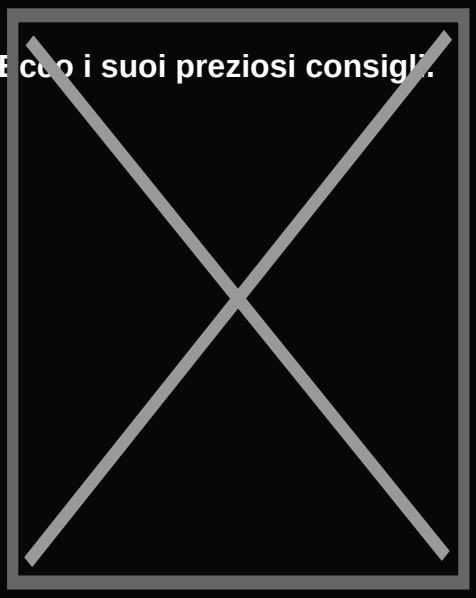
Come servire lo Champagne: i consigli di Comte de Montaigne

Le bollicine portano con sé allegria e convivialità. E se si parla di Champagne, è fondamentale che il momento di degustazione e il “servizio” vengano curati nei minimi dettagli, evitando errori banali che rischierebbero di rovinare il brindisi. Quali sono, allora, le **regole d’oro per servire lo Champagne**? A guidarci tra i *do's and dont's* del mondo delle bollicine è **Stéphane Revol**, Ceo della Maison di Champagne **Comte di Montaigne** nella regione dell’Aube, cuore della Francia e vero territorio di origine dello Chardonnay.

Ecco i suoi preziosi consigli:



1. **In frigo da almeno 48 ore**: la conservazione ottimale della bottiglia di Champagne è in cantina, per chi ha la fortuna di averne una, oppure nell’apposito armadio refrigerato, preferibilmente sdraiata, per mantenere umido il tappo. La temperatura di servizio dovrebbe essere compresa tra i 10 e i 12°C, la stessa della cantine in Champagne.

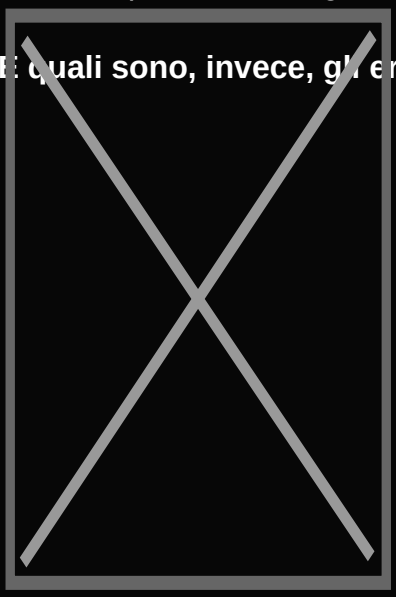
2. **Attenzione ai raggi UV**: la luce è nemica dello champagne. Meglio quindi conservare le bottiglie in un ambiente buio e senza fonti di luce diretta. I raggi UV possono, infatti, compromettere la struttura

del vino, tanto che in Champagne si parla di “goût de lumière”, una vera e propria alterazione aromatica data dalla prolungata esposizione alla luce.

3. **Usare un bicchiere a tulipano**: gli aromi dello Champagne, nelle sue declinazioni fruttate, speziate o floreali, vengono valorizzai da un calice più corto ed appena arrotondato, con una leggera svasatura sull'imboccatura, dalla forma che ricorda il tulipano. E’ consigliabile, inoltre, tenere il bicchiere dallo stelo per non aumentare la temperatura del vino con il calore corporeo. Attenzione, però, a servire lo Champagne in bicchieri ghiacciati, che rischierebbero di comprometterne gli aromi.

4. **Avvinare il bicchiere prima del servizio**. Usati solo nelle grandi occasioni, i calici rischiano di prendere un cattivo odore di chiuso o di assorbire il sentore del detersivo usato per pulirli. Per essere certi che il calice non conservi un odore indesiderato, che possa compromettere la percezione dei profumi dello Champagne, è utile la pratica di "avvinare" i bicchieri prima del servizio. Si verserà quindi un po’ di vino nel calice, facendo scorrere il liquido lungo le pareti, per poi versarlo, ripetendo via via l'operazione, negli altri calici.

E quali sono, invece, gli errori da evitare?



1. **Riempire i bicchieri in un solo colpo**: è sempre consigliabile versare una piccola quantità di champagne lentamente, inclinando il bicchiere, per favorire la formazione di bollicine. Quando la schiuma diminuisce ricominciate a versare, fino a riempire la metà (o i due terzi) del bicchiere. Attenzione anche a come tenete la bottiglia: mai dal collo o si riscalderà.

2. **Servire lo Champagne troppo freddo**: uno champagne ghiacciato riduce l'effervescenza, altera lo sviluppo degli aromi e anestetizza il palato. Da evitare, ovviamente, anche una temperatura eccessiva che provocherebbe troppa schiuma e coprirebbe gli aromi.

3. **Fare il classico “botto”**: stappare la bottiglia con il “botto" non è raffinato. Meglio reggerla, leggermente inclinata, tenendola dal fondo, con una mano sola. Tenendo un pollice sopra il tappo allargate la gabbietta e toglietela. Ruotare, poi la bottiglia, e non il tappo che, un giro dopo l'altro, si staccherà da solo.

4. **Servire lo Champagne con il ghiaccio nel bicchiere**: a contatto del ghiaccio gli aromi e i profumi dello Champagne rischiano di essere alterati. Meglio quindi limitarsi a servirlo alla temperatura sopra indicata, senza aggiunta di ghiaccio.