



Le cose da fare prima di bere un vino: Degustazione di Elvio Cagno Barolo Ravera

Scritto da ilmauge on giugno 17th, 2011 | 0 commenti

"Il vino non si beve soltanto, si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e Se ne parla" [Eduardo VII]

Parlare di vino è forse la cosa principale da farsi per iniziare una degustazione, il vino per essere compreso a pieno va "spiegato", ovvero necessita di un attività propedeutica alla degustazione.

Io, per divertimento, consiglio sempre dopo aver stappato la bottiglia di servire a tutti i commensali un dito del vino che si vuole assaggiare e di esprimere liberamente opinioni e sensazioni. Le prime sensazioni, spece per un neofita, saranno sicuramente "pure", ovvero non condizionate dalle parole di guide, esperti o dal prezzo.

Dopo aver fatto un primo assaggio è interessante parlare di cosa si sta bevendo.

Noi appunto abbiamo testato un barolo, un "cru" (ovvero una selezione) di [Elvio Cagno](#) **Il barolo Ravera**.

E' interessante leggere la scheda tecnica del produttore e cosa il vignaiolo voglia esprimere con il suo vino.



Questo è un vino importante, non certo da tutti i giorni, lo trovi in enoteca a circa 40€ (se volete lo si può trovare da [Illice a Lerici](#))

Il colore è rosso granato, brillante, con riflessi aranciati. Al naso appare elegante e potente; evoca sentori di mirtillo, profumi di pepe e di minerali.

In bocca appare pieno, rotondo, di grande struttura e buon equilibrio con bei sentori di mora e ciliegia, gradevole per la persistenza aromatica.

Ha un tannino fine e già molto elegante e morbido.

Capace di affinare negli anni le proprie caratteristiche, ma è a differenza di molti altri Barolo un ottimo prodotto anche oggi, assolutamente già pronto.

Dopo aver letto qualche cosa di un vino è possibile andare alla ricerca dei sapori e dei sentori che quel vino evoca, o dovrebbe evocare.

E' questa la parte piu' interessante e culturale dell'assaggio. Tutti possiamo assaggiare un vino e ricercare sentori odori che sono nel nostro bagaglio culturale.

Ovvio che per il giusto assaggio ci vuole la giusta attrezzatura:

un buon bicchiere, non vale la pena di spendere troppo, si trovano bellissimi calici a prezzi molto modesti, pero' è importante che abbiano determinate caratteristiche, tipo questo



E' un bicchiere che puoi trovare in ogni supermercato, costa una manciata di euro, circa 2€ cad. e un servizio da 6 non ti fara' certo andare in rovina, ed è un prodotto di buona fattura che non sfigurerà su una tavola ben imbandita.

E' bene avere un tovaglia bianca, ma basta un semplice tovagliolo o un pezzo di carta per poter vedere i colori del vino.

Provare per credere, il fondo bianco esalta i colori nel bicchiere.

Fermatevi qualche secondo ad annusare il vostro bicchiere di Barolo, quasi sicuramente, troverete un grandissimo piacere nel farlo e sentirete sentori che vi estasieranno.



Buona degustazione a tutti

Cheers

Mattia Maugeri