

## Apertura Bottiglie di Vini Spumanti



Prima di procedere con l'apertura della bottiglia, se questa è stata raffreddata per immersione in acqua e ghiaccio, si provvederà ad asciugarla con un tovagliolo.

L'apertura di una bottiglia di spumante ha inizio con la rimozione della capsula. Utilizzando la lama del cavatappi si procederà a tagliare la

capsula sotto il cerchione e sotto la gabbietta, e quindi verrà eliminata. Alcune capsule portano una linguetta che tirando permette di tagliare la capsula. (Fig. A)



Fig. A

Successivamente si allenta la gabbietta, senza però toglierla, afferrerà il collo



della bottiglia con la mano mentre con il pollice si terrà fermo il tappo in modo da contenere e prevenire improvvise espulsioni. Con l'altra mano si inizierà ad allentare la gabbietta, come illustrato in figura B.

Nel caso in cui la gabbietta dovesse rompersi durante questa operazione, si può fare uso della pinza da spumante e con l'aiuto delle tronchesine si procederà alla sua rimozione.



Fig. B

Sempre con la gabbietta liberata, ma non tolta (permette di far più presa), si impugnerà la bottiglia come mostrato in figura e si inizierà l'operazione di estrazione del tappo. Con una mano si terrà ben fermo il tappo, mentre con l'altra mano si procederà a fare ruotare la base della bottiglia in modo da sbloccare il tappo e iniziare la sua estrazione.

Durante questa operazione si farà attenzione anche a contrastare la forza esercitata sul tappo dalla pressione interna e che potrebbe dare luogo al cosiddetto "botto" che va evitato.

Il "botto", frequente nell'apertura degli spumanti, va evitato perché provoca un "effetto pistone" che da origine, a causa dell'alta pressione interna alla bottiglia, ad un'aspirazione nel collo della bottiglia di una parte delle sostanze volatili, concentrandole nella superficie e quindi nel vino che si trova nella parte superiore della bottiglia. Questo inconveniente potrebbe creare un falso "sentore di tappo", o di altri odori sgradevoli, nel primo bicchiere servito.



Fig. C

Ad ogni rotazione della base si provvederà anche a fare uscire una piccola parte del tappo fino alla sua completa rimozione.

Quando il tappo sarà quasi estratto, la pressione interna inizierà ad uscire e si udirà un “sibilo”: a questo punto interrompere la rotazione e attendere che tutta la pressione esca dalla bottiglia contrastando con la mano la sua forza in modo da farla uscire lentamente. Al termine di questa operazione il tappo sarà uscito dalla bottiglia e si troverà nella mano. (Fig. D)

Durante l’apertura della bottiglia di spumante è assolutamente necessario che la bottiglia sia mantenuta obliqua in quanto evita eventuali espulsioni del vino, cosa che invece è frequente quando la bottiglia è aperta in posizione verticale, la sua temperatura è piuttosto elevata oppure sia stata scossa in modo violento.

Successivamente si provvederà ad esaminare il buono stato di conservazione del tappo e, annusandolo, si procederà alla rilevazione dell’eventuale presenza del “sentore di tappo”. (Fig. E)

Con il tovagliolo si pulirà quindi il collo della bottiglia e la sua apertura. Dopo avere assaggiato lo spumante ed essersi assicurati dell’assenza dei difetti, si può procedere con la mescita. (Fig. F)

