune regole ferree che consentono non solo di riconoscere il vino in questione, ma anche di tracciarne la storia. Un'etichetta da vino oggi deve riportare informazioni relative alla vendemmia, la quantità e la gradazione del contenuto, il luogo in cui è stato prodotto e la denominazione del produttore. Ecco riassunti gli elementi che non possono mai mancare su un'etichetta da vino, perché consentono al consumatore di farsi un'idea completa della bottiglia che ha tra le mani o che si appresta a bere. A onor del vero, la legislazione europea in vigore dall'agosto del 2003 impone all'ambito vinicolo una suddivisione ben più articolata in ambito di etichettatura. Alle indicazioni obbligatorie di cui sopra, e suddividendo la questione per ogni categoria di vini, la legge impone denominazioni facoltative regolamentate e denominazione facoltative libere. Un vino spumante deve essere tale, per esempio, anche perché lo si legge sull'etichetta, che tra le altre cose deve obbligatoriamente riportare il grado zuccherino e il titolo alcolometrico volumico effettivo (con tolleranza massima di 0,8%). Chi cerca poi un vino da tavola deve poterlo leggere immediatamente sull'etichetta, unitamente alla denominazione e alla ragione sociale del produttore, lo stato di provenienza (con l'eventuale menzione di ciascuno stato se le uve con cui è stato prodotto il vino vengono da paesi diversi). Lo stesso discorso vale per i vini IGT, che devono essere facilmente rintracciabili, portando sull'etichetta segni inequivocabili del luogo d'origine. Insomma, non è affatto un gioco, ci sono regole da rispettare, nella tutela dei diritti dei produttori, ma soprattutto dei consumatori, che quando si recano all'enoteca o al reparto vini di un supermercato, devono poter scegliere giudicando tra elementi diversi.

La veste grafica

Il divertimento (relativo) arriva quando bisogna scegliere la veste grafica da dare all'etichetta, forse l'elemento che più di tutti attira l'attenzione del cliente. Naturalmente, infatti, chi decide di acquistare una bottiglia di vino si cura più della bellezza dell'etichetta che della sua completezza. Un'etichetta perfetta dal punto di vista stilistico, avrà quasi sempre la meglio su un'etichetta completa di tutte le informazioni.

Diraspatrice per uva

In questa pagina parleremo di :

- [Uva, ma non solo...](#)
- [La diraspatrice per uva](#)
- [Vantaggi e svantaggi](#)

Uva, ma non solo...



Abbiamo visto negli articoli precedenti quanto importante sia imparare a distinguere tra di esse le varie tipologie di vino. Purtroppo in molti sono convinti che basti imparare la teoria, procurare la strumentazione e i locali adatti, un’uva buona, e il gioco è fatto. Invece non è affatto così, perché quando si parla di vino ci sono decine e decine di annotazioni da fare, che procedono di pari passo con le modalità di produzione che si hanno a disposizione quando si decide di produrre un vino. Si parte sempre dall’uva, senza la quale sarebbe impossibile anche solo pensare di parlare di vino. La qualità dell’uva è un aspetto di

importanza non primaria, ma fondamentale e imprescindibile: un buon vino nasce innanzitutto da un’uva di elevata qualità. Quando si tratta un prodotto buono, il vino che ne scaturisce può solamente essere altrettanto buono. Non meno importante è assicurarsi di lavorare in un luogo pulito dove si hanno a disposizione tutte le comodità e la strumentazione per lavorare senza difficoltà. Una cantina pratica ed arredata nel dettaglio, è quanto di meglio possa credere un produttore vinicolo.

La diraspatrice per uva

Poi si passano in rassegna i vari macchinari, e qui sottolineiamo subito che se è vero che lo strumento per eccellenza collegato alla produzione del vino è il torchio, è altrettanto vero che ci sono articoli che consentono di diversificare la produzione e dare al vino un’impronta chiara e precisa. Data un’uva di qualità, la prima cosa da fare è pigiarla per poi riporla nei tini. La pigiatrice è dunque il macchinario che consente la pigiatura dell’uva unitamente ai raspi. Proprio così: moltissimi produttori realizzano il vino schiacciando in fase preliminare sia gli acini d’uva che i raspi. E poi ci sono altri produttori che invece preferiscono separare le due cose, ovvero schiacciare l’uva separatamente dai raspi, in modo da aver un prodotto più autentico, più vinoso. Ebbene, il macchinario che consente questo tipo di operazione è ormai diffusissimo in ambito enomeccanico e conosciuto con il nome di “diraspatrice per uva” o “pigiadiraspatrice”. Si tratta di un oggetto variabile nelle dimensioni, un po’



