

Olio e Vino

SOMMELIER

Accessori sommelier

In questa pagina parleremo di :

- [Una professione affascinante](#)
- [Accessori sommelier](#)
- [Un modo per risparmiare](#)

Una professione affascinante



C'è modo e modo di coltivare una passione; c'è modo e modo di spendere i propri soldi e ritenere di star compiendo gli acquisti giusti. Di sicuro, chi desidera avvicinarsi alla professione di sommelier, o comunque intende perseguire al massimo la propria passione per il vino, deve procurarsi i prodotti giusti. E' vero che un sommelier propriamente detto deve innanzitutto acquisire una conoscenza completa e sfaccettata relativamente al vino e all'enologia, ma è anche vero che se, una volta acquisita la conoscenza dovuta, non ci si procura gli accessori giusti, si

rischia l'etichetta di figura a metà. Un vero sommelier, insomma, deve munirsi di tutto l'occorrente per esercitare questa professione nel migliore dei modi. Al contempo, c'è chi gli accessori sommelier li acquista semplicemente per gusto e divertimento, magari utilizzandoli tra le mura domestiche in occasioni importanti.

Accessori sommelier

Tra le righe di questo articolo guardiamo da vicino ai più diffusi accessori per sommelier: quali sono, quanto costano, dove è possibile acquistarli e, soprattutto, a cosa servono? Tra i più comuni e conosciuti, anche grazie all'immane apporto della televisione, c'è la sciabola, che serve a stappare, con un gesto secco e preciso, le bottiglie di champagne. Si tratta di un oggetto di un certo livello, il cui prezzo può oscillare dai 50 ai 150 euro.

Un bel regalo da ricevere per chi è appassionato di vini ed ama collezionare oggetti relativi alla sfera enologica, è senza ombra di dubbio il decanter, articolo irrinunciabile per consentire al

vino di ossigenarsi e respirare, sviluppando tutta la propria ricchezza aromatica. I decanter sono acquistabili di cristallo e di tipologie molto raffinate all'interno delle gioiellerie. In questo ambito si acquistano i prodotti migliori ed anche più costose, ma ci sono anche soluzioni a buon mercato: basta cercare...



Un modo per risparmiare

In un unico set, spesso addirittura tascabile, sono acquistabili invece cavatappi, termometro e tappo salva goccia. Si tratta senza ombra di dubbio di quelli che, oltre al medaglione per il servizio del vino, rappresentano i più comuni ed acquistati accessori da sommelier. Quando si parla del cavatappi, naturalmente, si allude a qualcosa in più di un accessorio: è un elemento irrinunciabile; importanti sono invece il termometro, per monitorare la temperatura di servizio del vino, e il tappo salva goccia, che si applica al collo della bottiglia ed evita versamenti eccessivi. I set di accessori per sommelier sono acquistabili nelle gioiellerie specializzate, ma anche in altri negozi e nelle più grandi enoteche.

Avvinamento

In questa pagina parleremo di :

- [Un tesoro da scoprire](#)
- [L'avvinamento](#)
- [Come avviene](#)

Un tesoro da scoprire



Il piacere di bere uno o più bicchieri di vino è tutto nel sapore. C'è chi la pensa così e c'è chi invece negli anni ha maturato una maggiore consapevolezza delle infinite potenzialità legate al mondo del vino e dell'enologia. Quest'ultimo sarà dunque fermamente convinto del fatto che il piacere legato alla scoperta di una buona bottiglia di vino, non si esaurisce di certo assaporandone il gusto. C'è tanto, tantissimo altro, da scoprire e da riconoscere, ma purtroppo questo non è un compito assolvibile da tutti, e soprattutto, non dalla sera alla mattina.

Occorre un minimo di conoscenza, di preparazione, a cui si arriva solamente se si è spinti da quella passione che riesce ad alleggerire anche le missioni più impegnative.

L'avvinamento

Nella sezione dedicata abbiamo già messo l'accento su uno degli aspetti più essenziali ai fini di godere al massimo delle potenzialità di un calice di vino: l'igiene. L'igiene del bicchiere, ma in generale, l'igiene in cui è necessario lavorare per produrre un buon vino, rappresenta un fattore tutt'altro che da sottovalutare se si desidera togliersi soddisfazioni in questo campo. Ci sono piccole operazioni che consentono di fruire al massimo delle caratteristiche del vino, nel rispetto dell'igiene.

Una di queste è l'avvinamento: con questo termine facciamo riferimento alla pratica mediante la quale si procede a bagnare con vino o mosto le superfici dei vasi vinari, ma anche le botti, le bottiglie, i calici e i bicchieri, al fine preciso di eliminare in maniera completa ed efficace tutte le impurità presenti. L'avvinamento è un'operazione utilissima anche al fine di neutralizzare odori molesti che si desidera annientare completamente.



Come avviene

Olio e Vino

Quando ci si trova nell'ambito di una degustazione vinicola e si deve procedere all'avvinamento, ci si serve di una quantità di vino relativamente ridotta: la si versa sui bicchieri nuovi o che abbiano già in passato contenuto vini di una tipologia differente. In altre parole, si può passare senza problemi da un rosso a un passito a un bianco, piuttosto che a un rosato: l'obiettivo sarà raggiunto in egual misura. Se vi capita di andare a cena in un buon ristorante, ci sarà un sommelier che si occuperà dell'avvinamento: stapperà la bottiglia da voi richiesta e ne verserà un po' del contenuto in un bicchiere con cui poi bagnerà tutti gli altri, mediante accurata roteazione. Dopo aver avvinato tutti i calici presenti a tavola, verserà la sciacquatura in un altro bicchiere che sarà poi portato via, prima di procedere al servizio del vino prescelto all'interno dei calici già bagnati.

Bicchieri e temperatura

In questa pagina parleremo di :

- [L'importanza della temperatura](#)
- [Bicchieri e temperatura](#)
- [Il rispetto delle proprietà organolettiche](#)

L'importanza della temperatura



Più di quanto si possa pensare, la scelta del bicchiere è un fattore determinante per fruire al massimo delle caratteristiche organolettiche del vino. E' interessante notare come non solamente non tutti i bicchieri sono utilizzabili per bere, ad esempio, il vino rosso, ma è altrettanto importante sottolineare che per ogni tipo di bottiglia esiste un bicchiere apposito. In altri articoli, su questo sito, abbiamo messo sotto la lente di ingrandimento la forma che deve avere un bicchiere per sposarsi con le proprietà di un vino. In queste righe, invece, focalizziamo

la nostra attenzione su un fattore solo in apparenza di secondaria importanza: la temperatura. Ci sono prodotti, quelli alcolici rimanendo nella fattispecie, che vanno serviti alla stessa temperatura del bicchiere, oppure perderanno molto del loro potenziale gustativo ed olfattivo. Ci sono attenzioni che anche se apparentemente piccole e insignificanti, alla lunga possono fare la differenza.

