

Le etichette

Sono importanti per riconoscere le caratteristiche del prodotto. Sulla bottiglia di Champagne e di Spumante, l'etichettatura deve essere così composta:

Denominazione di vendita

- Vino spumante, si intende quello gassificato artificialmente.
- Vino spumante di qualità prodotto in una regione determinata (VQPRD), con la fermentazione naturale in bottiglia.

- Vino spumante di qualità (VQPRD), a Denominazione di Origine Controllata (DOC), e a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

Quando sull'etichetta compare accanto alla denominazione anche la *denominazione di origine* del vitigno, per esempio la Franciacorta, significa che quello spumante è stato prodotto con almeno l'85% delle uve della Franciacorta. Se invece compaiono due nomi: Franciacorta e Oltrepò Pa-



Ecco un'etichetta chiara.

vase, il vino è ottenuto al 100% dalle uve dei vitigni citati con una partecipazione di ciascun vitigno non inferiore al 15%. Definiscini quali **brut**, **extra-brut**, **extra-dry**, **demi-sec** e **dolce** indicano il tipo di prodotto in

base al contenuto di zuccheri, tecnicamente "tenore di zucchero residuo".

Sempre sull'etichetta sono indicati: **il nome o la ragione sociale** del produttore o del venditore, **il nome del comune o frazione e dello Stato** in cui l'azienda o la persona risiedono, **il volume netto, la gradazione alcolica, l'anno di produzione** per i millesimati che sono vini prodotti da una vendemmia particolarmente fortunata e soltanto da quella.

Dal 1 gennaio 1990, ma **solo le etichette dello Champagne**, dovranno indicare anche la marca espressa con numero di codice, e le iniziali della natura del prodotto: per esempio RM, che in francese significa "Recoltant Manipulants" e cioè uno Champagne prodotto da una Casa lavorando le proprie uve; RC, Precoltant Cooperator, cioè uno Champagne prodotto da una cooperativa di produttori e venditori, eccetera.

zuccheri. Segue la tappatura, con il tradizionale tappo di sughero, e il vino è pronto per la distribuzione.

Champagne

Una legge francese del 1927 e il regolamento della CEE del 1987, definiscono rigorosamente l'area di produzione dello Champagne e i criteri di vinificazione (il metodo Champenois). Quando sull'etichetta di una bottiglia, compare la scritta Champagne, il consumatore ha la certezza dell'originalità. Nessun'altro paese e località al mondo infatti, può utilizzare questo nome per un vino spumante.

Spumante

Non tutti i vini sono adatti alla spumantizzazione. Il vino base deve avere caratteristiche ben definite (in sostanza deve essere un vino di qualità) per sopportare il trattamento e dare risultati di buon livello. In Italia i vitigni più idonei sono quelli dell'Oltrepò Pavese, della Franciacorta, del Trentino. I migliori spumanti provengono da una di queste zone, o, più spesso, dall'insieme dei vini provenienti dalle stesse. Lo spumante "metodo

classico" o Champenois, di cui ci occupiamo nel nostro test, non va confuso con lo spumante gassificato artificialmente: quando si tratta di un prodotto del genere, sull'etichetta è leggibile la scritta "ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica".

Il nostro test

Com'è ovvio, non basta una legge a fare di un vino speciale il migliore sul mercato. Anche perché, dando per scontato il rispetto della normativa, c'è vino e vino. Abbiamo selezionato 10 Champagne Brut e 14 Spumanti italiani Brut "metodo classico". I campioni, acquistati anonimamente in alcuni punti vendita di Milano: enoteche, negozi specializzati e supermercati, sono stati sottoposti a una serie di analisi chimiche e a una prova di degustazione, per valutarne le caratteristiche organolettiche.

Le etichette

Complessivamente hanno ottenuto un giudizio positivo e sono in regola con le disposizioni vigenti, l'unica che ha suscitato perplessità è quella dello Champagne Piper Heidsieck: la denominazione Brut-extra, infatti, non ha alcun significato ed è fuorviante

per il consumatore che non è in grado di capire se si tratta di un vino Brut o Extra-brut: le sole diciture esatte.

Grado alcolico

Non costituisce un parametro qualitativo. In ogni caso la legge impone che venga dichiarato in etichetta e tollera errori in eccesso o per difetto dello 0,8%. Solo due campioni, Ca' del Bosco e Gancia sono risultati irregolari.

Contenuto in zuccheri

Determina, secondo le norme comunitarie, il tipo di prodotto: **extra-brut** da 0 a 6 grammi/litro, **brut** inferiore a 15 g/l, **extra-dry** da 12 a 20 g/l, **sec** da 17 a 35 g/l, **demi-sec** da 33 a 50 g/l e **dolce** superiore a 50 g/l.

Mediamente negli Champagne il tenore di zucchero è risultato più alto, a vantaggio dell'armonia e gradevolezza del vino.

