



Come si conservano il vino e l'olio

Il 21 maggio è la Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio.



di Redazione [@bigodinoit](#) 21 maggio 2016

In questo articolo: [Curiosità](#) [News](#)



Oggi, sabato 21 maggio, in tutta Italia è la **Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio**, un'iniziativa fortemente voluta dall'Associazione Italiana Sommelier con una ventina di eventi promossi dalle 162 delegazioni Ais sparse in tutte le regioni italiane, patrocinati dai Ministeri delle Politiche Agricole e dei Beni Culturali, insieme a Rai. La giornata, giunta alla sesta edizione, ci racconta di due eccellenze del Made in Italy a tavola: vino e olio sono presenti in ogni casa, ma come conservare al meglio questi preziosi beni italiani?

Come si conserva l'olio



Come si conserva l'olio

Quando comprate l'olio, controllate che sia extravergine di oliva e fatto solo con olive italiane. Una volta portato a casa, ecco come conservarlo.

- Dovete conservarlo in un luogo lontano da calore, aria e luce.
 - Il luogo deve essere abbastanza fresco: la temperatura ideale è di 14 gradi. Se è conservato in un contenitore scuro, va bene anche tenerlo in una stanza con 21 gradi.
 - Se usate una bottiglia con vetro scuro, la luce non entra e l'olio si conserva a lungo. Non usate la plastica o i metalli che arrugginiscono.
 - Le bottiglie devono essere completamente sigillate dal tappo.
 - L'olio extravergine di oliva non deve essere conservato in frigo.
 - L'olio deve essere usato entro un anno. Se sono oli di qualità inferiore, devono essere consumati in pochi mesi.
-



Come si conserva il vino



Come si conserva il vino

Tutti abbiamo una o più bottiglie di vino in casa, ma sappiamo come conservarle al meglio?

– La temperatura di conservazione ideale è compresa tra 12 e 16 gradi, ma va bene anche tra 18 e 20 gradi.

- Evitate gli sbalzi termici, che danneggiano il vino e il tappo.
- Meglio conservare le bottiglie al buio: per questo si conservano in cantina.
- Non conservatelo in un ambiente umido.
- Pulite sempre bene l'armadio dove conservate il vino.
- Le bottiglie vanno tenute orizzontali.
- Non agitate le bottiglie.



**TIENITI AGGIORNATA
VIA MAIL**

con i migliori contenuti della settimana!

CONTINUA A LEGGERE



CONTINUA A LEGGERE



0 commenti

Ordina per **Meno recenti** ▼



Aggiungi un commento...

 Facebook Comments Plugin