Bicchieri e temperatura

Vi è mai capitato di recarvi in un pub e chiedere un buon boccale di birra, magari della tipologia "Weiss", servita sempre particolarmente fresca? Sicuramente sì. Se vi trovate in un buon pub, il gestore provvederà, prima di versare la birra all'interno del boccale, ad irrorarlo con acqua fresca. Perché si fa questo? Per una ragione estremamente semplice: è importante che la birra non subisca uno sbalzo termico eccessivo tra la temperatura propria e quella del bicchiere. Un bicchiere troppo caldo altera le proprietà del prodotto. Ci sembra questo un esempio valido per spiegare l'importanza di rispettare la temperatura ed evitare reazioni chimiche a dir poco spiacevole. Inoltre, questo esempio è calzante anche per capire il legame esistente tra vino e birra.



Il rispetto delle proprietà organolettiche

Olio e Vino

Lo stesso identico discorso è realizzabile parlando del vino. Cambiano le caratteristiche organolettiche, cambia naturalmente la forma dei bicchieri, ma l'importanza di non costringere il prodotto ad uno sforzo termico eccessivo, rimane eccome. Bicchieri e temperatura, un binomio da tenere sempre sotto stretta osservazione, è vietato perdere di vista l'importanza di versare il vino in un bicchiere che abbia più o meno la sua stessa temperatura. Si tratta di un'attenzione facilmente riscontrabile, tra l'altro, in termini di gusto e qualità. Se vi piace sperimentare, per essere chiari fino in fondo, provate a sorseggiare della Falanghina (vino bianco campano servito fresco) da un calice fresco e poi da uno caldo, e sentirete una differenza non da poco in termini di gusto.

Chi è un sommelier

In questa pagina parleremo di :

- [Chi è il sommelier?](#)
- [L'approccio con il cliente](#)
- [La cura della cantina](#)
- [Nascita della carta dei vini](#)
- [Norme elementari](#)

Chi è il sommelier?

Il termine sommelier è uno dei più usati ed anzi abusati negli ultimi anni.

Da qualche tempo a questa parte, con la forse eccessiva democratizzazione del vino, questa particolare figura è emersa dai fondali di un mondo sconosciuto salendo alla ribalta negli onori della cronaca.

Sempre più giovani si avvicinano al mondo del vino, forse perchè questo si contrappone al vizio di stra - bere che affligge le nuove generazioni.

Detto ciò, rispondiamo alla prima domanda che sorge spontanea.

Chi è il sommelier?

Iniziamo con il dire che si tratta di una figura professionale imprescindibile ed immancabile nelle attività di ristorazione definibili di alto livello.

Stesso discorso valido per le enoteche o locali (sempre di elevata categoria - ndr), meglio ancora se la clientela è estremamente selezionata.

Non è un caso dunque, che il primo compito del sommelier sia quello di viaggiare, viaggiare e viaggiare, assaggiare i vini più differenti al fine di selezionare ed acquistare quelli che ritiene più idonei alla clientela del ristorante o locale per cui lavora.

Una volta effettuata la scelta dei vini, questi andranno descritti in modo il più possibile dettagliato sulla carta, quella che ci consente di scegliere prima dell'ordinazione al tavolo del ristorante.

L'approccio con il cliente

Altro compito del sommelier, è quello di degustare i vini più disparati, cercando di individuare tutte le caratteristiche che contraddistinguono il liquido, come il colore, il sapore, l'odore e la densità del prodotto.

Successivamente, dovrà proporre ai clienti le giuste bottiglie individuando anche gli abbinamenti più indicati per i piatti scelti dagli ospiti.

Anche per questo, un vero sommelier che punti ad altissimi livelli, mai potrà limitarsi alla conoscenza dei soli vini, ma dovrà necessariamente avere una conoscenza a 360° della cultura enogastronomica, sia nazionale che locale, essendo così in grado di fornire quante più informazioni al cliente, qualora quest'ultimo lo desideri.

Tuttavia, pochi sanno che questi non sono altro che i compiti probabilmente ultimi di un sommelier; il suo lavoro ha inizio decisamente prima, ovvero dalla manutenzione delle bottiglie e del luogo di conservazione, probabilmente quello più affascinante: la cantina.

La cura della cantina

Un bravo sommelier, ha infatti l'onere di tenere in ordine perfetto, quasi maniacale verrebbe da dire, il luogo in cui le bottiglie sosterranno prima dell'apertura, ovvero la cantina.

Quivi, la gestione andrà organizzata secondo criteri specifici, stando bene accorti a fare sì che la pulizia dei locali sia perfetta, lo stoccaggio delle bottiglie sia indicato e che le giacenze e le scorte non rimangano mai senza esemplari di un dato vino.

Inoltre, la temperatura del mantenimento, qualora non fosse corretta, porterebbe alla inevitabile rovina di un vino, lusso che in questo campo non ci si può assolutamente permettere, trattando spesso volte bottiglie costosissime e di valore inestimabile.

Nascita della carta dei vini

Ricapitolando quanto detto fino ad ora, vediamo quali sono sommariamente le principali funzioni alle quali un sommelier dovrà adempiere durante il proprio lavoro.

Innanzitutto, come già precisato in precedenza, il massimo 'cultore' dell'enologia dovrà sempre e comunque tenere in costante aggiornamento la cosiddetta carta dei vini.

Questo preciso dovere, implicherà a chi esercita la tal figura lavorativa, un costante aggiornamento professionale, studiando le novità ed integrando di conseguenza vecchi e nuovi prodotti, arrivando ad ottenere una carta dei vini sempre mirata, aggiornata e che comprenda le novità.

Per compilare una carta dei vini, il sommelier ha il preciso compito di individuare prima, ed acquistare poi quelle bevande che la clientela dell'attività per cui lavora gradiranno maggiormente.

Ciononostante, dovrà anche tenere conto del budget economico precedentemente stabilito e messo a disposizione, così da non sforare mai economicamente.

I vini scelti, dovranno quindi avere un rapporto qualità - prezzo tra i migliori possibili, pur mantenendo standard qualitativi molto alti.

Le bottiglie sono scelte anche nel rispetto, anzi, nel perfetto connubio tra vino e cucina, mantenendo la linea scelta dallo chef.

Anche per questo motivo, il sommelier ha dei doveri che esulano dal compito prettamente professionale, ma che si mischiano nel campo sociale, umano.

