

10 "REGOLETTE" PER STAPPARE BENE

Guida semiseria per la corretta apertura di una bottiglia



Che tu sia in casa con ospiti o invitato a cena l'apertura di una bottiglia di vino può essere un momento critico. Per evitare situazioni dubbie o rischiose, ecco poche semplici regole per non sbagliare e, volendo, per non essere criticati da chi "di vino se ne intende"

1 SCEGLI IL VINO GIUSTO

Scegli il vino giusto da abbinare al cibo che proporrà. Se non lo sai fare, fatti aiutare (o consulta la nostra guida). Informati sulla temperatura di servizio.



2 FAGLI PRENDERE ARIA

Se devi servire un vino rosso, aprilo un po prima e fagli prendere aria. E non ti intrippare con la storia del decanter...



3 UN CAVATAPPI SERIO

Porta il vino a tavola e organizzati con un cavatappi serio, non con quello della nonna o con altri utensili strani.



4 L'ETICHETTA!

Buona norma vorrebbe che tu mostrassi l'etichetta ai commensali. Non ti dimenticare!



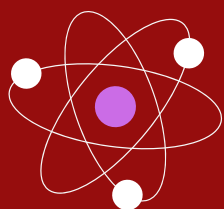
5 INCIDI LA CAPSULA



Usa il coltellino del cavatappi per incidere a 360° la capsula. Non ti inventare ghirigori strani con la capsula (ho visto cose che voi umani...)

6 GIRA TUTTO MA NON LA BOTTIGLIA

Sempre buona norma vorrebbe (ma se non sei pratico sei dispensato), che fosse il cavatappi (e le tue mani) a girare e non la bottiglia. Fai pratica...



7 AVVITA, QUINDI FAI LEVA

Comincia ad "avvitare" il cavatappi nel tappo, quindi fai leva sullo scalino del collo della bottiglia con il primo dente del cavatappi. Poi con il secondo.



8 ANNUSA IL TAPPO

Annusa il tappo. Non perché fa figo ma per sentire se c'è qualcosa di strane (una puzza, per intenderci).



9 ASSAGGIA

Assaggia tu per primo. Oppure fai assaggiare a chi si offre volontario. Verifica che non ci siano difetti



10 CON STILE, PLEASE

Inizia a servire il vino. Ricordati che hai a che fare con il prodotto di tanta fatica, per cui impugna la bottiglia con rispetto ed eleganza, non come se fosse una zappa o una bottiglia di Coca-Cola



11 BONUS, FUORI LISTA

Prima di bere guarda il colore, muovi il vino, metti il naso, prova a riconoscere. Poi dai un sorso e ricomincia. Poi aspetta un po e fallo di nuovo...

