

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

OGGETTI E ATTREZZI PER LA CUCINA

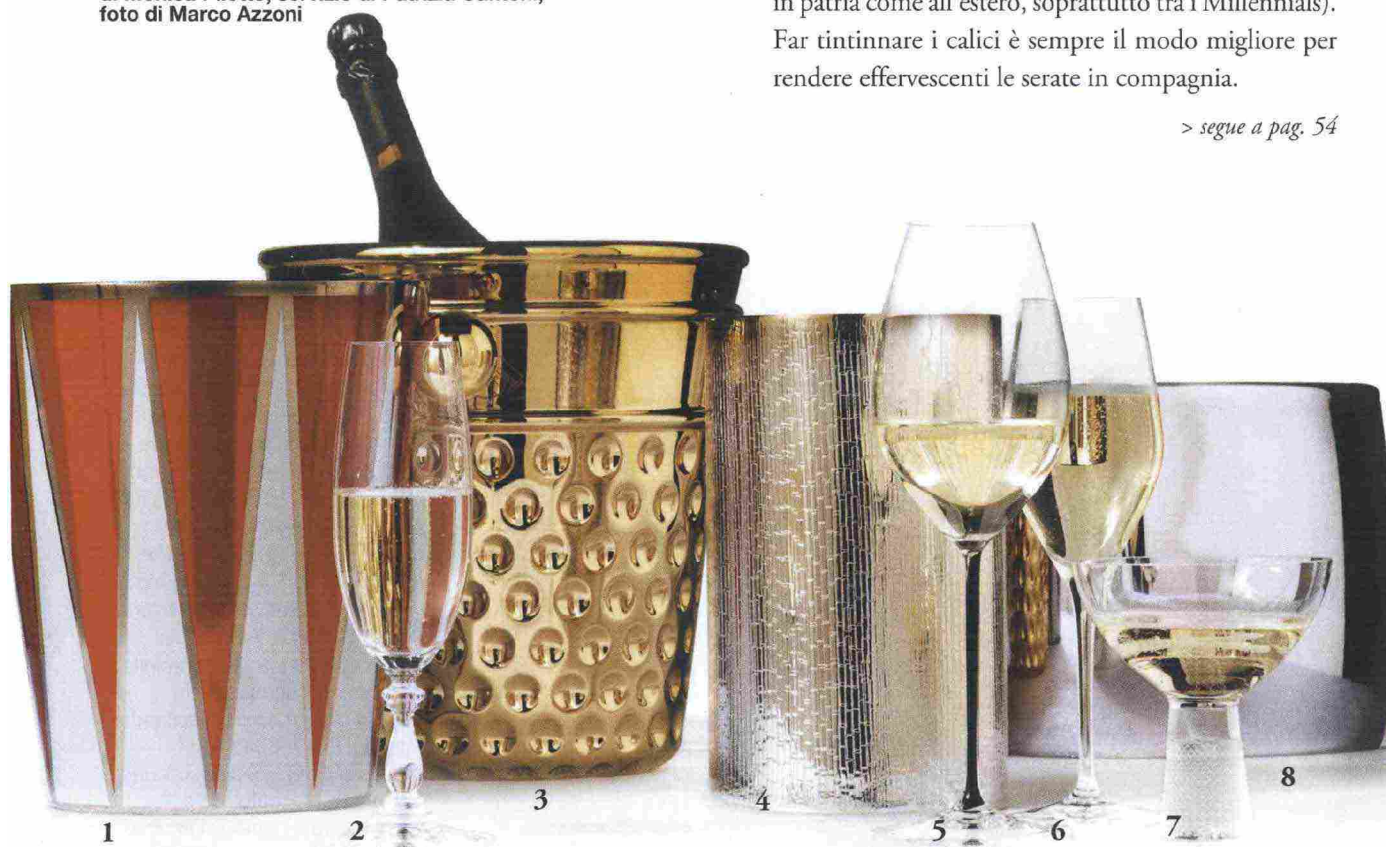
Bollicine a gogò

OGNI OCCASIONE È BUONA PER ALZARE I CALICI. PURCHÉ SI SCELGA IL BICCHIERE GIUSTO E SI RISPETTINO POCHE REGOLE AUREE

di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, foto di Marco Azzoni

“Non posso vivere senza champagne. In caso di vittoria, lo merito; in caso di sconfitta, ne ho bisogno” sentenziò Napoleone Bonaparte. Vale a dire che sorseggiare vino con bollicine va sempre bene, che si tratti di champagne per i cugini d’Oltralpe o di spumante nazionale di qualità (dalle ultime ricerche il Prosecco va alla grande, in patria come all’estero, soprattutto tra i Millennials). Far tintinnare i calici è sempre il modo migliore per rendere effervescenti le serate in compagnia.