Collaborare al meglio ed in maniera efficiente con il personale del ristorante sarà una priorità assoluta, cosiccome quella di mantenere buoni rapporti con tutti creando un'atmosfera di relax e non di continua tensione, come spesso accade.

Norme elementari

Stesso discorso, seppur su di un piano leggermente diverso, per il rapporto con i fornitori: anche qui il sommelier dovrà cercare di ingraziarsi (termine piuttosto brutto, ma che in questo caso è necessario - ndr) aziende e relativi rappresentanti, cercando di creare ottimi rapporti diretti con chi dovrà fornirgli le bottiglie di vino.

Un'ultima, ma fondamentale accortezza che il sommelier dovrà avere, riguarda le norme igieniche e sanitarie alle quali ogni ristorante e attività operante nel settore enogastronomico deve necessariamente sottostare, a tutela del consumatore.

Il controllo dell'ambiente nel quale si andrà ad operare, in questo caso la cantina, deve essere assolutamente impeccabile.

In caso contrario, i rischi sono (giustamente - ndr) molto alti: oltre a sanzioni piuttosto pesanti, si rischia la chiusura del locale.

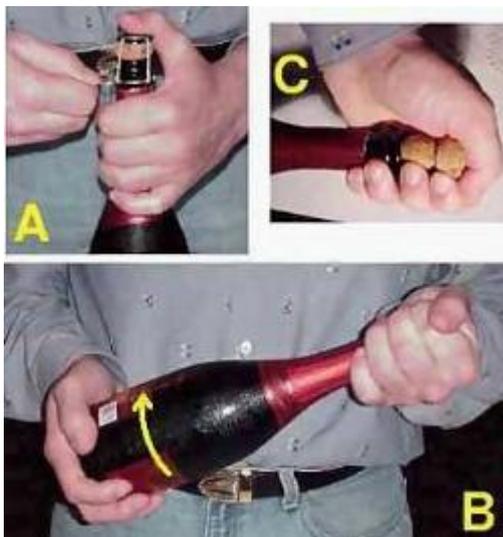
Un ultimo compito, quello appena citato, dal quale non si può prescindere.

Come evitare il botto

In questa pagina parleremo di :

- [C'è modo e modo di stappare](#)
- [Come evitare il botto](#)
- [...maneggiare con cura](#)

C'è modo e modo di stappare



Ognuno ha il suo modo di fare festa: chi si accontenta di buona musica, della giusta compagnia e magari di qualche piatto ben cucinato, e chi a tutto questo sceglie di aggiungere quel qualcosa in più che solamente una buona bottiglia di vino o di spumante. Lo spumante, soprattutto, è a detta di molti l'anima della festa, l'elemento senza cui le serate non sarebbero quello che sono. Insomma, se avete in mente di organizzare una bella festa non dovete assolutamente rinunciare ad una buona bottiglia di spumante e a brindare in compagnia. Tuttavia, c'è modo e modo di consumare lo spumante, c'è modo e modo anche di stappare una bottiglia. Per dare inizio o per concludere una festa, nella maggior parte dei casi si lascia volare via il tappo dalla bottiglia, facendo il proverbiale "botto". L'anidride carbonica presente all'interno della bottiglia facilita la spinta del tappo dopo

l'espulsione della gabbietta metallica.

Come evitare il botto

Non sempre, comunque, il cosiddetto botto è gradito; non sempre chi beve spumante lo fa per inaugurare o chiudere una festa, per brindare in compagnia ecc...C'è chi anche a casa da solo, o durante una tranquilla cena in famiglia, viene preso dalla voglia di assaporare sotto al palato le bollicine tipiche dello spumante di qualità. Ma magari è tardi, magari si vuole evitare il rischio di perdere di vista il tappo e ritrovarsi a raccogliere cocci di ceramica o vetro, e ci si chiede come evitare il botto. Non è necessario che una bottiglia di spumante lasci esplodere il tappo, tutto questo si può evitare maneggiando la bottiglia con estrema cautela. Come vi sarà capitato di vedere sicuramente, basta qualche secondo di agitazione ad una bottiglia di spumante, per tramutarsi in una bomba ad orologeria e caricarsi di anidride carbonica, esplodendo con fragore.



...maneggiare con cura

Ebbene, se vi state chiedendo come evitare il botto, in queste righe vi forniamo qualche consiglio che vi tornerà utile senza dubbio. La prima accortezza che dovrete avere è la cautela: prendete la bottiglia dal frigo e portatela in tavola senza agitarla troppo. Procedete a togliere la gabbietta metallica e la capsula, ed appoggiate con sicurezza le mani intorno al tappo di sughero. Il tappo va rimosso, piano piano, ma al tempo stesso va mantenuto, va controllato con mano ferma. Svitare e tenere: questo è il segreto, non occorre molta fatica perché un grosso aiuto vi verrà fornito dall'anidride carbonica presente all'interno. Applicando la pressione giusta ma anche l'attenzione dovuta, il tappo verrà fuori in un leggero... "Stap!" ...e lo spumante sarà servito!

Come si diventa sommelier

In questa pagina parleremo di :

- [Chi è il sommelier?](#)
- [Come diventare sommelier](#)
- [La FISAR](#)
- [I programmi FISAR](#)
- [Conclusioni sulla FISAR](#)
- [L'A.I.S](#)

Chi è il sommelier?

Che cosa è e soprattutto cosa rappresenta il titolo di sommelier, lo abbiamo chiarito in un articolo precedente.

Per riassumerlo qui in maniera breve ma esplicitiva, la figura professional del sommelier è sicuramente una delle più ricercate dai giovani, attualmente.

Sostanzialmente, si tratta principalmente di un conoscitore e grande esperto al quale è possibile rivolgersi per richiedere notizie riguardo quelle che sono le caratteristiche varianti e specifiche dei vini.

Come abbiamo visto, tuttavia, sarebbe sbagliato ed assai riduttivo racchiudere questa particolarissima figura lavorativa all'interno della dicitura "esperto di vino".

Lavorando nella maggioranza dei casi all'interno di strutture di ristorazione come pub, locali ma soprattutto hotel e ristoranti, un sommelier non può prescindere da una profonda conoscenza del mondo della cucina.

I clienti hanno tutto il diritto di richiedere all'esperto di vino quale bevanda si abbini meglio alla portata che si trovano davanti.

Ed ovviamente, il sommelier è tenuto a saper dare questo tipo di indicazioni, svariando la sua conoscenza dal settore specifico del vino e comprendendo anche una discreta preparazione in ambito prettamente culinario.

Come diventare sommelier

La competenza nelle risposte fa di un sommelier una figura, verrebbe da dire, assolutamente essenziale in una struttura che aspira ad alti livelli di clientela e di fama.

