

I vini rossi di pronta beva

Semplicità, territorio e piacere nel bicchiere



Relatore: Luca Guarino

Struttura della presentazione

- Introduzione ai vini rossi di pronta beva
- Cenni storici, produzione e consumo
- Tecniche di vinificazione e normativa
- Analisi sensoriale e abbinamenti gastronomici
- Focus sul territorio novarese e abbinamenti con la cucina novarese
- Spunti per il futuro

Cos'è un vino di pronta beva

- Consumo entro 1-2 anni
- Poco tannico
- Convivialità



Immagine generata dall'AI

Perché piacciono

- Facili da bere
- Prezzi accessibili
- Versatili

Origini storiche - civiltà del Caucaso

- Conservazione in anfore di terracotta (qvevri)
- Sigillate con dischi di terracotta per limitare l'ossigeno
- Interrate nel terreno



Tradizione italiana

- Vino della casa
- Produzione contadina e quindi locale
- Uso quotidiano



Immagine generata dall'AI

Produzione italiana

- Tra i primi produttori
- Grande varietà
- Forte export

Produzione mondiale

- Europa leader
- Italia, Francia, Spagna
- Tradizione forte

Consumo

- Calo quantità
- Aumento qualità
- Nuove abitudini

Evoluzione moderna

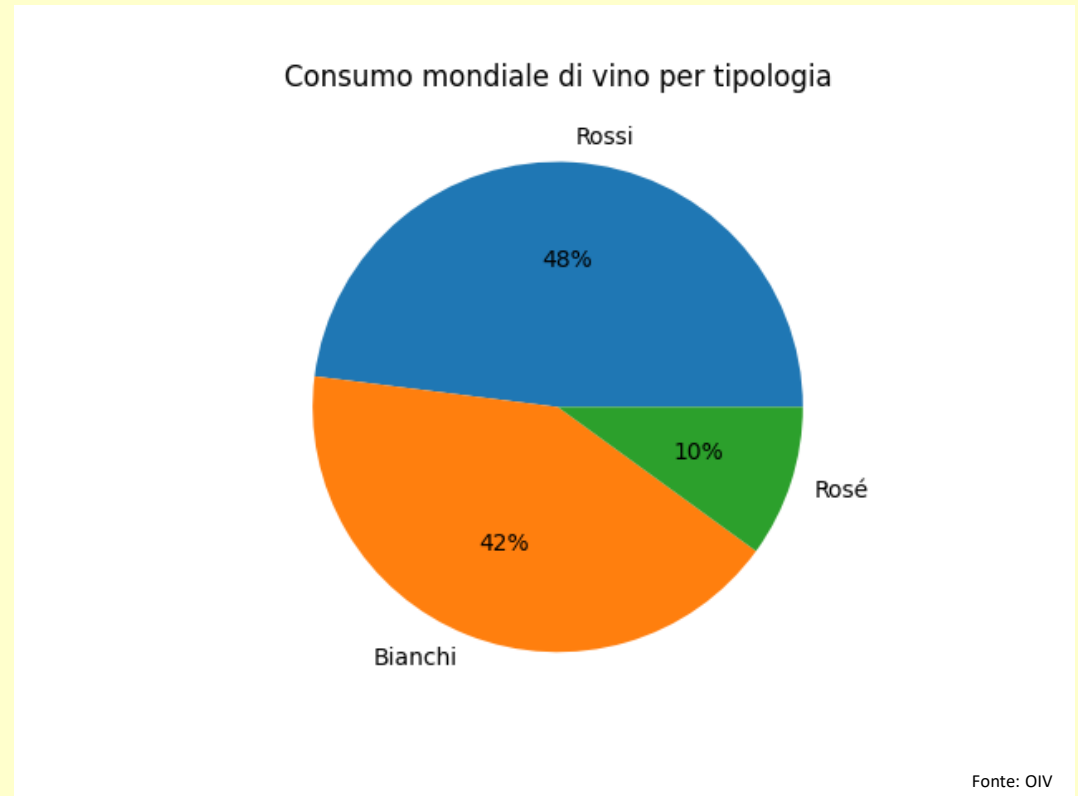
- Riscoperta semplicità
- Interesse dei giovani
- Nuove tendenze



Immagine generata dall'AI

Consumo mondiale vino (%)

- Rossi ~48%
- Bianchi ~42%
- Rosé ~10%



Obiettivo vinificazione

- Freschezza
- Aromi fruttati/floreali
- Bevibilità

Raccolta uve

- Leggermente anticipata
- Uve sane
- Controllo maturazione



Tecniche di vinificazione

- Vinificazione tradizionale
- Vinificazione con macerazione carbonica
- Utilizzo di contenitori in acciaio

