Le proposte di Luigi Bormioli per le festività natalizie

flutes-e-coppe-7f811813

Con l’avvicinarsi delle feste natalizie si moltiplicano le occasioni d’incontro conviviale e di festa, e spumanti e Champagne dominano i brindisi per tutto il mese di dicembre. Come potrebbe esser diversamente? Li stappi, ed è subito festa. Il tappo che salta, lo spettacolo delle bollicine che risalgono lungo il calice, il tintinnare dei bicchieri scandiscono un rito gioioso e benaugurale: che deve però assecondare regole ben precise, a partire dalla scelta del bicchiere in cui servire il vino.

Le flûte sono ormai ampiamente adottate in conseguenza della grande diffusone di spumanti e Champagne secchi e leggeri, perché ne esaltano le componenti aromatiche vegetali e floreali e fanno sì che la minima superficie di contatto fra liquido e aria non disperda rapidamente l’anidride carbonica contenuta nel vino. Le coppe, invece, sono più indicate per bollicine dal carattere aromatico dolce. La loro forma concava e rotonda e l’ampia apertura di bocca ne valorizzano la dolcezza e amplifica i toni speziati di pasticceria.

Le numerose collezioni di calici firmate dalla vetreria Bormioli Luigi includono puntualmente referenze studiate per il servizio e la degustazione di spumanti e Champagne: sono quindi diverse le proposte che si prestano in modo perfetto ai brindisi delle feste, dando rilievo alle peculiarità sia dei vini più secchi (Pas Dosé, Brut, Dry o Sec), sia di quelli dolci. Tutte sono il risultato di un processo di lavorazione innovativo, che consente di ottenere un vetro purissimo e trasparente ma nel contempo resistente e duraturo.

La flûte della collezione Super, dalle piacevoli linee tondeggianti, amplifica aromi che in altri tipi di bicchiere rimarrebbero nascosti; quella della linea Atelier si distingue per la presenza, nella coppa, di un angolo “strategico” che indica il giusto livello del vino da versare, e di una nervatura che lo rende particolarmente resistente agli urti. L’accuratezza quasi scientifica nella progettazione è il tratto distintivo della flûte Intenso, in cui i profumi del vino risultano particolarmente ampi e profondi, mentre la flûte Vinoteque, alta e slanciata, è stata concepita per favorire lo sviluppo di bollicine numerose e

continue, fini e persistenti.

La collezione Vinea, studiata per esaltare il colore e le note gustative e aromatiche dei vini provenienti dai principali vitigni autoctoni italiani, comprende sia una flûte pensata per fare “brillare” le note floreali degli spumanti Metodo Classico, sia una coppa dalle elegantissime linee rétro che enfatizza la complessità aromatica dei vini dolci e i loro sentori di pasticceria. Ritroviamo infine la raffinatezza della coppa nella collezione Michelangelo Professional Line, che la rivista in chiave moderna con forme più decise e squadrate.

Se la scelta del giusto bicchiere è il primo passo per rendere perfetto il rito del brindisi, è importante non trascurare altri semplici accorgimenti. La bottiglia di spumante o Champagne, per esempio, va aperta con cautela, tenendola sul fondo con una sola mano, inclinandola e ruotandola lievemente, per staccare gradualmente il tappo e controllare la fuoriuscita del gas accumulato. Bisogna, inoltre, avvolgerla in un tovagliolo per evitare che la condensa formata dal ghiaccio creatosi durante il raffreddamento sgoccioli, e non va mai tenuta per il collo nel momento in cui si versa il vino; una volta ultimato il servizio, va subito sistemata in un cestello per il ghiaccio. Flûte e coppe devono essere riempite in maniera graduale, mai di colpo, e tenuti a loro volta in fresco prima del servizio.