Ma come si diventa sommelier?

Attualmente in Italia, ci sono due strade differenti per intraprendere questa carriera.

Le due strade corrispondono alle due scuole più accreditate in assoluto: la FISAR (Federazione Italiana Sommelier, Albergatori e Ristoratori) e l'A.I.S. (l'Associazione Italiana Sommelier).

La FISAR

La competenza nelle risposte fa di un sommelier una figura, verrebbe da dire, assolutamente essenziale in una struttura che aspira ad alti livelli di clientela e di fama.

Ma come si diventa sommelier?

Attualmente in Italia, ci sono due strade differenti per intraprendere questa carriera.

Le due strade corrispondono alle due scuole più accreditate in assoluto: la FISAR (Federazione Italiana Sommelier, Albergatori e Ristoratori) e l'A.I.S. (l'Associazione Italiana Sommelier).

I programmi FISAR

Primo Livello

1. Le funzioni del sommelier
2. Fisiologia dei sensi
3. Analisi Sensoriale
4. Viticoltura
5. Enologia (vinificazione bianchi)
6. Enologia (vinificazione rossi e rosati)
7. Enologia (spumanti)
8. Enologia (vini speciali)
9. Enologia (alterazioni, difetti e malattie)
10. Legislazione vitivinicola
11. I Distillati
12. La Birra e le altre bevande - Test finale

Secondo Livello (Enografia)

1. Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria
2. Lombardia, Trentino-Alto Adige, Emilia-Romagna

3. Veneto, Friuli-Venezia Giulia
4. Toscana, Umbria
5. Marche, Lazio, Abruzzo, Molise
6. Campania, Puglia, Basilicata
7. Calabria, Sicilia, Sardegna
8. Francia (Champagne, Borgogna, Alsazia)
9. Francia (Bordeaux, Loira, Sud Ovest)
10. Francia (Rodano, Provenza, Linguadoca, Rossiglione, Corsica) e Portogallo
11. Spagna, Germania e resto dell'Europa
12. Le Americhe
13. Oceania e Africa
14. Test finale

Terzo Livello (Abbinamento cibo-vino)

1. Alimentazione
2. Metodologia dell'abbinamento-successione dei vini e dei cibi
3. Gli antipasti
4. I primi piatti, le salse, i condimenti
5. Il pesce
6. Le carni
7. Le verdure, i funghi, i tartufi
8. I formaggi
9. I dolci
10. Lezione riepilogativa. Cucina del territorio.

Conclusioni sulla FISAR

In ogni caso, la FISAR si riserva di aggiungere, qualora lo ritenesse necessario, una serie di ulteriori lezioni al programma già citato, così da approfondire al meglio ogni argomento specifico, per regalare una cultura a tutto tondo all'aspirante sommelier sul mondo sconfinato del vino.

Olio e Vino

Le lezioni pratiche, saranno anche accompagnate da una degustazione guidata di qualche bottiglia, così da preparare al meglio gli aspiranti sommelier, non limitando la conoscenza della bevanda alla sola teoria.

L'A.I.S

Per concludere, impossibile non citare l'A.I.S., l'Associazione Italiana Sommelier.

Si tratta di una vera e propria istituzione nel mondo del vino, fondata nel 1965 e ufficializzata con riconoscimento giuridico circa 10 anni dopo, precisamente nel 1973.

La sede centrale dell'A.I.S si trova a Milano, ma in ogni regione ci sono diverse sedi.

Diventato soci sul sito ufficiale dell'Associazione (www.sommelier.it), è possibile ricevere un grande quantitativo di notizie, novità riguardo ai concorsi proposti e tante offerte di lavoro studiate per chi sommelier lo è già o comunque aspiri ad intraprendere questa splendida professione.

Degustazione vino

In questa pagina parleremo di :

- [L'importanza di imparare](#)
- [Degustazione vino](#)
- [I sapori da riconoscere](#)

L'importanza di imparare



Se si facesse un'inchiesta tra i consumatori abituali di vino, e in generale tra coloro che nutrono una certa passione per il vino e per l'enologia in genere, probabilmente salterebbe fuori che il maggiore desiderio è quello di imparare nel dettaglio le tecniche di degustazione del vino, per comprendere fino in fondo quali sono le qualità importanti da riconoscere quando si sorseggia un calice, un bicchiere o una flute. Abbiamo già visto quanto importante sia distinguere tra di loro i vari esami volti a garantire una corretta degustazione del vino. Ci siamo occupati di comprendere cosa bisogna vedere all'interno di un calice e le

qualità da evidenziare immediatamente. La limpidezza, la trasparenza, il colore propriamente detto, ma abbiamo anche visto quanto è fondamentale riconoscere la ricchezza aromatica di una bottiglia.

Degustazione vino

Tra tutti gli esami possibili, quello più complesso ed anche più comune è senza ombra di dubbio quello gustativo. C'è chi si diverte a realizzarlo da profano ma è perfino inutile ribadire che se non si conosce ciò di cui si sta parlando si rischia di fare una brutta figura. Quando si parla della degustazione vino la prima cosa che viene in mente è sicuramente il sapore dello stesso: si prendono sotto esame le sfumature più evanescenti ma anche quelle più importanti ed evidenti. I sommelier più esperti e raffinati riescono in una frazione di secondo, nell'immediatezza dell'assaggio, a riconoscere il tipo di vino con cui hanno a che fare: ci vuole esperienza, ci vuole un senso del gusto non comune, e ci vuole un'abilità che solamente il tempo riesce ad assicurare.



I sapori da riconoscere

La teoria, niente paura, fornisce punti di riferimento ed informazioni di importanza sostanziale: per prima

cosa, ci insegna quali sono le quattro sfumature da riconoscere in un esame gustativo del vino. Si tratta del dolce, dell'amaro, del salato e dell'acido. Lo sapevate che non esistono vini secchi al 100%, lo sapevate che esistono sei tipi di acidi differenti in ambito enologico? Per quanto riguarda l'amaro, le sostanze che ne sono responsabili sono chiamate chinoni: si tratta della materia che scaturisce dall'ossidazione delle sostanze fenoliche, i tannini in altre parole. Nei vini bianchi, che non hanno tannini né materie coloranti, l'amaro è fornito da sostanze volatili. Chiudiamo il nostro articolo parlando del salato, che è presente in ogni bottiglia di vino in quantità variabile da 1 a 3 gr, scaturita principalmente dagli acidi minerali e naturali. Tuttavia, va detto che nel vino la sensazione di salato è totalmente mascherata dall'alcol e dalle sostanze volatili.

