

## **CON DEMOLLI, LA CURA DEL VINO NON E' MAI STATA COSI' COMPLETA.**

Ben **55** articoli per la cura del vino, tutti dettagliatamente illustrati in un nuovissimo catalogo. E' questa la straordinaria proposta **Demolli** dedicata a tutti coloro che vogliono poter gustare al meglio un buon bicchiere di vino, magari anche imbottigliato da loro.

Un catalogo, facile da consultare e ricco anche di nuovi spunti per i meno esperti, suddiviso in 3 sezioni principali:

- **I cavatappi**. 5 diversi tipi di cavatappi, cui si aggiungono tre accessori per il servizio del vino: il Tagliacapsule, il Termometro vino e il Vinometro.
- **I tappi**. Ben 27 diversi tipi di tappi per imbottigliare il vino e per conservarlo al meglio una volta aperto, più lo speciale anello salvagocce.
- **Gli attrezzi per l'imbottigliamento**. Ben 16 attrezzi indispensabili per chi acquista vino sfuso in damigiane e provvede poi a imbottigliarlo personalmente, più il Preserva vino, da utilizzare quando in una bottiglia rimane del vino, al fine di conservarlo al meglio.

A questi articoli si aggiungono **la Cantinetta** estensibile per 10 bottiglie (cod. 08010 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 14,05) e **il Portabottiglie** con cassetto per 30 bottiglie (cod. 06640 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 282,81).

## CAVATAPPI & CO: I CONSIGLI DEMOLLI

Aprire e servire correttamente una bottiglia di vino non è solo una questione di stile. Il rituale dell'apertura della bottiglia, oltre ad essere un fatto estetico, è anche una pratica che consente di presentare e apprezzare meglio un vino. Ad esempio, il famoso "botto" che accompagna sovente l'apertura di bottiglie di spumante nei momenti di festa non è solo poco "conveniente", ma può addirittura influire sulle qualità organolettiche del vino.

L'accessorio indispensabile per aprire una bottiglia di vino è, naturalmente, il cavatappi. Esistono diverse forme e varianti di questo strumento, fra cui poter scegliere.

- **Il Cavatappi sommelier di Demolli** (cod. 08140 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 4,25) è quello più utilizzato dai professionisti del settore. Si tratta di un cavatappi cosiddetto a leva, molto funzionale e pratico, composto da un corpo o manico, che ne consente l'impugnatura, al quale sono fissate tutte le sue parti mobili, che sono la lama, la spirale e la leva.
- **Il Tagliacapsule di Demolli** (cod. 08360 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 4,71) è un attrezzo necessario quasi quanto il cavatappi. La prima operazione che si deve compiere, infatti, è il taglio della capsula della bottiglia.
- **Il Termometro di Demolli** (cod. 09520 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 7,24), una volta immerso nel bicchiere o nel collo della bottiglia, consente di rilevare in pochi secondi la temperatura del vino. E servire un vino alla giusta temperatura significa esaltarne alla sua massima espressione in quanto la temperatura influisce sulla percezione dei profumi e degli aromi di un vino. Come regola generale, vale la seguente: più bassa sarà la temperatura e minore sarà la percezione dei profumi; più alta sarà la temperatura, maggiore sarà la percezione dei profumi. In genere, la giusta temperatura di servizio del vino varia tra gli 8°C e i 18°C. In casi eccezionali, per i vini particolarmente corposi e tannici, così come per le grandi riserve e i vini affinati per anni in bottiglia, si può arrivare a 20°C.
- **Il Vinometro di Demolli** (cod. 06850 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 8,51) serve per determinare la percentuale volumetrica dell'alcool nel vino e nel mosto. Questo strumento, tarato in percentuale di volume (Vol % Gay Lussac) per la normale temperatura ambiente + 15°C, ha un utilizzo molto semplice. Tenendo il vinometro verticale, con l'imbuto rivolto verso l'alto, si versa una piccola quantità di liquido nell'imbuto. Dopo che in basso sono uscite alcune goccioline di alcool, si capovolge il vinometro e si appoggia, con l'imbuto rivolto verso il basso, sopra una superficie piana. A questo punto, il liquido scorre verso il basso, all'interno del tubo capillare graduato. L'esatta indicazione della percentuale volumetrica dell'alcool viene rilevata sulla scala nel punto in cui il liquido si arresta.

