Il nécessaire del sommelier: accessori di-vini

img3471-fff13b4d

C’erano una volta il cavatappi, il bicchiere e la bottiglia. Nel tempo le favole sono cambiate. Si sono arricchite di personaggi più o meno necessari e anche gli stessi protagonisti hanno mutato in qualche modo la loro forma. Il cavatappi già da tempo aveva assunto diverse silhouette: avveniristico e a prova di esordiente, a gambero, a due bracci, con solo il verme e un manico, anche se poi, specie in presenza di bottiglie datate - e non mi riferisco solo al millesimo impresso in etichetta - è meglio la pinza che non fora il tappo, ma lo ‘abbraccia’ e al tempo stesso lo rimuove. Da alcuni anni sono nati strumenti che il tappo non lo rimuovono affatto, permettendoci ugualmente di versare il vino. Le forme sono diverse e così le marche che producono questi accessori.

DEDICATO AI DEGUSTATORI SERIALI

Il più famoso di essi è il Coravin. Si tratta di una base impugnabile che termina con un ago. La punta trapassa la capsula, fora il sughero, permettendo al vino di uscire. Una volta versato il quantitativo desiderato, il Coravin inietta argon, un gas inerte, all’interno della bottiglia, facendo sì che sia il gas e non l’ossigeno a colmare il vuoto lasciato dal vino. Una volta estratto l’ago il sughero lentamente torna nella sua sede originaria. Questo dispositivo permette di assaggiare, anche a distanza del primo prelievo, la stessa bottiglia più e più volte. Una libidine per degustatori seriali che vogliano consumare bottiglie prestigiose non tutte in una volta oppure decidano di valutare il progredire nel tempo di una determinata etichetta, testandone gli eventuali cambiamenti di gusto ad intervalli regolari. Nonostante la genialata rimangono alcune perplessità. Il Coravin o sue similitudini non si possono utilizzare in presenza di vini con bolle o con tappo stelvin e, rimanendo in ambito di chiusure, non so se questi strumenti si dimostrino efficaci in presenza di sugheri vecchi, che magari abbiano la tendenza a sbriciolarsi.

BICCHIERI, DECANTER & CO.

Passando poi al cristallo, si apre un mondo di variabili. Soffiato a mano, a macchina, con più o meno piombo, il bicchiere è lo strumento più adatto al bevitore quanto al degustatore, essendo al tempo

stesso dotato di forme, e gradi di praticità, differenti. Parlando di decanter, ovvero quel flacone che permette ai vini non proprio minorenni di aprirsi e riprendere fiato dopo anni di apnea dovuta al tappo, le forme sono anche in questo caso numerosissime. Ultimo nato in questa categoria è Eto. Si tratta di una forma semplice, ricorda molto la classica silhouette di una bottiglia bordolese, ideata da un designer inglese partendo da un crowdfunding. La raccolta fondi in pochi giorni ha raggiunto quota 90.000 sterline, facendo sì che Eto possa finalmente essere prodotto (il prezzo al pubblico dovrebbe aggirarsi sui 100 euro). Personalmente non ne ho ancora testato i benefici di questo strumento che, se reali, sono a dir poco stupefacenti. Lo spunto da cui prende vita Eto, è quello di conservare un vino evitando che vada sprecato, se sottoposto a prolungata ossidazione. Non solo grandi e blasonate bottiglie nell'avvenire di Eto, ma anche vini quotidiani, visto che l'idea parte proprio dalla spreco che si registra in Gran Bretagna rispetto al vino gettato perché 'aperto' da troppo tempo. Come funziona? Il vino che rimane all'interno di questo decanter viene come schiacciato, premendo il collo del contenitore, da una specie di pressa, che aderisce alle pareti del vetro, evitando così il contatto tra liquido e ossigeno. Tutto questo, per altro confermato dalle parole e dal test di Tom Harrow, wine director del negozio londinese Honest Grapes, garantirebbe una tenuta del vino, addirittura per diverse settimane. Una specie di magia o, se volete, di geniale semplicità, specie se ottenuta senza l'utilizzo di gas o di altri inibitori dell'ossigeno, in grado di aggiungere un nuovo protagonista ai già numerosi  accessori, da favola, che caratterizzano i brindisi d'oggi.

Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.