Esame olfattivo

In questa pagina parleremo di :

- [L'incontro con le proprietà organolettiche](#)
- [L'esame olfattivo](#)
- [C'è sentire e sentire...](#)

L'incontro con le proprietà organolettiche



Posta l'importanza imprescindibile dell'esame visivo, al fine di conoscere di primo impatto le caratteristiche organolettiche di un vino, la tappa successiva è di quello che ci servono a rompere il ghiaccio con il nostro prodotto, a conoscerlo più da vicino, ad innamorarci di lui e giudicarlo per quanto vale: è l'esame olfattivo. Sono tantissimi i sommelier convinti che al semplice annusare di un vino, si capisca praticamente tutto, compreso se valga o meno la pena di procedere all'analisi gustativa.

Dall'olfatto, intendiamo se abbiamo di fronte un buon vino o un prodotto di scarsa qualità. Tuttavia, malgrado l'importanza acclarata di imparare a riconoscere l'odore di un buon vino, c'è ancora chi è convinto che l'unico modo per riconoscere la qualità di una bottiglia sia versarla all'interno di un calice e provarla in bocca. C'è, in altre parole, chi considera che solamente assaggiando un vino si possa arrivare ad apprezzarlo.

L'esame olfattivo

Beh, non è così, sulle righe di questo sito lo ribadiamo, perché in un vino si possono riconoscere sfumature odorose di numero incommensurabile rispetto alla rosa dei sapori. Imparare ad apprezzare il profumo e la complessità odorosa di un vino è un passo necessario per giungere all'acquisizione di una competenza pressoché completa. Basti pensare che i "nasi" più sviluppati sono arrivati a distinguere qualcosa come 400.000 note odorose differenti a proposito del vino. Numeri che hanno dell'incredibile, senza mezzi termini, ma soprattutto che testimoniano l'importanza da non sottovalutare dell'esame olfattivo.



C'è sentire e sentire...

Ci sono due modi di "sentire" il profumo e l'odore del vino. Lo si può fare per ispirazione diretta, ovvero sia

annusando il vino in modo profondo fino a farlo arrivare nei polmoni. Di quello che tiriamo su, infatti, solamente una piccola parte sollecita direttamente l'olfatto e le cavità nasali, mentre la parte più importante arriva direttamente nei polmoni. Il secondo modo di sentire l'odore di un vino è l'esame retro-nasale, che funziona per espirazione e comincia in seguito alla deglutizione del vino. In questo momento, quando abbiamo il vino in bocca, quasi tutte le percezioni che sentiamo non riguardano il gusto, bensì l'olfatto. Contrariamente a quanto si possa pensare, e come vedremo nella sezione apposita, l'apparato gustativo interviene solamente in maniera ridotta nell'esame delle caratteristiche organolettiche di un vino. Una cosa è certa: all'interno di un calice di vino ci sono talmente tante di quelle sfumature aromatiche, talmente tanta di quella ricchezza, che è pressoché impossibile apprezzarla per intero.

Esame visivo

In questa pagina parleremo di :

- [La prova del nove](#)
- [L'esame visivo](#)
- [Un momento solenne](#)

La prova del nove

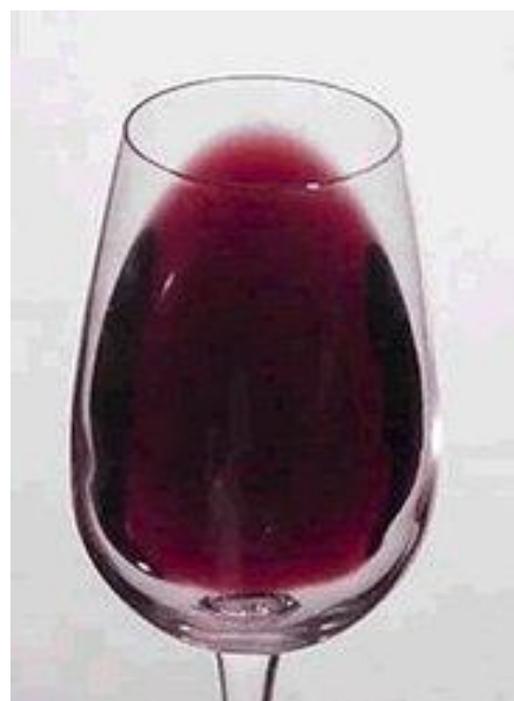


La tecnica di degustazione è considerabile come la prova del nove, come il passaggio fondamentale che sancisce l'acquisizione di una buona conoscenza della materia "vino". Ma tale tecnica va studiata ed affinata, soprattutto perché è composta da più di un fattore importante. Uno dei momenti fondanti della conoscenza di un vino specifico è lo sguardo. Lo studio dell'immagine acquisita da un vino all'interno del proprio bicchiere, ci dice tantissimo sulla sua qualità. C'è chi si limita alla famigerata "lacrima" sul bordo del bicchiere, che è di certo un elemento di notevole importanza nello studio di un vino, ma non dipendendo esclusivamente dalla qualità del vino, non è da prendere come inequivocabile. Semplicemente perché non lo è.

L'esame visivo

Dall'esame visivo di un vino si intendono in pochi secondi tante

cose: non c'è da pensare che quando si parla di esame visivo ci si riferisca esclusivamente a trarre conclusioni di carattere estetico. La vista ci presenta il vino, ci dà su di esso informazioni preliminari che saranno confermate o smentite – comunque approfondite – mediante gli altri due esami: quello olfattivo e quello gustativo. Insieme al colore del vino, è necessario imparare a distinguerne la limpidezza e la tonalità. Sarà sicuramente di migliore qualità un vino limpido e chiaro, piuttosto che uno torbido e scuro. Un vino buono ha un colore forte ma pulito, brillante ma puro. Dall'esame visivo si possono altresì analizzare nel dettaglio la fluidità del vino e la sua effervescenza. Lo si può dividere in due fasi: la prima è più superficiale e fondata sull'osservazione del vino fermo all'interno del calice, mentre la seconda ha luogo agitando leggermente il vino all'interno del bicchiere. E' proprio in questa seconda fase che si viene a conoscenza di caratteristiche più dettagliate.



Un momento solenne

L'esame visivo è per i sommelier e gli intenditori un momento solenne, che ha in sé una forza di seduzione non indifferente. E' a cominciare dallo studio del colore che ci si innamora di un vino: c'è addirittura chi è arrivato a sostenere che si può essere sedotti dal colore di un vino come dal vestito di una donna. E' la conferma del fatto che bastano pochi secondi per imparare ad apprezzare un prodotto di qualità. L'esame visivo di un vino rosso va realizzando inclinando il calice di 45 gradi sullo sfondo di un foglio bianco, mentre nel caso dei vini bianchi, l'analisi visiva forse è più semplice: il vino bianco giovane è di colore giallo pallido, che diventa sempre più intenso con il trascorrere del tempo.