meno nella tipologia, che è praticamente obbligata. La diraspatrice ha infatti una grossa vasca metallica adibita al contenimento dell'uva (con i raspi). Nella parte inferiore ha una gabbia sempre metallica dove finisco i raspi dopo essere stati passati in rassegna da un pistone rotante, che schiaccia l'uva e ed elimina la parte lignea automaticamente. Mediante questo sistema, ciò che finisce nei tini è un mosto pulito, autentico, privo di raspi, di foglie e di tutte le parti lignee che, in molti casi, sono indesiderate. Oltre che nelle dimensioni, le diraspatrici variano anche ne prezzo, e per comprenderlo fino in fondo basta recarsi presso un punto vendita specializzato in articoli enomeccanici. Nella maggior parte dei casi, se acquistate un prodotto di questo tipo, potrete anche portarlo via in macchina, in quanto non è particolarmente ingombrante, e il costo varia dai 100 ai 500 euro.

Vantaggi e svantaggi

La cosa peggiore è che molti sono convinti non corra molta differenza tra i due tipi di produzione e, in altre parole, che produrre un vino con o senza i raspi, in fondo sia pressoché la stessissima cosa. Beh, non è così: tra i due prodotti corrono distinzioni obbligate e relative alla presenza dei raspi. Ora, di per sé i raspi non sono una cosa negativa per l'uva, in quanto carichi di tannino, un elemento che riesce a dare un sentore di invecchiato che può risultare anche piacevole. Il problema è la fermentazione. Lasciare il mosto a contatto con i raspi per giorni e giorni, può avere effetti indesiderati che, alla lunga, possono anche essere disastrosi. Il mosto tende infatti a diventare astringente, secco ed acquisire quel sapore ligneo ed aspro che nessuno può ritenere affatto gradevole. Anche perché quando un vino acquista queste caratteristiche vuol dire che è stato fatto invecchiare troppo a lungo ed ha acquisito il peggio dal legno. Va sottolineato anche che l'invecchiamento dei grandi vini avviene in botti di legno di rovere, che danno al nostro prodotto il giusto grado di tannino e quel sentore di invecchiato che, nella giusta misura, può essere anche piacevole. Ma questo è un altro discorso, anche perché i raspi non sono certo di legno di rovere, e comunque l'eccessivo contatto con il legno è solamente un danno per il nostro vino. Il vino senza raspi è tutta un'altra cosa: innanzitutto, può essere considerato senza remore un vino autentico, frutto di uva che se è di qualità può solamente dare soddisfazione. In secondo luogo, il vino deraspato è più armonico, più pieno, più corposo, più vino insomma. Vanta una finezza e una morbidezza inconfondibili. Da non sottovalutare, poi, è il fatto che i raspi contengono decisamente più acqua che zucchero, e tendono quindi ad alterare sensibilmente le caratteristiche organolettiche del nostro vino. I raspi annacquano il vino e annullano senza mezzi termini il potere degli zuccheri.

Etichette vino fai da te

In questa pagina parleremo di :

- [Un'immagine che dice tutto](#)
- [Etichette da vino fai da te](#)
- [Grafica e contenuti](#)

Un'immagine che dice tutto

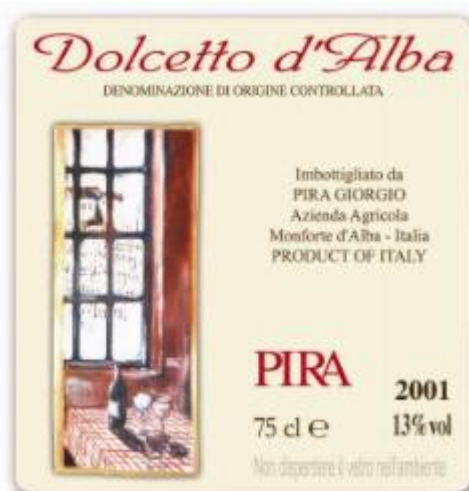


Avete mai provato a chiedere ad un produttore artigianale qual è la cosa più divertente della produzione del vino? Ebbene, provate a farlo, ci sono discrete possibilità che vi risponda facendo riferimento alla creazione delle etichette. La ragione è molto semplice: quando si produce del vino ci sono regole da seguire alla lettera, non si può sgarrare, e non si può neppure – a ben vedere – dare ampio respiro alla fantasia e alla libertà. Ma una volta che il vino è in bottiglia e il prodotto acquisito, ci si può divertire nel disegnare quella che senza mezzi termini viene

