

Come scegliere il miglior vino sfuso

Scritto da Dario Gelo

Venerdì 20 Febbraio 2015 08:33



Il prezzo basso del vino è da tenere in considerazione? E la qualità? Il prezzo alto è da solo garanzia di qualità?

Nel vino in bottiglia tappo, bottiglia e spedizione incidono sul costo a 75 cl per circa **3,5 euro**. il costo dell' uva l'anno scorso era compreso fra 1 e 3 euro al chilo. Quindi qualunque bottiglia **sotto ai 6-7 euro**

si compri a rischio e pericolo personale, a meno di 5 è veleno.

Chi marchia la propria bottiglia doc o docg è sottoposto a un pò più di controlli anche se la fascetta si paga ai consorzi talvolta più del costo dell' uva.

Per contro lo sfuso dipende da dove si compra. Dal contadino di solito si becca la fregatura, poichè molti non vinificano in maniera corretta: correggono a zucchero, e non hanno idea dei tempi corretti di fermentazione, inoltre hanno botti vecchie spesso ripulite male e a colpi di zolfo. Le cantine sociali sono una buona via di mezzo, almeno hanno un enologo che controlla. meglio sarebbe trovare una cantina privata con un bravo enologo che venda sfuso.

elaborazione da <https://it.answers.yahoo.com/question/index?qid=20150214063505AA8SGiM>

Come scegliere il miglior vino sfuso

Scritto da Dario Gelo

Venerdì 20 Febbraio 2015 08:33

Segnaliamo anche l'articolo "5 imprescindibili regole per scegliere il vino sfuso" pubblicato su <http://www.intravino.com/grande-notizia/5-imprescindibili-regole-per-scegliere-il-vino-sfuso-ovvero-cose-che-non-avrei-mai-pensato-di-scrivere-in-vita-mia/>

qui elencate:

1. i produttori seri fanno vino
2. il vino sfuso è una buona proposta per la trattoria
3. scegli con cura il produttore e l'azienda di riferimento
4. orientati sul produttore di zona
5. acquista il vino in relazione ai consumi