Champagne Boizel: imparare a servirlo in pochi passi

erb-crb-magnum-vignes-218-ko-b969e063

“Quando un uomo dice no allo champagne, dice no alla vita” recitava Pierre Segui nel film **“Il Cacciatore”.** E quale migliore occasione delle feste natalizie per celebrare la vita e per sorprendere i propri ospiti, mostrando come si sorseggia il più prezioso dei vini in un modo emozionante e ricco di stile? **Champagne Boizel** elenca in pochi passi i **segreti fondamentali per un servizio impeccabile**.

1. Scegliere lo champagne giusto
Il primo passo è imparare a scegliere lo champagne giusto per ogni occasione. Per celebrare sia il Natale che il Capodanno è consigliabile optare per un Brut non millesimato, che non solo metterà d'accordo tutti, ma ben si sposa anche con le portate generalmente dedicate a questi pasti speciali. Una preziosa indicazione, spesso sottovalutata, è quella di evitare di accompagnare le bollicine al piccante e al dolce, che si adattano poco alla freschezza acida dello champagne. Per osare, meglio stappare un rosé che dà un tocco di colore e di femminilità al brindisi. Mentre, per un capodanno all'insegna dell'intimità, da trascorrere in solitudine con il proprio partner, a mezzanotte è perfetto brindare con una cuvée de prestige o un vecchio millesimato, per iniziare l'anno con un brindisi unico.

2. La temperatura ideale
Per gustare tutta la freschezza sprigionata dalle bollicine, la temperatura corretta è di 8°C, che permette di esaltare appieno sia la struttura che i suoi aromi. Una volta versato nel bicchiere, lo champagne tende naturalmente a riscaldarsi in base al clima dell'ambiente, soprattutto se è affollato, come potrebbe esserlo un salotto domestico durante le festività. In questi casi, è preferibile servire lo champagne a una temperatura inferiore, intorno ai 5-6° C, misurandola con un termometro da vino da inserire nella bottiglia. Ma ricorda che un aperitivo è piacevole a 3-4°C, mentre durante il pasto i gradi possono essere aumentati per esaltare l'alcolicità e la sensazione dolce. Così facendo potrai abbinare tranquillamente lo champagne anche con delle carni importanti.

3. Come mantenerlo fresco

Un accessorio indispensabile, non solo per garantirti che lo champagne sia sempre gelato, ma anche per dare un tocco di classe alla degustazione, è il secchiello. Va riempito solo per due terzi con acqua fredda e poi vanno aggiunti i cubetti di ghiaccio fino a 10 cm dal bordo, che devono essere cambiati regolarmente. In questo modo, nell'arco di due ore, riuscirai a raffreddare la bottiglia a 8°C se è a temperatura ambiente, invece bastano solo 20 minuti se viene da una cantina a temperatura 10-12°C. Vuoi accelerare la refrigerazione? Versa due manciate di sale nell'acqua del secchiello. È un trucco da addetti ai lavori. Inoltre, sarebbe meglio evitare di mettere due bottiglie in un solo secchiello, perché quella più sporgente rischia di non raffreddarsi perfettamente. In questo caso è consigliato lasciarne una in frigo, in attesa che l'altra arrivi alla giusta temperatura. E quando la bottiglia è vuota? È un gesto grossolano rimetterla nel secchiello, capovolgendola, retaggio di un passato di vino da osterie, in cui la bottiglia rovesciata nel secchiello era il segnale per l'oste di portarne una nuova, molto meglio portarla in cucina. Un accorgimento: molti credono che il congelatore sia un alleato dello champagne, in realtà rischia di alterare la sua armonia, i suoi aromi, la sua struttura e la sua persistenza. Se proprio vuoi rinfrescarlo in questo modo, infila la bottiglia nello scomparto inferiore del frigorifero, quello più freddo (2°C), per circa due ore e mezzo. Per garantire l'omogeneità della temperatura mettila in posizione orizzontale, perché quella verticale crea delle zone a temperature differenti, più fredda in basso più calda nel collo.