Igiene del bicchiere

In questa pagina parleremo di :

- [La temperatura giusta, ma non solo...](#)
- [L'igiene del bicchiere](#)
- [Un fattore fondamentale](#)

La temperatura giusta, ma non solo...



Una buona bottiglia basta da sola dare soddisfazioni di gusto: un'affermazione sulla quale potremmo avere tanto da ridire. Un buon vino visto da fuori non basta da solo a regalare emozioni in termini di gusto, deve giocoforza essere accompagnato dagli accessori giusti, dalle comodità essenziali per non lasciare disperse e non fruite le caratteristiche organolettiche del prodotto. Tra gli accessori più importanti da utilizzare se si vuole provare il meglio di un buon vino, c'è sicuramente il bicchiere. Nell'apposita sezione abbiamo visto nel dettaglio quanto importante sia la scelta della tipologia del bicchiere, a seconda del vino che ci si appresta a bere, ma anche la necessità di bere in un bicchiere che sia alla temperatura giusta. Un vino bianco va bevuto necessariamente in un bicchiere fresco, onde evitare lo sbalzo termico che influisce sulle proprietà del prodotto.

L'igiene del bicchiere

Tuttavia, ancor prima di soffermarci sulla temperatura, in ordine di importanza, siamo chiamati a parlare dell'igiene del bicchiere, un fattore tutt'altro che di secondaria importanza per chi è intenzionato a bere nel migliore dei modi. Quando vi accingete a bere del vino da un calice o da un bicchiere, non limitatevi ad assicurarvi che questi abbiano la forma e le dimensioni adatte al vostro vino, ma andate oltre, considerando nel dettaglio tutte le caratteristiche che deve avere un buon recipiente. Un buon bicchiere deve essere inodore, perfettamente trasparente e preferibilmente di cristallo. E' ovvio che su quest'ultimo punto è possibile fare un'eccezione: stiamo pur sempre parlando di un prodotto comune e popolare come il vino...



Un fattore fondamentale

L'igiene del bicchiere è un fattore preponderante ai fini del rispetto delle proprietà organolettiche del vino. Un bicchiere perfettamente pulito custodirà molto meglio di uno sporco, tutte le note floreali e naturali che da esso si sprigionano. C'è da dire, infatti, che da tutte queste caratteristiche: dalla forma, dalla dimensione e dall'igiene del bicchiere, dipende la facilità con cui si sprigionano i sentori, le note floreali e fruttate e tutto il bagaglio dei profumi che scaturiscono da un vino. Abbiamo parlato in altre sezioni dell'importanza delle tecniche di degustazione, ai fini di conoscere un vino nel dettaglio. Ebbene, qui diciamo che è praticamente impossibile portare a termine un buon esame olfattivo o gustativo (ma anche visivo) utilizzando un bicchiere sporco. Prima di bere, dunque, assicuratevi che all'interno del bicchiere non ci sia nemmeno un granello di polvere, e che questo sia perfettamente deterso.

La decantazione

In questa pagina parleremo di :

- [Un piacere unico](#)
- [La decantazione](#)
- [Consigli utili](#)

Un piacere unico



In questa precisa fase del servizio del vino, alcuni provano addirittura più piacere di quello che provano quando lo consumano. C'è poco da fare: con l'acquisizione di una buona competenza relativa all'enologia e alle caratteristiche intrinseche al vino, si può arrivare alla scoperta di un mondo insospettabile e ricchissimo di sorprese e momenti indimenticabili. In quest'ultima categoria, è impossibile non includere la decantazione, che come si evince dal nome è la fase durante la quale il vino decanta, gustando il primo contatto con

l'aria e con l'ambiente esterno. Si tratta, a detta dei sommelier, di un vero e proprio momento solenne che va vissuto al 100%. Sono necessari un decanter, tipica brocca in vetro o (meglio) in cristallo particolarmente panciuta ma con il collo stretto, oppure un calice ampio, di quelli che consentono una buona respirazione del vino.

La decantazione

La decantazione è infatti la fase in cui il vino riesce ad ossigenarsi, per questo si tratta di un momento inevitabile nel caso dei vini di medio-lungo invecchiamento, conservati a lungo e quindi particolarmente strutturati. In questa fase, il vino invecchiato riesce ad affinare nel migliore dei modi le caratteristiche maturate durante l'invecchiamento. Aromi, profumi, note fruttate e floreali: tutto si compensa e si compendia durante la fase di decantazione, che è assolutamente inevitabile nel caso si sia in possesso di una bottiglia di valore. Scegliere di consumare un vino invecchiato – magari durante una serata importante – versandolo direttamente dalla bottiglia al bicchiere, vuol dire mortificarlo e vanificare tutta l'attesa e tutto il tesoro aromatico maturato in tanti anni.



Consigli utili

Onde evitare questo spreco assurdo, quando si sceglie di consumare un vino invecchiato, prima di servirlo è consigliabile farlo decantare, per una ventina di minuti circa o meglio ancora per una mezz'oretta.

All'interno di un decanter o di un ampio calice, il vino viene al mondo e conosce la libertà di esprimersi al meglio delle proprie possibilità. Quali sono le condizioni in cui si può fare a meno della fase di decantazione? Senza dubbio, se ne può fare a meno se ci si trova di fronte ad un vino giovane e non particolarmente invecchiato, come può essere un vino bianco fresco, mentre per tutti i tipi di vini (compresi quelli liquorosi) che sono stati sottoposti ad un medio-lungo invecchiamento, tale momento è inevitabile.

Se non vi è mai capitato di portare a termine questa fase, vi basterà provarla una sola volta per scoprirne gli inimitabili benefici.

Palato

In questa pagina parleremo di :

- [La sperimentazione del sapore](#)
- [L'esame gustativo](#)
- [Il palato](#)

La sperimentazione del sapore



C'è chi è convinto che ci sia modo e modo di bere il vino, ma secondo la nostra filosofia, le maniere sono riducibili a due. Si può bere in maniera consapevole e lo si può fare in maniera inconsapevole. Quando ci si appresta ad assaporare un buon calice di vino, lo si può fare conoscendo fin nel dettaglio la tipologia che si sta bevendo, e ponderare ogni singolo gesto. In questo primo caso vuol dire che si condivide quantomeno l'importanza delle tecniche di degustazione: dall'esame visivo a quello olfattivo, a quello gustativo. Quest'ultimo è tra tutti quello che lascia più spazio alla libera interpretazione e alla

sperimentazione di nuovi sapori, ma anche in questo caso, a ben vedere, il modo corretto per l'esecuzione è solamente uno. L'esame gustativo si serve del palato come di un server a cui confluiscono tutte le sfumature e le impressioni: da quella più ovvia a quella più piccola e apparentemente insignificante.