considerata la carta d'identità del vino. Più di ogni altra cosa, chi si reca all'enoteca o al supermercato per acquistare del vino, scruta l'etichetta oppure rimane immediatamente folgorato da questa. Sono attimi importanti, che influiscono in maniera determinante sulla scelta definitiva. Per questo, realizzare etichette da vino fai da te è una delle operazioni più divertenti per un produttore, non soltanto artigianale. Va sottolineato che chi produce vino a livello artigianale e non intende destinarlo alla vendita, non è tenuto a produrre etichette (alcuni lo fanno per diletto, ma possono farne a meno tranquillamente). Viceversa, chi produce del vino che poi andrà in commercio, è obbligato ad apporre su ogni singola bottiglia, un'etichetta che consenta al consumatore di riconoscere il vino e, eventualmente, di tracciarne la storia e l'origine.

Etichette da vino fai da te

Ci sono diversi modi di creare etichette da vino. Le grandi aziende vinicole, che producono ogni anno migliaia di bottiglie, hanno accordi con le case tipografiche e contratti che, verosimilmente, prevedono collaborazioni fisse, durature e ben retribuite. A seconda della quantità di etichette richieste, si stipulano contratti di vario tipo, e ci si rivolge a tipografie piccole o grandi. Ma il discorso è un altro: siamo nell'era dell'iPhone, dell'iPad, nella tecnologia che entra in casa senza neppure avvisarti, siamo in un'era in cui si conoscono più persone su Facebook che in città, e chi non ha dimestichezza con il pc, praticamente non esiste. Se è vero che più passa il tempo più ci si rende conto che un computer è in grado di fare tutto, è



altrettanto vero che tra queste cose è impossibile non includere le etichette. Esistono programmi di scrittura ed elaborazione testi che consentono la realizzazione di prodotti grafici da stampare ed incollare. Utilizzando il proprio pc si possono avere tutti gli effetti desiderati, disegnare tutto ciò che si vuole desidera, specializzandosi, con il passare del tempo, nella creazione di etichette da vino fai da te. E' naturale che una volta create virtualmente le etichette, c'è da sostenere il costo maggiore, quello relativo alla stampa. Ebbene, la soluzione più semplice è quella adottata dalla maggior parte dei produttori vinicoli che si dedicano alla produzione di etichette autonomamente. Una volta prodotta l'etichetta, ci si reca in tipografia, si danno le misure esatte del prodotto, la quantità desiderata e, eventualmente, il tipo di carta di cui ci si vuole avvalere, e si spende praticamente la metà rispetto a quello che bisognerebbe pagare se alla casa tipografica se chiedesse anche la produzione in toto dell'etichetta da vino.

Grafica e contenuti

Sottolineando che tra coloro che optano per questa soluzione ci sono anche molti viticoltori che producono vino destinato alla vendita, è giusto adesso focalizzare l'attenzione sulla composizione di un'etichetta da vino. La grafica è importante, certo, in quanto è sugli aspetti cromatici e sui disegni che cade l'occhio del consumatore, ma va anche detto che ci sono elementi assolutamente immancabili. Un'etichetta deve obbligatoriamente contenere informazioni relative alla vendemmia, all'annata di produzione, il luogo d'origine, la quantità e la gradazione alcolica del contenuto e la denominazione del produttore. Più di ogni altra cosa, comunque, ai fini del successo commerciale, un'etichetta deve avere soprattutto un aspetto gradevole e riuscire a catturare l'attenzione del consumatore. Espletare tutte le formalità richieste dalla legge è un obbligo civile e legale, ma non basta a garantire il successo di un vino, perché prima ancora di muoversi per la voglia di sapere tutto sul prodotto, il cliente deve essere spinto ad imbracciare la bottiglia, e per imbracciare la bottiglia è necessario che questa lo attiri. Con una denominazione particolare, con un disegno appariscente e diverso da tutti gli altri, oppure con la forma della bottiglia stessa. In qualunque modo, insomma, ma questo è tutto ciò che conta, ed è tutto nelle mani della creatività. Che nel caso delle grandi aziende spetta al settore relativo alla grafica pubblicitaria, ma nel caso di produzioni artigianale, è tutta concentrata tra i meandri di menti attive e anonime. Dunque, il consiglio che prima di concludere possiamo dare a chi si diletta nella produzione del vino è innanzitutto apprendere tutti i segreti ed alimentare capacità che non si acquisiscono né in una settimana né in un mese, e sono quelle che fanno capo al processo di lavorazione dell'uva. In secondo luogo, consigliamo di non trascurare l'importanza dell'immagine da dare all'etichetta, carta d'identità ma anche "procuratore" del vino.