boizel-4**4. Come stappare la bottiglia**

Prima dell'apertura va armonizzata la temperatura, perché il vino che si trova all'interno del corpo della bottiglia è fresco, ma non quello in corrispondenza del collo, visto che è fuori dal secchiello. Per assaporare la qualità del cuvée, ribalta la bottiglia in modo da mescolare lo champagne e omogenizzare la temperatura. Ora prendi con delicatezza la bottiglia dal corpo, non dal collo, con una sola mano, per evitare che la temperatura corporea riscaldi il vino, e rimuovi il cappuccio metallico. Reggi la bottiglia dal fondo e inclinala leggermente. Con l'altra mano tieni con decisione l'indice sul tappo per controllare la pressione. Fai girare la bottiglia, tieni premuto con il pollice il sughero liberato della sua gabbietta e ruota la bottiglia dal fondo, senza stringere con forza il tappo. Evita il botto: per stappare con eleganza, fagli fare un leggero sibilo, come se la bottiglia sospirasse. Il tappo oppone resistenza? Usa la pinza da champagne: agganciala al sughero, fallo oscillare, poi gira la bottiglia. Se il tappo si rompe, invece, metti la parte superiore del collo della bottiglia nell'acqua calda per due minuti, così il sughero si allenta e puoi estrarlo con il cavatappi.

5. Pronta a sciabolare?

Per ammaliare i tuoi amici, tira fuori la sciabola per far saltare il tappo, proprio come facevano gli

ussari napoleonici per festeggiare le loro vittorie. È un rituale spettacolare, ma che tutti possono eseguire perché ci vuole destrezza, non forza. Per farlo in sicurezza la bottiglia deve essere ghiacciata il più possibile, per rendere il vetro fragile. Creati uno spazio libero intorno a te, rimuovi solo la capsula plissettata e allenta la gabbietta. Poi individua il "filo" del collo della bottiglia, dove c'è la giuntura del vetro. Proprio lì assesterai il colpo. Stringi la bottiglia con una mano, tenendola da sotto, con il pollice conficcato nel fondo. Inclinala di 45-60°, impugna la sciabola e con il dorso della lama punta al bersaglio e dai un bel colpo secco sull'anello del collo. In alternativa alla sciabola, preferibilmente a lama corta perché più facile da maneggiare, puoi usare un calice robusto: impugnalo dal bordo superiore e colpisci il filo della bottiglia in modo deciso.

6. Il bicchiere fa la differenza

Dal materiale alla forma, il recipiente che scegli cambierà il piacere della degustazione. Non è solo una questione estetica, ma anche di gusto. Il bicchiere, ça va sans dire, deve essere di vetro o cristallo per mantenere la freschezza del perlage. Per quando riguarda la forma del calice, la coppa è stata nel tempo accantonata perché la sua forma bassa e aperta, oltre che scomoda da bere, non esalta il vortice di bollicine che invece disperde in fretta, così come gli aromi, che si dissolvono prima di arrivare al naso. La flûte, invece, con la sua forma slanciata ti permette di ammirare la catenella di bolle che salgono, ma soprattutto di bere inclinando la testa verso l'alto. Così fai arrivare il vino al centro della lingua, assaporando tutta la freschezza dello champagne. Hai solo calici di vino? Non sono vietati, anzi spesso consigliati. Vanno bene quelli a forma di tulipano, con la pancia larga e un'apertura per la bocca leggermente più piccola. Il design è appositamente studiato per far sviluppare i profumi in modo compatto al naso, concentrarli nel basso e poi farli salire lentamente senza svanire. E' il bicchiere preferito dai grandi appassionati perché il migliore per gli Champagne pregiati, come i vecchi millesimati. Mai come in questo caso vale la regola di riempire il bicchiere alla metà non oltre.

7. Come tenere il calice

Non ti resta che sapere come tenere in mano il calice nel modo più chic. Per la flûte e i bicchieri da vino, vanno retti dal piede, sia per evitare di lasciare impronte sulla corolla che per far riscaldare troppo in fretta lo champagne dal calore della mano. La coppa, invece, va tenuta dai bordi, per non versare neanche una goccia di champagne e guadagnare invece in fascino.

8. Il brindisi

Durante le feste ne farai a bizzeffe, ecco come renderli ancora più magici: versa lo champagne nei calici in due tappe. All'inizio una piccola quantità, lentamente e con il bicchiere inclinato, favorendo la formazione delle bollicine. Poi quando la schiuma diminuisce, versane altro fino ad arrivare a metà o al massimo a due terzi del bicchiere. Quando tutti sono stati serviti, in primis le signore, si può passare

al brindisi. Di solito spetta al padrone di casa proporlo. Il galateo vieta tassativamente di brindare con “cin cin”, in quanto frutto della moda orientale diffusa nello scorso secolo nei salotti borghesi, ormai superata. Meglio un augurio personalizzato con un discorso sentito e pieno di buoni sentimenti. Anche il tintinnare dei bicchieri è ammesso, guardandosi negli occhi.