> segue a pag. 54



● **1** Porta in tavola il buonumore il rinfrescatore in acciaio inox che riprende i popolari motivi circensi; fa parte della collezione Circus firmata dal designer Marcel Wanders (Alessi, 200 €). ● **2** Coniuga lo stile barocco dello stelo alla modernità del calice la flûte in cristallo (Dressed di Alessi, set 4 bicchieri 96 €). ● **3** Assume le forme surreali di un gigantesco ditale il secchiello

da champagne in ottone (Here-thimble by Studio Job di Ghidini1961, prezzo dal rivenditore). ● **4** In lega argentata, dalla particolare texture, la glacette Magnum (Zanetto, 395 €). ● **5** Per un brindisi esclusivo il calice in cristallo Champagne con stelo in sei colori diversi (Riedel, collezione Fatto a Mano, 69 €). ● **6** Le linee essenziali della flûte in vetro mettono in risalto il perlage,

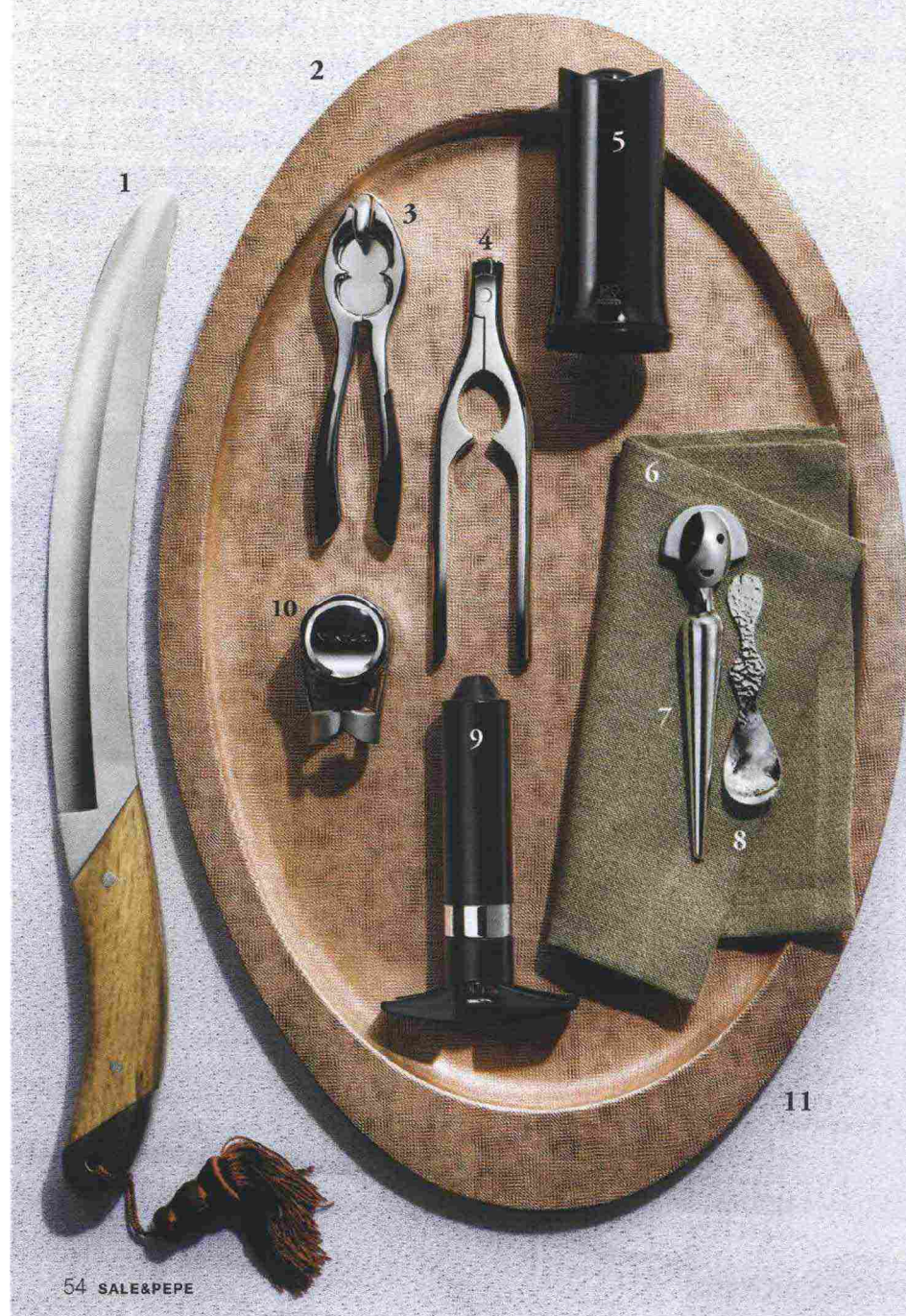
quantità di bollicine fini e continue (Spiegelau, set 4 bicchieri 35 €). ● **7** Per la tavola più raffinata la coppa scultorea in vetro soffiato (Rosenthal-Studio-Line, collezione Frantisek Vizner, 2 coppe 92,50 €). ● **8** Linee tondeggianti per il secchiello in acciaio inox Sphera con superficie specchiante, perfetto per conservare al fresco lo champagne (Sambonet, 121,90 €). Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 53

