

CONSIGLI UTILI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO

1. La scelta delle bottiglie

In linea teorica diversi tipi di bottiglie si sposano a diversi tipi di vino ma, trattandosi di un consumo familiare, possiamo restringere al massimo la scelta.

Noi vi suggeriamo l'**emiliana**, è una bottiglia più resistente perché nasce per i vini frizzanti, ed è facilmente reperibile nelle rivendite dove, in genere, si può acquistare a prezzi più convenienti e in piccoli lotti.

Quale colore? In genere per i bianchi o rosati la bottiglia migliore è verde o bianco (per poter godere dei riflessi del vino). Tuttavia è importante ricordare che il vino soffre l'eccessiva esposizione alla luce e quindi se non potete proteggere adeguatamente le vostre bottiglie vi consigliamo di scegliere un colore scuro.

Bottiglie o bottiglioni? Nella bottiglia aperta il vino tende a ossidarsi e a perdere le proprie caratteristiche organolettiche piuttosto rapidamente. Se quindi non avete una famiglia molto numerosa vi consigliamo sicuramente le bottiglie da tre quarti.

2. La scelta del tappo

Sicuramente **tappi a corona!** Con bidulle o senza, a vostra scelta.

3. La scelta del momento

La tradizione ci tramanda alcuni precetti su **il periodo, il clima e la luna migliore per imbottigliare.**

Per quanto riguarda il periodo dell'anno, dipende dalle vostre intenzioni:

- se vi fa piacere imbottigliare un **vino giovane**, non vi dispiace un leggero residuo zuccherino che nel tempo potrebbe rendere il vino leggermente vivace, desiderate conservarne il più possibile le caratteristiche floreali e fruttate e se pensate di esaurire la vostra scorta entro l'anno, allora **il periodo migliore per imbottigliare è intorno al mese di marzo** (tradizionalmente all'inizio della primavera o nei giorni pasquali);
- se invece preferite un **vino più stabile e un po' più maturo**, che possa tranquillamente affrontare una giacenza in bottiglia di un paio d'anni e forse anche di più, allora dovrete attendere la **fine dell'estate, agosto-settembre.**

Anche sulle **condizioni meteo** ci sono delle raccomandazioni come, ad esempio, di imbottigliare in giornate senza pioggia e vento e non troppo fredde...

La scelta della luna invece è un fattore importantissimo nella tradizione poiché le fasi lunari influenzerebbero significativamente alcune caratteristiche del vino. In effetti la scienza nega che la luce solare riflessa dalla luna o il magnetismo che ad esempio influenza le maree sortiscano alcun effetto sul vino in cantina. Beh, come gli auguri a Natale, bere alla salute di un amico o lanciare il

riso agli sposi... anche questi “gesti propiziatori”, a ben pensarci, non hanno effetti scientifici. Avete intenzione di abbandonare queste usanze? Allora, se non bevete il vino solo per dissetarvi e non imbottigliate solo per risparmiare ma vi piace immergervi nella cultura e nella tradizione che il vino esprime, **seguite il calendario fornito o che trovate nel nostro sito.**

DATE	Luna Piena tutti i tipi di vino	Ultimo Quarto Vini Invecchiamento e dolci	Luna Nera Non consigliabile per lavorare i vini	Primo Quarto Vini Frizzanti
2023				
GENNAIO	DAL 7 GENNAIO AL 14	DAL 15 AL 20	DAL 21 AL 27	DAL 28 AL 4 FEBBRAIO
FEBBRAIO	DAL 5 FEBBRAIO AL 12	DAL 13 AL 19	DAL 20 AL 26	DAL 27 AL 6 MARZO
MARZO	DAL 7 MARZO AL 14	DAL 15 AL 20	DAL 21 AL 28	DAL 29 AL 5 APRILE
APRILE	DAL 6 APRILE AL 12	DAL 13 AL 19	DAL 20 AL 26	DAL 27 AL 4 MAGGIO
MAGGIO	DAL 5 MAGGIO AL 11	DAL 12 AL 18	DAL 19 AL 26	DAL 27 AL 3 GIUGNO
GIUGNO	DAL 4 GIUGNO AL 9	DAL 10 AL 17	DAL 18 AL 25	DAL 26 AL 2 LUGLIO
LUGLIO	DAL 3 LUGLIO AL 9	DAL 10 AL 16	DAL 17 AL 24	DAL 25 AL 31 LUGLIO
AGOSTO	DAL 1 AGOSTO AL 7	DAL 8 AL 15	DAL 16 AL 23	DAL 24 AL 31 AGOSTO
SETTEMBRE	DAL 1 SETTEMBRE AL 5	DAL 6 AL 14	DAL 15 AL 21	DAL 22 AL 28 SETTEMBRE
OTTOBRE	DAL 1 OTTOBRE AL 5	DAL 6 AL 14	DAL 15 AL 21	DAL 22 AL 27 OTTOBRE
NOVEMBRE	DAL 28 OTTOBRE AL 4	DAL 5 AL 12	DAL 13 AL 19	DAL 20 AL 26 NOVEMBRE
DICEMBRE	DAL 27 NOVEMBRE AL 4	DAL 5 AL 12	DAL 14 AL 18	DAL 19 AL 26 DICEMBRE

