Brindisi di Capodanno, le regole: bollicine in flute e non ghiacciate

spumante-brindisi-564b354e

Spumante mai ghiacciato e gustato sempre in una flûte a forma di tulipano: queste, secondo **Coldiretti**, le regole fondamentali per un **brindisi di Capodanno perfetto**.

La prima regola è, appunto, **non offrire mai lo spumante ghiacciato**: va tirato fuori dalla cantina un paio d'ore prima e **raffreddato in un secchiello** con ghiaccio tritato, acqua fredda e sale grosso.

La **cantina** è infatti l'ambiente ideale per conservare lo spumante: deve essere **buia, fresca e priva di sbalzi di temperatura**. Le bottiglie vanno tenute in **posizione orizzontale** e la temperatura migliore è compresa **fra 8 e 12 gradi**.

Al momento di aprire la bottiglia, **il tappo va tenuto in mano facendo ruotare con l'altra mano la bottiglia, leggermente inclinata**, e accompagnandone sempre l'espulsione. Il gas deve essere fatto uscire lentamente e lo spumante va versato tenendo la bottiglia dal fondo e non dal collo, per evitare che si riscaldi con il calore della mano.

Mai utilizzare del ghiaccio nel bicchiere. Quest'ultimo, infine, deve essere esclusivamente una **flûte a forma di tulipano**, che consente agli aromi di svilupparsi liberamente.

Per gustare al meglio l'effervescenza, è bene sciacquare i bicchieri con acqua calda e sapone neutro.