

Come Aprire una Bottiglia di Vino Fermo e Spumante: I Passaggi Corretti

Autore: [wpv-post-coauthors]

La **stappatura di una bottiglia** richiede una serie di passaggi.

Tre sono le situazioni che si possono presentare. La stappatura di:

- un vino fermo;
- un vino fermo invecchiato che evidenzia un deposito sul fondo della bottiglia;
- uno spumante.

Vediamo allora quali sono i passaggi corretti per stappare queste tipologie di vino.

Sommario

- [Stappare una bottiglia di vino fermo](#)
- [Stappare una bottiglia di vino fermo invecchiato](#)
- [Stappare una bottiglia di vino spumante](#)

Stappare una bottiglia di vino fermo

La bottiglia deve essere posta sul tavolo rivolta verso i commensali affinché l'etichetta sia ben visibile. Si incide la capsula nella parte inferiore dell'anello (*cercine*) utilizzando il coltellino del cavatappi, la si toglie e la si posa su un piattino. Con un fazzoletto in cotone si pulisce la parte superiore per asportare eventuali muffe che si fossero formate.



Si incide, quindi, con la punta del cavatappi il centro del tappo in sughero. La mano sinistra tiene ben ferma la bottiglia e si fa scendere il “verme” sino a tre quarti, facendo attenzione a non forare la parte opposta del tappo.

A questo punto si piega il cavatappi appoggiandolo sul bordo del collo della bottiglia e mentre una mano la tiene sempre ben ferma, l'altra estrae il tappo facendo uno sforzo di leva sul cavatappi. Si pulisce l'imboccatura da eventuali residui di sughero e si annusa il tappo per verificare che non vi siano odori anomali, quindi si procede con il servizio del vino.



Stappare una bottiglia di vino fermo invecchiato

Se la bottiglia da aprire evidenzia un deposito, prima del consumo è buona regola portarla in posizione verticale, lasciandovela per il tempo necessario affinché il **sedimento precipiti**. Poi si può procedere alla stappatura, nello stesso modo descritto in precedenza. Il servizio al tavolo verrà fatto con l'uso di un cestello così da mantenere la bottiglia in posizione obliqua.

Nel caso in cui si debba aprirla senza poter attendere che il sedimento precipiti sul fondo, si procederà in questo modo: si inserisce la bottiglia in un cestello e la si stappa. Il vino sarà poi versato in una apposita caraffa (*decanter*), permettendogli di interagire con l'ossigeno e di **sprigionare i suoi profumi**. Spesso questa pratica è necessaria quando il vino ha dimorato a lungo nell'ambiente chiuso della bottiglia.

Nel versarlo nel decanter bisogna fare attenzione affinché l'eventuale deposito non vi precipiti dentro. Una fonte di luce, ad esempio una candela accesa posizionata sotto il collo della bottiglia, permette di vedere il momento in cui il deposito si avvicina e di bloccare il versamento.

Il vino sarà poi servito nei calici direttamente dalla caraffa.

Stappare una bottiglia di vino spumante



Prima di stappare una bottiglia di spumante bisogna anzitutto avere **l'accortezza di asciugarla** una volta tolta dal secchiello portagiaccio in cui era stata messa in precedenza. La si pone sul tavolo di servizio e si toglie capsula e gabbietta metallica tenendola in posizione verticale. Per evitare che la pressione dell'anidride carbonica possa far saltare il tappo di sughero anzi tempo, porre il pollice della mano destra sul tappo.

A questo punto si solleva la bottiglia dal tavolo tenendo sempre il pollice ben saldo mentre l'altra mano la tiene per la base. Si fa quindi roteare il tappo piano piano sino a completa estrazione. Se l'operazione risultasse difficoltosa ci si può aiutare con l'uso dell'apposita pinza. Un buon suggerimento è di mantenere la gabbietta metallica, che nel roteare la bottiglia facilita l'estrazione del tappo a fungo.

Tutto ciò deve avvenire nella direzione opposta a quella in cui si trovano i commensali.

Seguiteci sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – , Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidellanima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. [Ampio intenso armonico. Sensazioni naso-bocca del vino aromatico](#)



2. Come Acquistare il Vino al Supermercato: I Consigli dell'Esperto!



3. Come Versare il Vino: Tutte le Regole da Osservare



4. [La degustazione: il dialogo col vino!](#)



5. [Scopri gli strumenti del Sommelier! Indispensabili per il suo lavoro, utili per una cena tra amici](#)



6. Tipologie di Bicchieri da Vino Rosso, Bianco e Spumante



7. Vino e Cibo: regole per l'abbinamento perfetto con la Ribolla Gialla