

NEWS cucina

Brindisi delle feste, i migliori vini da mettere nel calice

10 dicembre 2019

© Redazione Web



Come stappare e servire le bollicine per i brindisi di Natale e Capodanno in arrivo, ma soprattutto quali bottiglie scegliere per festeggiare alla grande

Il momento di festeggiare si avvicina. L'attesissimo cenone della **Vigilia**, il grande **pranzo di Natale**, l'appuntamento a **Santo Stefano e il party di San Silvestro**. Sì, anche questo sarà un inverno di festa. E per noi, che non vediamo l'ora di riunarci attorno al tavolo con le persone a cui teniamo di più, non può che essere l'occasione ideale per mangiare e bere qualcosa di davvero speciale. Vi abbiamo parlato in tantissimi articoli delle migliori ricette per preparare ricette buonissime come il [tronchetto di Natale](#), i [crudi di mare](#) per la Vigilia e le ricette della [tradizione](#). Ma ora è il momento di riempire i calici e farli tintinnare.

Cosa serve per brindare

Il momento del brindisi è importante perché dà inizio alla festa. Per renderlo perfetto vi consigliamo di preparare i calici contando i vostri ospiti e assicurandovi che siano **freschi e ben lavati**. Se li tenete in una credenza ad esempio, rinfrescateli e asciugateli bene prima di utilizzarli. Se avete bisogno di lavarli invece, fatelo con largo anticipo: l'acqua calda con cui vengono trattati per eliminare il calcare infatti li riscalda e c'è bisogno di un po' tempo prima che si raffreddino. Se avete intenzione di aprire diverse bottiglie poi, potreste prevedere di piccoli **segna bicchiere** per far sì che ognuno riconosca il proprio anche dopo averlo appoggiato.

Occhio alle temperature

I vini perfetti per il brindisi hanno un comune denominatore: vanno serviti freddi. Non fate quindi l'errore di sprecare un'ottima bottiglia servendola alla temperatura sbagliata. **Lasciatela in fresco fino all'ultimo** e portatela in tavola solo quando è il momento di stappare. Una volta aperta poi, riponetela in una glacette. Non avete una glacette? Bevetelo tutto subito!

Come si stappa

Dopo avere rimosso la capsula e la gabbietta, con il pollice **teniamo assicurato il fungo alla bottiglia**. Successivamente, teniamo fermo il tappo con la mano sinistra e **con la destra incliniamo la bottiglia di 45 gradi, per poi ruotarla dolcemente e fare uscire il tappo con delicatezza**, producendo al massimo un leggero fischio: un'operazione da eseguire a mani invertite se si è mancini. Se volete continuare a stappare "con il botto" non saremo noi a fermarvi, ma... fate attenzione. Prima di liberare il tappo dalla vostra presa, assicuratevi che non stia puntando su nessuno degli ospiti, oggetti d'arredo e lampadari. La pressione con cui viene "sparato" il tappo, lo trasforma in una sorta di proiettile.

E ora che è tutto pronto per il brindisi, non resta che pensare al vino! Nella gallery in alto, la nostra selezione per le feste in arrivo.



Valdo N 10
Il Prosecco Superiore DOCG Millesimato
perfetto per fare c ...



[+ MORE](#)

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/cucina/vini-per-brindisi-natale/>