



1 / 16

Lambrusco Metodo Classico

Con le uve Sorbara non si fanno solo vivaci vini lambrusch, ne è la dimostrazione questo Modena Rosé Spumante D.O.C. Quintopasso. I Chiarli producono lambrusco con metodo ancestrale fermentato in bottiglia dal 1860, ma sono stati anche i primi nel 1959 in Emilia Romagna ad aver portato il Metodo Charmat per la rifermentazione del Lambrusco. Ora, ecco il Metodo Classico.

Maurizio Rocchelli Srl

Le bottiglie per brindare al 2018

29 DEC, 2017

di MARGO SCHACHTER



19



15 bottiglie scelte per voi, a partire dai 10€ con cui celebrare le feste. Bollicine con le uve del Lambrusco, quelle dalle montagne siciliane, vitigni autoctoni pugliesi e le novità dell'anno delle Maison di Champagne. Più qualche consiglio per non sfigurate al brindisi...

Le bollicine vanno su tutto, meglio di un tubino nero. *"Too much of anything is bad, but too much Champagne is just right"* diceva lo scrittore F.Scott Fitzgerald.

Le bollicine le puoi bere all'aperitivo, durante una cena, per tutto il resto della serata... fino al mattino. Le bollicine sono l'unico vino che puoi portare sempre in regalo ad una cena, freddo e già pronto per essere aperto, la bottiglia da avere sempre in frigo e l'ospite di ogni festa di Natale o di Capodanno che si rispetti.

Sfoggia la gallery per scolpire le bottiglie giuste per brindare al 2018, da quelle pop che stanno bene anche con una pizza, allo spumante da uve del Lambrusco, quello siciliano o pugliese e le novità dell'anno delle Maison di Champagne con cui fare un figurone. Qui sotto, qualche nota di stile per non sfigurare, scivolando su una flûte

Il bicchiere (non è quello che pensi)

Flûte di cristallo o calice da degustazione di vetro trasparente? La seconda, a meno che tu non sia ancora negli anni Novanta. Soprattutto se il vino che stai per aprire non è un "prosecchino", la flûte martirizza i profumi e gli aromi tanto ricercati dai produttori con anni sui lieviti. Usali all'aperitivo, per servire un cocktail analcolico e poi se vuoi davvero degustare la bottiglia che hai scelto, meglio dei calici normali.

Lo champagne non è latte

La bottiglia di spumante finisce sempre in frigo o fuori dalla finestra. Considera però che la giusta temperatura non è mai + o - 4° come quella per il latte. Aspetta una mezz'ora che la temperatura de vino sia a circa 6-8°.

Stappare con stile

Tieni ben salda la bottiglia e stappala ruotandola lentamente, tenendo fermo il tappo (non viceversa). Deve caderti in mano, emettendo solo il suono di un sospiro. Ultimo tocco, versa tenendo la bottiglia con il pollice nell'incavo alla base. Questo non farà che attirare l'attenzione su di te e sulla tua invidiabile dimestichezza... con le bollicine.

Brindisi con il botto

Si attende che ognuno sia servito per levare i calici e fare il primo sorso all'unisono. A Capodanno, e solo a capodanno, si può fare il botto. Durante tutti i giorni del calendario produrre lo schioppo del tappo non è considerato chic, ma in un giorno di festa fa parte della coreografia. Allo stesso modo sbattere i bicchieri e dire «cin cin!» è di poco gusto, ma allo scoccare della mezzanotte chi non lo farebbe? Se invece sei in un contesto formale e propongono un brindisi, leva semplicemente il calice rivolgendolo agli altri ospiti e sorridi con un cenno del capo.

Servi in due tempi

Prima si servono le ospiti di maggior riguardo, poi la padrona di casa, quindi i commensali maschi, per ultimo il padrone di casa – che spesso si servirà da sé. Si versa in due tempi, per lasciare che la schiuma si adagi e non fuoriesca dal bicchiere. Si riempie fino ai 2/3 del calice e si porge.

Lo stelo serve

Il calice è stato studiato per un motivo, quindi lo stelo va usato. Non si afferra il bicchiere alla base o si appoggiano le dita sul bicchiere. Lo stelo serve a non scaldare il vino e a non lasciare impronte. Usalo.

L'astemio del gruppo...

Se si è astemi non si rifiuta, ma si accetta un dito di vino giusto per brindare e bagnarsi le labbra. Non serve dir nulla e nessuno si accorderà del calice ancora pieno – rifiutare un brindisi è proprio maleducazione.