

DAGRADI

Imbottigliamento del vino: come fare passo per passo

Imbottigliamento del vino: un vero e proprio momento rituale che, anno dopo anno, viene tramandato con passione. Una tradizione fatta di gesti, profumi e colori del nostro territorio che dai vigneti coltivati dai nostri nonni, è arrivata fino ad oggi: con lo stesso amore.

Ma l'imbottigliamento del vino è anche un passaggio cruciale: è da questo infatti che ne dipende la conservazione. E, ovviamente, il prodotto che metteremo in tavola. Ma niente paura: seguendo i giusti accorgimenti, anche i più inesperti potranno ottenere un vino eccezionale.

Vediamo dunque come fare.

Imbottigliamento del vino: cosa fare prima, durante e dopo

Una volta scelto il nostro vino preferito, si passa alla fase successiva: l'imbottigliamento.

Occorrerà però essere attenti a due elementi: il momento in cui procedere con l'imbottigliamento del vino e la preparazione delle bottiglie.

Ma andiamo con ordine.

La prima domanda da porsi è: **quando travasare** nelle bottiglie? I mesi consigliati sono **marzo e aprile**, tutto senza dimenticare la luna. I vini strutturati con gradazione di alcol importante possono essere imbottigliati praticamente in qualsiasi mese.

Inoltre, altro fattore da non trascurare nell'imbottigliamento casalingo è il **clima**: si raccomandano giorni non piovosi e con un clima mite.

Infine, un altro elemento di cui tenere conto: la luna. Le **fasi lunari** infatti, influenzerebbero la struttura del vino: siamo più nel campo della credenza che in quello scientifico, ma l'imbottigliamento del vino non era forse anche tradizione? E allora, per rimanere in contatto con la cultura della civiltà contadina, la luna è imprescindibile.

In particolare:

- **Luna nuova**: imbottigliamento del vino assolutamente **sconsigliato**
- **Primo quarto di luna** (gobba a ponente): luna ideale per avere **vini più frizzanti**
- **Luna piena**: adatta per **qualsiasi vino** si voglia ottenere
- **Ultimo quarto di luna** (gobba a levante): luna perfetta per i **vini dolci e da invecchiamento**

Ad ogni modo, è importante **non lasciare lo sfuso nei contenitori** per troppi giorni: il vino infatti, potrebbe cambiare gusto. Vi consigliamo perciò di informarvi in merito, chiedendo quanti giorni il vostro sfuso può rimanere in damigiana.

A questo punto, dopo il quando, rimane una seconda domanda da porsi: **come si effettua l'imbottigliamento del vino?**

Per prima cosa, munendosi di una **cannula da travaso** o di una riempitrice. Poi ponendo il **contenitore col vino più alto** rispetto al ripiano su cui poggiano le bottiglie. Infine, armandovi di pazienza e aspettando che il vino riempia le bottiglie **fino all'inizio del collo**: è sempre meglio non riempire fino al tappo, dato che il vino potrebbe aumentare di volume.

Concluso l'imbottigliamento del vino, le bottiglie potranno essere riposte in verticale per almeno 48 ore per lasciare il tempo al tappo di dilatarsi e poi possono essere poste anche in orizzontale.

Tappi e bottiglie: come sceglierli

Abbiamo parlato di imbottigliamento del vino, ma non abbiamo ancora affrontato il discorso bottiglie e tappi. Quali scegliere?

Per quanto riguarda le **bottiglie**, non vi è una regola da seguire. È invece importante la loro pulizia e asciugatura: questo sia nel caso si stiano riusando bottiglie che già avevamo, sia che le abbiamo comprate nuove.

Le bottiglie infatti, vanno **lavate con acqua calda**: nessun solvente o detergente chimico, al massimo **bicarbonato** per togliere eventuali incrostazioni. Oppure possiamo aiutarci con l'apposito scovolino a mano e, ovviamente, il lavabottiglie automatico. A proposito: stesso accorgimento per la cannula da travaso e la tappatrice: acqua calda.

Per asciugare le bottiglie invece, basta porle a testa in giù.

Prima di procedere al travaso però, occorre un ulteriore lavaggio: si può effettuare un breve risciacquo con lo stesso vino che poi andremo ad imbottigliare.

Siamo all'ultimo passaggio: i **tappi**.

Non tutti i tappi sono uguali e **non si possono riutilizzare**: che siano di sughero o no, vanno acquistati nuovi per garantire una perfetta chiusura ermetica. Insomma, il vino non deve ossidare altrimenti si ossida e si rovina. Per i vini giovani e freschi consigliamo i tappi sintetici mentre per i vini strutturati consigliamo i tappi in sughero in modo da permettere un affinamento in bottiglia.