## I TAPPI: I CONSIGLI DEMOLLI

**QUANDO SI IMBOTTIGLIA IL VINO**, bisogna ricordare sempre che il tappo è una delle parti più importanti e delicate del processo che porta il vino sulla nostra tavola: chiude la bottiglia, impedisce che il vino assorba troppo ossigeno e lo preserva in condizioni ottimali fino al suo consumo. **Demolli** dispone di tutti i diversi tipi di tappi normalmente utilizzati:

- **Tappi in sughero intero**: la chiusura per eccellenza dei vini più pregiati. I tappi in sughero Demolli vengono prodotti con la corteccia del tipo di quercia più pregiata, la Quercus Suber L., che trova il suo habitat ideale nel bacino del Mediterraneo e, in particolare, in Sardegna, Spagna e Portogallo.
- **Tappi in sughero agglomerato**: composti da briciole di sughero pressate fra loro, rappresentano una buona alternativa, più economica, ai tappi in sughero intero.
- **Tappi a corona**: semplici da applicare ed economici, impediscono qualsiasi contatto tra il vino e l'ambiente esterno. Sono, quindi, indicati per vini "tranquilli", che non devono subire alcuna modificazione in bottiglia.
- **Tappi in sintetico**: sono realizzati con un composto di materiali termoplastici, chiamati elastomeri. Atossici, presentano un elevato livello di sterilizzazione, non si sgretolano, non possono essere attaccati da muffe e riescono a preservare nel tempo le caratteristiche organolettiche del vino in quanto sono impermeabili all'ossigeno.

Per quanto concerne, poi, le misure dei tappi, la misura 30 x 40 è indicata per le bottiglie champagnote; la 26 x 40 per bottiglie bordolesi e la 28 x 40 per bottiglie bordolesi con vini da invecchiare.

**ANCHE PER CONSERVARE IL VINO GIA' APERTO**, Demolli propone un'ampia scelta di tappi, senza dimenticare, però, che, una volta aperta la bottiglia, il vino dovrebbe essere consumato nell'arco di pochi giorni (2-3) a causa degli effetti di ossidazione che subisce.

- **I Tappi champagne di Demolli** (cod. 08390 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 4,58 e cod. 10092 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 2,50) sono tappi speciali per lo spumante, a chiusura ermetica, che sigillano la bottiglia e prevengono l'ingresso dell'ossigeno, così come l'uscita dell'anidride carbonica. Il famoso rimedio di inserire un cucchiaino nella bottiglia non ha, invece, alcun effetto ed è, quindi, inutile.
- **Il Tappo versatore conico di Demolli** (cod. 8330 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 3,67), è il non plus ultra per evitare le macchie di vino sulla tovaglia immacolata.

## GLI ATTREZZI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO: I CONSIGLI DEMOLLI

Sono sempre più numerose le persone che decidono di acquistare vino sfuso in damigiana da produttori locali e di imbottigliarlo personalmente. Nella sua linea di prodotti dedicata alla cura del vino, **Demolli** propone anche tutto quanto occorre per questa delicata operazione, fra cui:

- **Travasatore a farfalla** (cod. 10280 – Prezzo al Pubblico indicativo: €13,50) e **Travasatore automatico** (cod. 10250 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 25,50), dotati entrambi di un sistema che ferma l'erogazione del vino quando la bottiglia è piena. Si infila un'estremità nella damigiana (possibilmente avendo l'accortezza di prolungarla con un bastoncino di legno di 10 cm in modo che non venga aspirato l'eventuale "fondo") e l'altra nella bottiglia da riempire.
- **Scovolo in acciaio** (cod. 10283 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 35,10) e scovoli in setola (cod. 10285 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 2,60 e cod. 07350 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 5,19) per il lavaggio manuale delle bottiglie, che deve essere effettuata con appositi saponi a schiuma frenata.
- **Scolabottiglie per 81 bottiglie** (cod. 10249 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 27,50) dove le bottiglie appena lavate vanno messe a sgocciolare, con il collo rivolto verso il basso.
- **Avvinatore** (cod. 10255 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 27,50), da utilizzare quando le bottiglie sono completamente asciutte per avvinarle prima del riempimento.
- **Tappatrice per tappi sughero ganasce** (cod. 10258 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 106,66) e **Tappatrice per tappi corona 2 campane** (cod. 10253 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 40,92). Per quanto riguarda il primo tipo, è realizzato da **Demolli** in modo tale per cui non rovina né riga, come spesso succede, i tappi di sughero, compromettendone così la tenuta.

Per l'imbottigliamento del vino, oltre a disporre dell'attrezzatura giusta, è anche opportuno seguire alcune regole base:

- \* è raccomandabile scegliere vini naturali, che non abbiano subito trattamenti industriali: assaggiarli sempre, quindi, prima dell'acquisto;
- \* le bottiglie devono essere perfettamente pulite e asciutte;
- \* le bottiglie di forma champagnotta sono le più adatte per vini spumanti o mossi; le bordolesi per vini fermi;
- \* non riempire troppo la bottiglia. A tappatura ultimata, devono rimanere circa due centimetri di spazio vuoto tra il tappo e il vino in modo che nella bottiglia sia presente la giusta quantità di aria, necessaria durante l'affinamento in bottiglia del vino;

- \* secondo la tradizione, si dovrebbe imbottigliare al primo quarto di luna per ottenere vini frizzanti, all'ultimo quarto per i vini da lungo invecchiamento mentre in luna piena si può imbottigliare qualsiasi tipo di vino;
  - \* la giornata scelta per l'imbottigliamento deve essere soleggiata, mite e senza vento. Con il freddo, infatti, il vino assorbirebbe più aria e, arricchendosi molto di ossigeno, invecchierebbe precocemente;
  - \* per i vini di uso comune e di non particolare pregio, è sufficiente il tappo a corona o quello a fungo in plastica, mentre, dovendo imbottigliare un vino di qualità superiore, è consigliabile l'utilizzo di tappi in sughero;
  - \* le bottiglie vanno conservate in locali poco luminosi e a temperatura costante intorno ai 15°C. L'umidità deve essere intorno al 60-70%. Inoltre, si consiglia di tenere le bottiglie coricate, in modo che il vino bagni il tappo e lo conservi morbido e integro;
- Il **Preservavino di Demolli** (cod. 08370 – Prezzo al Pubblico indicativo: € 9,95), è un attrezzo molto utile per conservare, per più giorni, una bottiglia di vino già aperta. Si tratta di una speciale pompa per creare il sottovuoto nella bottiglia in modo che il vino non subisca un drastico deperimento a causa dell'ossigeno. La pompa è corredata da due tappi ermetici, riutilizzabili, per chiudere la bottiglia.

I prodotti della nuova linea **DEMOLLI** per la “**Cura del vino**” sono in vendita nella grande distribuzione e nei migliori negozi di articoli casalinghi e da regalo.

*Per ulteriori informazioni sui prodotti DEMOLLI,  
vi invitiamo a rivolgerVi a:  
ANNALISA FERRARIO  
Studio P.M.  
via Mosè Bianchi, 79 – 20149 MILANO  
tel. 024989176 – tel./fax 0248012299*

TUTTE LE IMMAGINI INSERITE NEL CATALOGO SONO SCARICABILI IN ALTA DEFINIZIONE  
DAL SITO **www.demolli.com sezione PRESS**