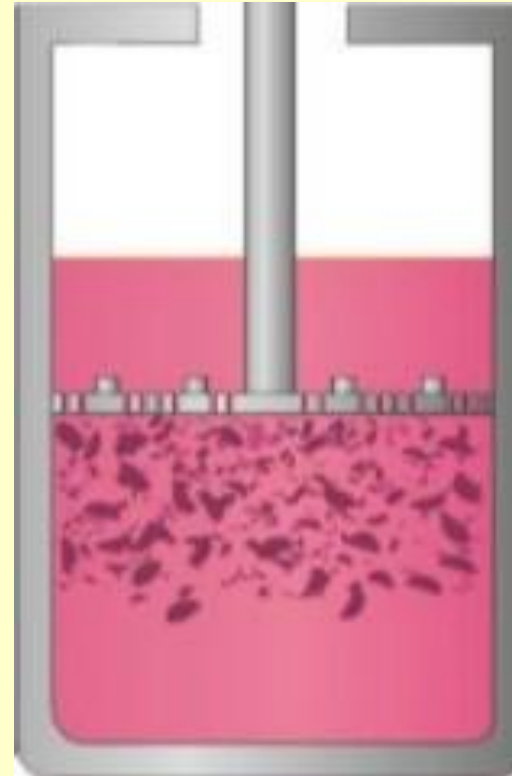
Fermentazione

- Breve durata
- Controllo temperatura
- Preservare aromi



Macerazione

- Breve
- Pochi tannini
- Colore leggero



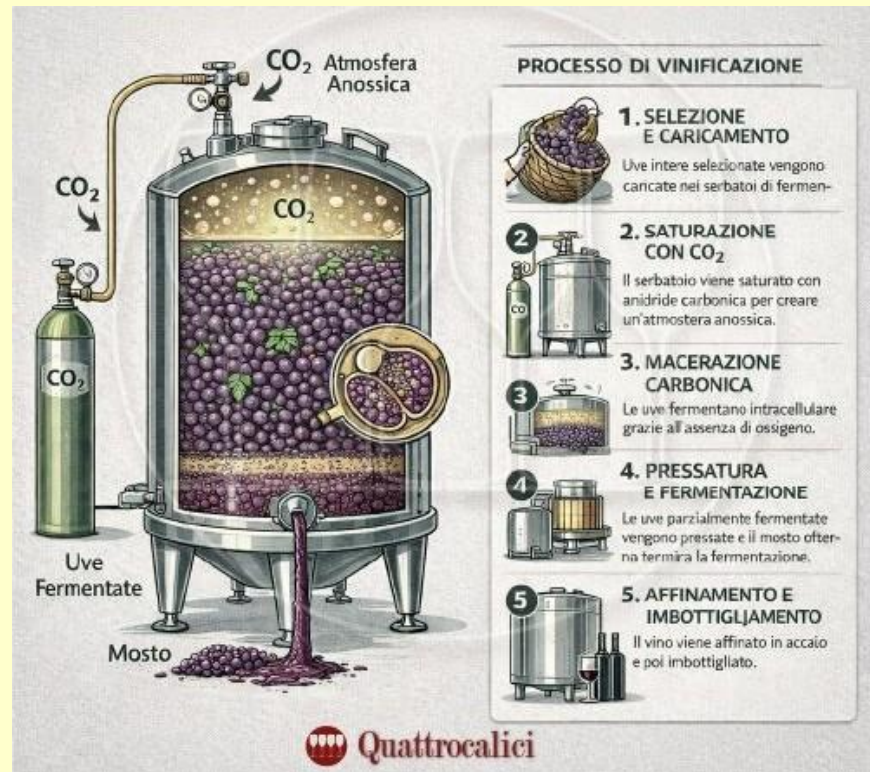
Tecniche di estrazione

- Rimontaggi
- Follature
- Controllo colore



Macerazione carbonica

- Senza ossigeno
- Autofermentazione intracellulare dei grappoli
- Aromi intensi



Affinamento

- Acciaio inox
- No legno
- Breve periodo



Imbottigliamento

- Tappo agglomerato/sintetico
- Stabilità
- Pronto consumo

Sistema qualità

- Principamente IGT e DOC
- Controllo produzione
- Garanzia origine



Immagine generata dall'AI

IGT

- Maggiore libertà
- Indicazione geografica
- Flessibilità

DOC

- Regole precise
- Controlli qualità
- Tipicità

DOCG

- Massima garanzia
- Controlli severi
- Qualità elevata

Degustazione

- Aspetto visivo
- Note olfattive
- Analisi gustativa

Aspetto visivo

- Rosso rubino
- Riflessi violacei
- Limpido (non opalescente)



Note olfattive



Immagine generata dall'AI

Analisi gustativa

- Fresco (acidità equilibrata)
- Leggero
- Bevibile (poco tannico)

Tipi di abbinamento

- Pietanze equilibrate
- Semplicità
- Armonia

Cibi ideali

- Salumi freschi
- Pizza
- Pasta (al pomodoro/al ragù bianco/ ai formaggi)
- Risotti (al parmigiano/ai funghi e salsiccia/al vino rosso)
- Carni bianche

Formaggi



Immagine generata dall'AI

Occasioni

- Aperitivo
- Pranzo/cena informale
- Prodotto annuale

Territorio novarese

- Alto Piemonte
- Clima fresco
- Tradizione



Vitigni



Nebbiolo



Vespolina



Uva Rara



Croatina

Immagine generata dall'AI

Tendenze future

- Vino = convivialità
- Vino = terroir
- Vino = cultura



*Grazie
dell'
'attenzione*