L'esame gustativo

L'esame gustativo è probabilmente il più complesso in assoluto: visto dall'esterno più sembrare il più semplice, ma è l'esatto opposto, per una ragione molto semplice. Quando si assapora il vino si tirano in ballo diverse sensazioni. La prima è senza ombra di dubbio quella gustativa, mirata a scrutare il sapore e la finezza del vino; la seconda è quella tattile, che mediante l'utilizzo del palato studia la consistenza del vino e ci dice quanto è denso. La terza sensazione è quella olfattiva, perché da non sottovalutare è l'aspetto retro nasale, ovvero le impressioni che il vino regala al nostro olfatto in fase di retrogusto.

Il palato

Ma in questa sede la nostra attenzione va esclusivamente



Olio e Vino

all'esame gustativo e alle implicazioni del gusto: diciamo dunque che i sapori che possono scaturire da un vino sono 4. Quando si assapora un calice di vino si è chiamati a studiare il dolce, l'amaro, il salato e l'acido. Ci sono vini dolci e vini secchi, ma va detto che non ci sono vini completamente secchi, nel senso che anche se bassissimo, in una bottiglia di vino c'è sempre un residuo zuccherino. Dalla quantità di zucchero presente in un vino riconosciamo la dolcezza, l'amarezza e il salato, mentre un trattamento a parte merita l'acidità, da cui dipende la freschezza del prodotto. Nel vino sono presenti sei tipi di acidi, il più famoso dei quali è l'acido tartarico, ed è quello presente direttamente nell'uva e responsabile della durezza del vino. Un altro acido importante è l'acido malico, diffusissimo nel regno vegetale, seguito dall'acido citrico, dall'acido succinico, dall'acido lattico e da quello acetico.

Servire correttamente a tavola

In questa pagina parleremo di :

- [Un potete conciliante senza eguali](#)
- [Servire correttamente a tavola](#)
- [La giusta temperatura](#)

Un potete conciliante senza eguali



Quando si parla del vino e dell'enogastronomia in genere, sono diversi gli errori che è possibile commettere. Se la maggior parte di essi è legata senza dubbio all'ignoranza delle regole, dei metodi di produzione e delle giuste modalità di servizio, ci sono altri tipi di errori, che a ben vedere sono timori e paure. Una paura diffusa è per esempio quella di godere pienamente delle caratteristiche del vino. Una buona bottiglia può significare tante cose: va intesa come un prodotto di qualità, come un momento di relax solitario, come addirittura lo sfogo perfetto per chi è appassionato di vini buoni, ma soprattutto, la bottiglia di vino ha

un potere conciliante che a ben vedere non ha eguali. Non c'è nulla di meglio che una bella cena in compagnia, animata da una o più bottiglie di vino. E' fondamentale bere con moderazione, non ci stancheremo mai di ripeterlo, ma in questa sede vogliamo fare anche chiarezza sull'importanza di servire correttamente a tavola.

Servire correttamente a tavola

Innanzitutto, sgombriamo il campo da una diceria che più falsa non si può: bere durante un unico pasto diverse tipologie di vini fa male. E' senza ombra di dubbio una delle frasi più inesatte che si possano pronunciare a proposito del vino. Ciò che fa male è bere vino di pessima qualità, oppure berne in quantità eccessive. Sono queste le uniche condizioni che possono arrecare danni all'organismo. Di pari passo con le portate del menu, i vini vanno serviti in progressione: dal più leggero al più corposo, dal più giovane al più invecchiato, dal più secco al più dolce, dal meno profumato al più aromatico. Del resto, sono piccole ma importanti attenzioni che è facile riscontrare se si va in ristorante.



La giusta temperatura

Andando nello specifico, è altrettanto importante sottolineare il fatto che per dare il meglio di sé, il vino va servito alla temperatura giusta. I vini rossi vanno è fondamentale servirli a temperatura ambiente, ma anche in questo caso è necessario apportare delle annotazioni. Onde evitare incomprensioni, la cosa migliore da fare è servire i vini rossi, specie se particolarmente invecchiati, ad una temperatura compresa tra i 14 e i 18 gradi centigradi. Lo stesso discorso vale per i vini passiti e liquorosi, contraddistinti da una gradazione alcolica notevole, mentre i vini bianchi vanno generalmente serviti freschi o freddi. Durante la stagione estiva, una buona bottiglia di bianco può anche essere servita a 2-4 gradi. Particolarmente adatti alle temperature più basse sono gli spumanti, da servire in secchiello ghiacciato, e da versare in flute preferibilmente fredde.

Servire correttamente lo spumante

In questa pagina parleremo di :

- [Applicazione e osservazione](#)
- [Servire correttamente lo spumante](#)
- [Consigli utili](#)

Applicazione e osservazione



Il vino e lo spumante, si sa, sono molto più di un semplice complemento a tavola: sono dei veri e propri elementi capaci di fare la differenza ed aggiungere senso compiuto a cene, incontri, buffet ed aperitivi che rischiano di essere praticamente mummificati. Non tutte le occasioni sono uguali, però, e se quando ci si trova da soli a casa o in compagnia di amici intimi, in famiglia, ci si può accontentare di bere e basta, quando a prendere parte alla cena o all'incontro ci sono persone con le quali non si ha un rapporto informale e molto stretto, è preferibile cercare di essere impeccabili. Uno dei modi migliori

per assolvere a questo compito è servire correttamente lo spumante. Può sembrare un gioco da ragazzi, ma non lo è: sia che si parli di vino che di spumante, l'apertura, il servizio e la consumazione richiedono applicazione e l'osservazione di regole fondamentali al fine di fruire al massimo delle caratteristiche del prodotto.

Servire correttamente lo spumante

La prima cosa da fare è, ovviamente, scegliere una bottiglia di spumante di buona qualità: in questo ambito è vietato tuffarsi nella caccia al risparmio ed optare per una bottiglia che dia soddisfazione. Il secondo fattore a cui è necessario dare osservazione è senza ombra di dubbio la temperatura: una bottiglia di spumante non è come una bottiglia di vino, che può essere consumata (in alcuni casi) a temperatura ambiente: le bollicine vogliono il freddo, vogliono un termometro basso e lo richiedono per poter elargire il massimo del loro bagaglio di proprietà organolettiche. Quindi, in vista di una buona cena, riponete lo spumante in frigo con il dovuto anticipo. In alternativa, servitelo in tavola riposto in un cestello di ghiaccio, che è comunque un articolo elegante e pratico. Da evitare senza mezzi termini il surgelatore.