La degustazione dei vini spumeggianti necessita però di un savoir-faire ormai codificato: per far sì che le bollicine sprigionino tutta la loro freschezza, servite il re dei vini a 8° e, per mantenere la giusta temperatura, dotatevi di un secchiello riempito fino a 10 cm dal bordo di acqua fredda e cubetti di ghiaccio. Se poi volete accelerare la refrigerazione, ecco un trucco infallibile: versate una manciata di sale nell'acqua del secchiello. Attenzione: al momento di stappare la bottiglia evitate il botto! Non è elegante. Invece, rimuovete la gabbietta metallica, inclinate leggermente la bottiglia e premete il pollice sul tappo, evitando di farlo saltare. Se oppone resistenza, ag-

ganciate al sughero l'apposita pinza, fatela oscillare lentamente e girate la bottiglia. Ai più esperti sarà concesso esibirsi nella scenografica usanza di "decapitare" la bottiglia, facendo saltare il tappo alla maniera degli ussari napoleonici. Tirate fuori la sciabola e, con forza e destrezza, assestate un colpo secco sul collo della bottiglia, proprio lì dove c'è la giuntura del vetro. Ora versate il vino nelle flûte (vanno bene anche le coppe e i calici panciuti capaci di esaltarne gli aromi) senza superare la metà, massimo i due terzi del bicchiere.

Quando tutti saranno serviti, guardandosi negli occhi, brindate a ciò che più desiderate. In alto i calici!



- 1 Per aprire in modo scenografico la bottiglia di champagne usate la sciabola in acciaio con impugnatura in rovere (Sabre à Champagne di Pulltex, 130 €).
- 2 Vassoio ovale in lega argentata rosa (Zanetto, cm 53x34, 658 €).
- 3 Per togliere il tappo serve la pinza in acciaio (Vacuvin su Amazon, 13,80 €).
- 4 Con la pinza Noè, disegnata da Giulio Iacchetti, tagliate la gabbietta metallica e poi togliete il tappo (Alessi, 52 €).
- 5 Semplicissimo da usare il cavatappi per champagne e spumanti Rého (Peugeot, 29 €).
- 6 Tovagliolo in lino con trama in lurex (Telerie Spadari, 11 €).
- 7 Omaggio ironico alla silhouette femminile il tappo per champagne in acciaio disegnato da Alessandro Mendini (Anna Sparkling di Alessi, 44 €).
- 8 Il cucchiaino Salvafrizz, placcato rodio e martellato a mano, va inserito nella bottiglia per conservare lo champagne (Zanetto, 44 €).
- 9 La pompetta estrae l'aria e conserva le bollicine diversi giorni (Epivac Duo di Peugeot, 31,40 €).
- 10 Garantisce che lo spumante sia sempre fresco come appena aperto il tappo che sigilla la bottiglia (Vinturi, 24 €).
- 11 Tovaglia in lino con trama luccicante in lurex (Telerie Spadari, cm 180x270, 227 €). Indirizzi a pagina 6