

...Servire *il vino a bicchiere.*

Il vino sta vivendo un momento di transizione culturale molto profondo.

Fino a pochi anni fa era considerato soprattutto un alimento, quasi un corroborante.

Oggi è un componente nobile per godere della buona cucina.

I nuovi limiti del tasso alcolemico, adottati dalla maggior parte delle nazioni europee, consentono il consumo di un solo bicchiere di vino per

pasto al guidatore di un veicolo e ciò è spesso un motivo di impedimento per gustare il nostro nettare, soprattutto al ristorante.

Suggerirei quindi ai ristoratori, la pratica del “Vino al Bicchiere” o, come dicono gli anglosassoni, presso i quali è già in uso da tempo, il “By the Glass” (BTG), cioè il cliente può acquistare un solo bicchiere di un vino senza avere l’obbligo di acquistare l’intera bottiglia. In un momento di limitati consumi, di molta attenzione al tasso alcolemico ed in cui la cantina del locale, di conseguenza, ruota più lentamente del solito, potrebbe rappresentare una soluzione interessante.

Se i ristoranti diffondono la formula del vino a bicchiere, possiamo, forse, auspicare una svolta per il mercato e la cultura del buon bere può essere così ampliata e non più riservata a pochi eletti, ma estesa a molti. Si potrebbe così offrire la possibilità di conoscere nuovi vini, di sperimentare abbinamenti con le diverse pietanze, di degustare più tipologie di vino nello stesso pasto senza spendere cifre da capogiro, o ancora, dare la possibilità di apprezzare etichette fino ad oggi ‘evitate’ perché troppo care.

Il Vino al Bicchiere è solo una delle soluzioni che potrebbe soddisfare tutta la filiera: produttore - distributore - ristoratore - consumatore.

Allora, alziamo i calici, **Buon Natale** e...

Buon vino al bicchiere a tutti!



Fulvio Filo Schiavoni

Presidente Produttori Vini Manduria

W
WELCOME