Consigli utili

Olio e Vino

Per quanto riguarda il servizio a tavola, è necessario munirsi di flutes o bicchieri a tulipano, che sono di gran lunga preferibili alle coppe (più adatte per lo champagne aromatico) e soprattutto ai bicchieri di plastica, capaci di mortificare anche la bottiglia più elevata sotto il profilo della qualità. Al momento di versare lo spumante all'interno del bicchiere, onde evitare la formazione di spuma in eccesso, inclinate leggermente quest'ultimo, raddrizzandolo a poco a poco che lo vedete riempire. A questo punto non resta che bere: se lo fate nel mezzo di un pasto, procedete liberamente, mentre se vi trovate a fare un brindisi, sfiorate i bicchieri di tutti i partecipanti per il benaugurante "Cin Cin".

Stappare il vino

In questa pagina parleremo di :

- [Bastano oggetti semplici](#)
- [Stappare il vino](#)
- [Consigli utili](#)

Bastano oggetti semplici



Per alcuni rappresenta un oggetto esattamente come gli altri, niente più e niente meno: una formalità, qualcosa che c'è e di cui non si può fare a meno. Viceversa, ai bevitori meno pratici, il tappo può sembrare un ostacolo pressoché insormontabile. Anche perché, diciamocela tutta, ci sono tappi che sono morbidi e malleabili solamente in apparenza, e si rivelano duri ad essere cavati con il trascorrere del tempo. Si tratta soprattutto di quelli in cera o, peggio, in composto misto di cera e plastica. Se non si è muniti di un buon cavatappi, in questi casi, un semplice bicchiere di vino rischia di diventare una chimera. Tuttavia, basta un pizzico di manualità, adoperandosi nel modo giusto, per risolvere il problema e trovare un compromesso anche con i tappi più fastidiosi.

Stappare il vino

Il primo consiglio che possiamo fornirvi in questa sede è quello di procedere sempre con cautela quando si maneggia una bottiglia di vino e a maggior ragione quando ci si appresta a stapparla: la bottiglia va tenuta in posizione verticale o leggermente inclinata. E' assolutamente sconsigliabile inclinarla in maniera eccessiva o, addirittura, capovolgerla. La prima operazione da portare a termine per stappare il vino è tagliare la capsula con il coltellino del cavatappi: l'incisione va eseguita esattamente sotto l'anello della bottiglia, poi con un tovagliolo si puliscono la parte superiore della bottiglia e del tappo, al fine di eliminare eventuali muffe e residui da asportare. A questo punto si inserisce il verme del cavatappi al centro del tappo e lo si spinge con dolcezza attraverso il tappo, assicurandosi che quest'ultimo non sia penetrato fino in fondo, onde evitare la caduta di pezzetti di sughero all'interno della bottiglia.



Consigli utili

Successivamente, si procede facendo leva sul decapsulatore per espellere il tappo dal collo della bottiglia: una volta portata a termine questa fase, si passa un tovagliolo nella parte interna del collo della bottiglia e la si pulisce a fondo da residui di sughero ed altre piccole parti da eliminare. A questo punto, è caldamente consigliabile, soprattutto se si desidera fare una figura di un certo livello, annusare il sughero per verificare l'assenza di eventuali odori sgradevoli. Se è tutto apposto, nel senso che non si avverte la presenza di muffa e il sughero non sa eccessivamente né di tappo, né di aceto, potete procedere al servizio del vino. Descritta in maniera così minuziosa, può sembrare un'impresa, ma non lo è affatto: certi gesti basta farli poche volte per comprenderli fino in fondo e trasformarli in automatici.

Tecniche di degustazione

In questa pagina parleremo di :

- [Più di un prodotto enogastronomico...](#)
- [Degustare](#)
- [Tecniche di degustazione](#)

Più di un prodotto enogastronomico...



Se siete adulti vi sarà sicuramente capitato di ascoltare la frase: “Se sei solo ed hai sete, non bere vino”. Una frase estremamente semplice, che tuttavia racchiude tanto delle caratteristiche di uno dei prodotti che in Italia riscuotono maggior successo. Il vino è un’emozione unica ma da condividere con gli altri, perché nessuno vuole bere da solo, perché c’è molto più gusto a stappare una buona bottiglia quando si è tra amici, piuttosto che quando ci si trova da soli in casa. Altrettanto vero è che per godere appieno delle proprietà organolettiche di una bottiglia di vino di alta qualità è necessario possedere un minimo di

conoscenza. Il vino, infatti, non è solamente un prodotto enogastronomico, né un semplice elemento da utilizzare in cucina. Il vino è un’arte da conoscere, studiare e lasciare agire per consentirgli di regalare emozioni.

Degustare

Per questo motivo, questo sito sottolinea spesso l’importanza di assicurarsi una conoscenza anche minima e superficiale relativamente al mondo dell’enologia. E’ meglio di niente, ed è di un’importanza incredibile. C’è modo e modo di bere, ma solamente uno è quello giusto, solamente uno consente al vino di dare il massimo e all’utente di godere al 100%. Viaggiando alla scoperta delle tecniche di degustazione, si intendono modi di bere e di concepire il vino che altrimenti non si conoscerebbero mai. Il vino è un’arte, si diceva pocanzi, e come tale possiede aspetti complessi e meritevoli di studio e approfondimento.

Comprendendo le tecniche giuste, si attivano gli organi sensoriali che permettono di capire tutto di un buon calice di vino.



Tecniche di degustazione

Una cosa importante da sottolineare a proposito delle tecniche di degustazione, è che devono tendere il più possibile all'oggettività e all'immediatezza delle sensazioni. Un occhio e un olfatto abituati bastano a capire in pochi secondi se ci si trova di fronte ad un buon vino oppure ad un prodotto di bassa categoria, ma anche se presenta difetti organolettici e se rispecchia o meno le caratteristiche tipiche del vitigno di riferimento. Un consiglio che in questa sede possiamo darvi è quello di diffidare da chi millanta titoli e terminologie complesse: il vino è un'arte, un piacere, ma è soprattutto chiarezza. La conoscenza delle tecniche di degustazione e, in generale, dell'argomento enologia, è qualcosa che salta subito agli occhi, ma come ogni cosa, anche in questo caso possiamo dire che chi fa da sé fa per tre. Non c'è modo migliore per conoscere il vino se non quello di costruire ed alimentare una conoscenza profonda e personale.

Olio e Vino