

Benvenuto nel mondo Fresh

Uno degli aspetti più importanti che ha fatto sì che io creassi la linea fresh è sicuramente il persistere di una bassissima cultura sulla temperatura di servizio dei vini, soprattutto quelli rossi. Mi spiego meglio: tutti noi sappiamo che un vino bianco va servito tra gli 8 o 10 gradi, mentre un vino rosso va servito tra i 14 e 18 gradi, ma pochissimi hanno la vera percezione sensoriale di questa temperatura. Sappiamo tutti che un bianco gelato anestetizza i profumi, mentre i rossi serviti caldi amplificano i sentori di alcool e i terziari, aumentando la percezione dei difetti del vino.

Eppure le associazioni di categoria ormai sono decenni che professano una sana tabella di temperature di servizio dei vini, ma, purtroppo, con scarsi risultati applicativi. Io, in cuor mio, sto cercando di fare qualcosa con la linea fresh ed un laboratorio sulle temperature di servizio che potete scaricare tranquillamente dal nostro sito. Allora cosa aspettate, se volete migliorare con le temperature di servizio, e se non ce l'avete ancora, non vi resta che comprare... un termometro!!!

Nando Salemme