

Capodanno, le “regole d’oro” per servire e gustare al meglio lo spumante

Autore: Redazione

Data: 31 Dicembre 2016



Fervono i preparativi per festeggiare l’inizio del nuovo anno in modo del tutto ‘spumeggiante’.

Uno dei protagonisti indiscussi della serata è proprio lo spumante, o per chi potrà permetterselo, lo champagne. Com’è giusto offrirlo e gustarlo? Un’interrogativo a cui ha voluto rispondere la Coldiretti che ha presentato le “regole d’oro” per arrivare preparati al momento topico della notte di San Silvestro: il brindisi.

Lo spumante non deve essere ghiacciato, ma tirato fuori dalla cantina un paio d’ore prima e raffreddato in un secchiello con ghiaccio tritato, acqua fredda e sale grosso. La temperatura migliore è compresa fra gli 8 ed i 12 gradi. Va bevuto esclusivamente in una flûte a forma di tulipano che consente agli aromi di svilupparsi liberamente.

Per gustare al meglio l’effervescenza è opportuno sciacquare i bicchieri con acqua calda e sapone neutro. **Stappare tenendo con una mano il tappo e facendo ruotare con l’altra mano la bottiglia leggermente inclinata** accompagnando sempre l’espulsione del tappo. Far uscire lentamente il gas e versarlo tenendo la bottiglia dal fondo e non dal collo per evitare che lo spumante si riscaldi con il calore della mano. Mai utilizzare del ghiaccio nel bicchiere. Conservarlo,

infine, in una cantina buia, fresca e senza sbalzi di temperatura, in posizione orizzontale.

[LEGGI ANCHE LE TRADIZIONI GASTRONOMICHE SICILIANE DI CAPODANNO](#)

[RICETTE DI CAPODANNO E NON SOLO](#)

[A TAVOLA VI CONCIAMO PER LE FESTE](#)

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/palermo/capodanno-le-regole-doro-per-servire-e-gustare-al-meglio-lo-spumante/371223/>

Generato il 12/03/2026