

Il servizio dello spumante

Tecniche e modalità di servizio dello spumante che effettua il sommelier dal prelevamento alla stappatura della bottiglia.

Operazioni preliminari

Lo spumante è un prodotto speciale: richiama alla memoria festa, allegria, lusso. Pasteggiare a spumante o Champagne è ancora oggi sinonimo di raffinatezza, anche se poi, in realtà, spesso non è il prodotto più costoso o migliore che può offrire la cantina. Si preleva la bottiglia e la si presenta al cliente che l'ha ordinata affinché ne prenda visione e dia il consenso al servizio. Dopo avere ricevuto l'ordine si procede nel modo seguente.

1. Si prende la bottiglia dalla cantina del giorno (frigorifero), e la si dispone in un secchiello con abbondante acqua e ghiaccio, con accanto un tovagliolo di servizio.
2. Si mette il secchiello vicino ai clienti, sulla colonna o su un tavolo di servizio, in quest'ultimo caso con sotto un piatto e un tovagliolo per raccogliere e assorbire l'acqua di condensa del secchiello. Anche nel caso si utilizzi la colonna, la stappatura va eseguita sul guèridon (tavolino di servizio). Non è accettabile disporre il secchiello sul tavolo dei clienti o appoggiarsi sullo stesso per svolgere la stappatura.
3. Si estrae la bottiglia dal secchiello, asciugandola con il tovagliolo.
4. Si presenta la bottiglia alla persona che l'ha ordinata annunciando il nome del vino, il produttore e l'eventuale annata.
5. Si ripone la bottiglia sul guèridon.

Stappatura della bottiglia

1. Si taglia la capsula che riveste la gabbietta metallica, evitando di rovinarla nella parte sottostante; se occorre si utilizza il coltellino del cavatappi.
2. Si svita la gabbietta metallica e la si toglie. È consigliabile tenere sempre un dito sopra il tappo, per non rischiare che, allargando la gabbietta, salti; il rischio aumenta notevolmente se lo spumante non fosse freddo oppure se la bottiglia è stata agitata prima del servizio o durante il trasporto in sala.
3. Si stappa la bottiglia inclinandola e afferrando saldamente con la mano destra il fondo; la sinistra mantiene ferma la bottiglia e la destra ruota il tappo, sempre nello stesso senso. Per evitare il botto, il tappo deve uscire lentamente; a tal fine, quando sta per uscire si effettua una leggera pressione contraria, inclinandolo leggermente avanti e indietro.
4. In caso di difficoltà a far uscire il tappo, lo si afferra con un tovagliolo per migliorare la presa; il tovagliolo permette anche di trattenere meglio il tappo all'uscita dal collo. Se questo rimedio si rivela inefficace, si ricorre alle apposite pinze per spumante.
5. Si annusa il tappo e lo si dispone sul piattino.
6. Si asciuga il bordo interno ed esterno della bottiglia.
7. Si sbocca poco spumante facendone uscire una piccola quantità e si procede con l'analisi organolettica. L'analisi organolettica si esegue sempre quando si vuol svolgere un servizio molto accurato, se si serve una

bottiglia pregiata o si nutrono dubbi sulla qualità del prodotto (annusare il tappo serve a questo). Non si esegue quando si è certi del prodotto e si vuole proporre un servizio poco formale.

Il servizio

Lo spumante va servito nel flute, che consente di verificare il perlage e concentrare i delicati profumi. Come il servizio del vino, quello dello spumante prevede queste fasi.

1. Far assaggiare un po' di spumante alla persona che l'ha ordinato mostrando sempre la bottiglia e mantenendo l'etichetta ben visibile.
2. Ricevuto il consenso del cliente alla prosecuzione, servire lo spumante agli altri commensali, rispettando le precedenze e asciugando, tra un cliente e l'altro, il bordo esterno della bottiglia appoggiandolo al tovagliolo di servizio.
3. Terminare di versare lo spumante alla persona che ha eseguito l'assaggio.
4. Riporre la bottiglia nel secchiello con accanto il tovagliolo di servizio (che serve anche per asciugare la bottiglia quando la si riprende dal secchiello) e riassetare il guèridon.

Lo spumante va versato con calma perché forma spuma che può fuoriuscire dal bicchiere. Per evitare l'inconveniente è necessario mescolare in due tempi, versando prima una parte di spumante, aspettando per un po' che la spuma svanisca e poi completando con una seconda mescolata. Quando si utilizzano bicchieri capienti e non si vuol far attendere troppo, si può anche servire tutti i clienti riempiendo i bicchieri a metà (versando quindi una sola volta), per poi ripassare. Il problema della spuma si ha in genere solo alla prima mescolata: successivamente, con il bicchiere già freddo e bagnato, non si pone quasi più. Con le coppe molto aperte il problema non sussiste.

Come si versa lo spumante

La bottiglia di spumante normale (da 0,75 l) va tenuta dal fondo, come una qualsiasi bottiglia di vino; le persone più esperte possono impugnare la bottiglia dalla base, inserendo eventualmente il pollice nell'incavo del vetro.

Quando si serve una bottiglia magnum (doppia, da 1,5 l), considerata la dimensione maggiore, c'è il rischio che la bottiglia bagnata scivoli, essa sarà tenuta con la mano destra sul fondo e il pollice destro nell'incavo, mentre l'indice della mano sinistra sorreggerà il collo.

Autore: Tommaso Anibaldi