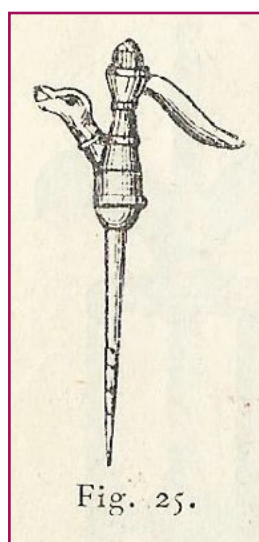


SPINE O FORA-TURACCIOLI PER SPUMANTI

Plugs for sparkling wines - Stopfen für Schaumweine



È una specie di cava turaccioli, cavo internamente, con dei fori laterali verso la punta.

Lo si introduce nel centro del sovero (antico termine per sughero NDR), senza levare la gabbietta, o lo spago, che tien fermo questo alla bottiglia e tenendo chiusa, s'intende, la valvola. Non appena questa si apre, il gas acido carbonico, che sta disciolto alla pressione di diverse atmosfere nel liquido, comincia a sprigionarsi con gran violenza e, raccogliendosi nella camera

vuota della bottiglia, spinge il vino nella cannella e da questa nel bicchiere.

Questo sistema veniva utilizzato per versare bottiglie di spumante non sboccate evitando di muovere dal fondo i lieviti (NDR) oppure:

Lo Champagne, come tutti gli altri vini spumanti, se non è tenuto con gran riguardo, una volta stappata la bottiglia, perde in poco tempo il suo carattere più saliente, la spuma. Nei pranzi di riguardo, non si può tener dietro alle bottiglie sceme, come è ben naturale; ma in famiglia, fa ben comodo, tante volte di riservare per più tardi, o per altra occasione, con tutte le sue buone qualità, la mezza bottiglia di Champagne, che non si è potuto consumare. Consiste nell'usare uno speciale strumento molto in voga nelle *buvettes* inglesi e francesi, che si trova in commercio col nome di fora-turacciolo a valvola per vini spumanti.

...Aprendo e richiudendo la valvola, ogniqualvolta si voglia, si può conservare spumante il vino, finché ce n'è, anche per molto tempo e, se lo strumento è solidamente inargentato, il vino non ne soffre punto, purché si tenga sempre coricata la bottiglia in luogo fresco.



Note tratte da Raffaele Sernagiotto, *Enologia Domestica*, Manuali Hoepli, Ulrico Hoepli Editore, Milano, 1911, conservato presso la Biblioteca del Museo del Vino Ricci Curbastro.