IMPORTANTE:

Ricordate soprattutto di **travasare il vino dalla damigiana prima possibile** e comunque entro 20 giorni dall'acquisto: la damigiana non garantisce un buon livello di conservazione del vino. Per vini soggetti a rifermentazione, che possono diventare anche **molto vivaci**,

4. La preparazione delle bottiglie

È importantissimo **utilizzare sempre bottiglie ben pulite e asciutte**, quindi se non sono nuove lavatele bene prima di riempirle. Per il lavaggio è in genere sufficiente l'acqua calda e in caso di incrostazioni e depositi resistenti la pulizia con uno spazzolino idoneo: meglio evitare i detergenti (a meno che con si acquistino prodotti professionali) che possono tramettere al vino odori e gusti strani. Dopo il lavaggio fate asciugare le bottiglie capovolte molto accuratamente: anche una piccola traccia di umidità può rovinare il vino.

Infine, prima di iniziare il travaso **avvinare le bottiglie** facendo passare un po' di vino fino a bagnare tutta la parete interna (il vino utilizzato può essere passato da una bottiglia all'altra).

5. Il travaso del vino

I vini acquistati presso cantine professionali non necessitano di ulteriori lavorazioni, pertanto non è necessario filtrarli.

Se avete acquistato il vino con la vostra damigiana ponetela su un piano più alto rispetto a quello delle bottiglie e iniziate il lavoro con la cannula da travaso facendo in modo che il vino fluisca lentamente lungo le pareti della bottiglia.

Quando iniziate il travaso è meglio completare il lavoro sino a **svuotare completamente la damigiana**: nel caso in cui debba restare per diversi giorni mezza vuota, l'eccessiva ossigenazione potrebbe pregiudicare la qualità del vino rimasto.

Se avete acquistato il vino nelle nostre pratiche bag in box, ponete la scatola su un ripiano più alto e attraverso il piccolo rubinetto riempite le vostre bottiglie con tranquillità!

Questo contenitore certo manca di tradizione, ma presenta, rispetto alla damigiana, alcuni vantaggi pratici, infatti il vino **non può incorrere nel rischio di ossidazione** perché, mano a mano che si svuota, la sacca interna in plastica si accartocchia su se stessa impedendo all'aria di entrare. Sì, lo sappiamo, sistemare a regola d'arte la cannula e aspirarvi il vino fa parte del divertimento...

Consiglio: **non riempite troppo le bottiglie** (lasciate circa 3/4 di centimetri dal tappo, 4 dita, perché con il caldo il vino aumentando di volume potrebbe smuovere il tappo e fuoriuscire oppure rompere la bottiglia.

Terminato il lavoro è opportuno **lavare subito la cannula per il travaso** con acqua calda, farla asciugare e riporla in un luogo pulito e asciutto.



6. La tappatura

Qualsiasi tappo scegliate sarà necessario attrezzarsi con una macchinetta apposita.

Per una questione igienica è meglio non maneggiare troppo i tappi prima dell'imbottigliamento. Non riutilizzare assolutamente tappi già adoperati, di nessun genere, poiché non garantiscono una chiusura perfettamente ermetica.

Tappate le bottiglie appena terminato il lavoro così da non lasciare troppo a lungo il vino a contatto con l'aria, fatto che, come già detto, può compromettere le qualità organolettiche del vino. Dopo l'imbottigliamento occorre lasciar riposare il vino in bottiglia almeno qualche mese prima di poterlo consumare.

7. La conservazione del vino

È molto importante **conservare le bottiglie in un luogo fresco senza eccessivi sbalzi di temperatura con poca o senza luce e senza odori** (benzina, detersivi, ecc).

Le bottiglie possono essere conservate sia in orizzontale che verticale. è consigliabile esaurire la scorta domestica entro un anno dall'imbottigliamento.