

## Scopri gli strumenti del Sommelier! Indispensabili per il suo lavoro, utili per una cena tra amici

Autore: [wpv-post-coauthors]

Il sommelier è colui o colei che consiglia il miglior abbinamento vino cibo, e svolge il corretto [servizio a tavola](#). Si tratta di una figura essenziale le cui competenze trasversali abbracciano più discipline.

Per svolgere il lavoro in sala il sommelier si avvale di attrezzature utili e, in alcuni casi, indispensabili: il cavatappi, la pinza, il tastevin, il termometro, il decanter, la candela, il secchiello, il salvagocce o drop stopper.

### Sommario

- [Il cavatappi](#)
- [La pinza](#)
- [Il tastevin](#)
- [Il termometro"](#)
- [Il decanter e la candela](#)
- [Il secchiello](#)
- [Il drop stopper o salva gocce](#)

## IL CAVATAPPI



È lo strumento per estrarre il tappo di un vino fermo. In commercio ne esistono di diverso tipo, ma il sommelier professionista utilizza un cavatappi formato da un manico lungo una decina di centimetri, con al centro una spirale retrattile (detta verme) in acciaio inox dotata di punta affilata. Questa viene inserita al centro del tappo in sughero e spinta facendo attenzione a non bucare l'estremità opposta, poi si estrae il tappo. Un tovagliolo viene passato all'interno del collo della bottiglia per asportare eventuali residui di sughero.

Al manico del cavatappi è incorporato un coltellino estraibile che viene utilizzato per incidere la capsula metallica della bottiglia all'altezza del cerchio. Normalmente il cavatappi è dotato anche di una parte che permette di stappare bottiglie (ad esempio l'acqua) con tappo a corona.

## LA PINZA



Viene utilizzata per estrarre i tappi di sughero degli spumanti. Normalmente ha bordi arrotondati che aderiscono al tappo e facilitano l'estrazione. Alcuni sommelier non utilizzano la pinza per stappare la bottiglia di spumante, ma eliminata la gabbietta metallica di sicurezza posta sopra il tappo, quest'ultimo viene roteato con l'ausilio di un tovagliolo fino a completa estrazione.

## IL TASTEVIN



Per indagare le caratteristiche del vino – colore, sfumature, sapore e gusto – può essere utilizzato il tastevin, anche se normalmente si preferisce il calice di vetro. Il tastevin ha più una funzione decorativa e va a completare l'abbigliamento del sommelier. Infatti, viene indossato al collo appeso a una catena.

È d'argento poiché tale metallo dissolve l'anidride solforosa contenuta nei vini bianchi e rossi giovani. Ha i bordi arrotondati, e un posadito per portare il tastevin alla bocca. Al centro c'è una bolla di livello che non deve essere superata quando si versa il vino per l'assaggio.

Tutt'intorno alla bolla ci sono quattordici perline in rilievo che creando tanti piccoli gorgi permettono al vino di ossigenarsi. Si notano, inoltre, delle nervature sottili da una parte, e dall'altra otto incavi circolari. Le prime servono per esaminare i riflessi e le sfumature dei vini bianchi. Le seconde agendo anch'esse sulla luminosità, fanno apparire nitidamente le eventuali particelle in sospensioni nei vini rossi.

## IL TERMOMETRO



È lo strumento che viene utilizzato per misurare la corretta temperatura di servizio dei vini in sala. Dopo aver versato del vino nel calice, si inserisce il termometro per qualche secondo affinché possa rilevare il grado di calore.

## **IL DECANTER e LA CANDELA**



I vini rossi particolarmente invecchiati possono presentare un deposito sul fondo della bottiglia. Per tale motivo prima del consumo è auspicabile l'uso del decanter, ovvero una caraffa ove viene versato il vino in lentezza e delicatamente per evitare movimenti bruschi che rimetterebbero in circolo i depositi.

Per una corretta decantazione si pone una fonte di luce, normalmente una candela, sotto il collo della bottiglia per vedere per tempo l'avvicinarsi del deposito così da smettere di versare il vino nel decanter. L'uso della caraffa ha anche la funzione di ossigenare il vino, che per lungo tempo è rimasto chiuso in un ambiente senza ossigeno com'è quello della bottiglia. In questo modo potrà sprigionare tutti i suoi profumi.

## **SECCHIELLO PORTA GHIACCIO**





Una delle regole da osservare nel corretto servizio del vino è garantire la giusta temperatura lungo tutta la durata della bottiglia a tavola. Ogni vino ha una temperatura ideale di servizio. Per garantire l'apprezzamento delle sue caratteristiche olfattive e gustative viene spesso utilizzato il secchiello porta ghiaccio, che mantiene una temperatura accettabile per i vini bianchi, ma anche per i rossi poiché se versati caldi se ne compromette l'apprezzamento.

## **DROP STOPPER o SALVA GOCCE**



Il drop stopper non è ben visto da tutti i Sommelier, ma onde evitare di macchiare tovaglie o commensali quando si versa il vino, si può utilizzare il salva gocce. Si tratta di un piccolo disco in alluminio arrotolato su sé stesso e inserito all'interno della bottiglia; se ne lascia uscire una piccola porzione, che forma una sorta di becco, e da lì il vino scende nel calice.





**Maria Cristina Pugnetti**, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per *Tiere Furlane* – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – , *Voce Isontina*, *Il Popolo*, *Vita Nuova*, *La Vita Cattolica*, *Il Quotidiano Fvg*, *Il Gazzettino* sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: [Vinidellanima.it](http://Vinidellanima.it) dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)

**Ti potrebbe interessare:**



## 1. [Come Aprire una Bottiglia di Vino Fermo e Spumante: I Passaggi Corretti](#)



## 2. [Come Versare il Vino: Tutte le Regole da Osservare](#)



### 3. [La degustazione: il dialogo col vino!](#)



### 4. [Tipologie di Bicchieri da Vino Rosso, Bianco e Spumante](#)