

SAN VALENTINO, IL DECALOGO PER LO CHAMPAGNE PERFETTO



ROMA - Stappare e degustare una bottiglia di Champagne, oltre che un piacere, è un rito che affonda le radici in una tradizione centenaria. Per San Valentino il Bureau du Champagne in Italia ricorda le dieci regole per un brindisi perfetto.

Lo Champagne si serve fresco, mai freddo. La temperatura ideale di servizio è tra gli 8 e i 10 gradi e si ottiene lasciando la bottiglia per circa tre ore nello scomparto più basso del frigorifero.

Non fate il botto. Mai! impugnate con sicurezza il tappo ed estraetelo ruotandolo leggermente

senza lasciarlo: il suono che apre un momento speciale deve essere come un soffio.

Non riempite il bicchiere fino all'orlo e ricordate che lo Champagne si versa in due tempi, a distanza di pochi secondi.

Preferite bicchieri a tulipano.

Mai mettere la bottiglia vuota a testa in giù nel secchiello.

Servitelo con l'aperitivo, meglio ancora a tutto pasto.

Lavate i bicchieri solo con acqua molto calda.

Asciugate la bottiglia con un tovagliolo bianco.

Non fatevi cogliere impreparati dal vostro partner. Ogni Champagne ha la sua storia e il suo stile inconfondibile. Raccogliete qualche informazione.

Apparecchiate la tavola con una tovaglia bianca.