



Come si conservano i nostri vini ?

I vini di Stefania Pepe sono vivi

Vivono bene...dove TU vivi bene !

*Cerca un posto a casa tua dove possono dormire bene. Tu dove dormi bene? La testa al Nord, lontano da porte e finestre, televisione, telefono, radio e computer. Se hai la fortuna di potere creare **la propria cantina a casa tua**...leggi i miei consigli:*

1. Una cantina deve essere **pulita**. (ma devi pulire con acqua chiara, **senza detersivi**).
2. Le bottiglie lasciale **coricate** affinché il tappo stia sempre umido di vino, altrimenti si alza la volatile se non c'è solforosa;
3. **Temperatura fresca e possibilmente costante**, tra 12° e 18°C. I cambiamenti repentini di temperatura sono da evitare!
Più la temperatura è alta (vedi il vino conservato al mare? più il processo di invecchiamento è accelerato (senza migliorarlo).
4. **Umidità tra il 70% e l'80%** Se è inferiore il tappo si secca ed il vino può colare; se è superiore le etichette si rovinano (...prova a proteggerle con una pellicola alimentare).
5. **Lieve ventilazione** senza correnti d'aria.
6. **Buio** o luci dirette verso il soffitto. **Niente neon** (il vetro non filtra le radiazioni e la luce cruda dei neon aggredisce il vino).
7. **Luogo stabile, senza vibrazioni** tipo metro/mezzi di trasporto/ascensore: la ripetizione "rompe" e stressa il vino e l'invecchiamento può essere messo in pericolo.
8. Una cantina deve essere **protetta dai cattivi odori**. Il carburante, le spezie, l'aglio, le cipolle o i prodotti di manutenzione, tra l'altro, stravolgono irreversibilmente il sapore del vino. Attento alle bocche di ventilazione che affacciano la strada. Evitare i box parcheggio a causa dei gas di scappamento.
9. La **polvere** è un altro nemico : è così fine che si può addentrare dentro le bottiglie.