Anidride solforosa

È un conservante. La legge ammette l'aggiunta di anidride solforosa in quantitativi inferiori a 200 milligrammi per litro. Valori superiori possono provocare mal di

Vocabolario dello spumante

• **Brut** spumante secco, indicato per accompagnare numerose portate, ideale come aperitivo e come fuori-pasto.

• **Extra-brut** spumante molto secco, assimilabile negli abbinamenti al Brut.

• **Cremant** vino prodotto con il "metodo classico", ma meno spumeggiante.

• **Blanc de Blancs** prodotto solo con uve di Chardonnay.

• **Cuvé** spumante ottenuto da una combinazione calibrata di vini diversi.

• **Metodo Charmat** la seconda fermentazione avviene in autoclave, e non in bottiglia come per gli champenois.

• **Millesimato** vino prodotto da una vendemmia particolarmente fortunata, per le condizioni climatiche che hanno portato i grappoli ad una maturazione assolutamente perfetta. I vini millesimati sono solo ed esclusivamente di quel certo anno e non provengono dall'assemblaggio di vini di annate diverse, come normalmente avviene. Naturalmente ogni millesimato presenta caratteristiche diverse. Sul tappo e sull'etichetta deve essere riportato l'anno di produzione (il millesimo). Nessun millesimato può essere messo in commercio prima che siano trascorsi almeno tre anni dalla vendemmia.

• **Rosé** unisce alle normali caratteristiche una nota di colore. Consigliato come aperitivo per accompagnare formaggi a fine pasto.

CHAMPAGNE E SPUMANTI:

MARCA e Denominazione

Etichette

Contenuto (ml.)

Grado alcolico dichiarato (% vol.)

Grado alcolico verificato (% vol.)

Champagne

CHARLES HEIDSIECK	Brut Reserve	+	750	12	12,5
LAURENT PERRER	Brut	■	753	12	12,3
LOUIS ROEDERER	Brut Premier	+	752	12	12,3
MOET & CHANDON	Brut Imperial	+	752	12	12,7
MUMM	Cordon Rouge Brut	■	750	12	11,8
PERRIER-JOUET	Grand Brut	+	750	12	12,0
PIPER HEIDSIECK	Brut Extra	+	750	12	12,3
POMMERY	Brut Royal	+	755	12,5	12,1
TAITTINGER	Brut Reserve	+	755	12	12,5
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	Brut	■	758	12	

Spumanti

ANTINORI	Extra Brut	■	755	12	12,5
BERLUCCHI	Cuvée Imperiale 1981 Brut	+	758	12	12,4
BERLUCCHI	Cuvée Imperiale Brut	+	770	12	12,3
CA' DEL BOSCO	Brut	■	760	12	13,1
CARPENÈ MALVOLTI	Extra Brut 1985	■	760	12,5	12,6
CINZANO	Marone Cinzano Extra Brut 1984	■	752	12	12,1
CONTRATTO	Brut	■	760	12	12,5
FERRARI	Brut	■	762	12	12,3
FERRARI	Brut Perlè 1984	■	760	12	12,4
FONTANA-FREDDA	Contessa Rosa Extra Brut 1984	■	752	12	11,8
GANCIA	Carlo Gancia Gran Cuvé Riserva Brut	+	755	11	12,2
LA VERSA	Gran Spumante Brut 1983	+	765	12	12,5
MARTINI & ROSSI	Riserva Montelera Brut-Extra secco	□	752	12	12,3
RICCADONNA	Gran Riserva-Aquila Oro Brut	+	785	12	11,9

Per il criterio seguito: ■ ottimo; + buono; □ medio; — mediocre; ● pessimo.

(*) Prezzi rilevati a Milano nel settembre '89.

CHAMPAGNE



I prezzi

Gli Champagne sono decisamente cari, tra i campioni rilevati il prezzo minimo non scende sotto le 22.000 lire della bottiglia da 75 cl. e raggiunge punte di 35.900 lire (Louis Roederer).

Gli Spumanti sono più accessibili: il prezzo minimo rilevato è di 12.900 lire, quello massimo è comunque al di sotto delle 30.000. Da notare invece, le forti variazioni fra un punto vendita e l'altro. Come abbiamo riportato nella tabella, lo *Champagne Taittinger* costava 22.900 lire in un supermercato e la stessa bottiglia, 32.000 lire in una enoteca. Fra gli spumanti le oscillazioni di prezzo sono meno significative: 5.700 lire è lo scarto rilevato per *Gancia Carlo Gancia Gran Cuvé Riserva Brut* tra un supermercato e un'enoteca.

Va comunque detto che, in generale, le enoteche garantiscono migliori condizioni di conservazione: è



Lo Champagne Taittinger a sinistra ha presentato variazioni di prezzo molto alte; pari a quasi 10.000 lire per la stessa bottiglia. Lo spumante italiano a destra, Carlo Gancia Gran Cuvé Riserva Brut un più modesto rialzo di 5.700 lire.

difficile trovare bottiglie di questo genere allineate in posizione verticale e sotto la luce diretta dei neon, come avviene invece normalmente nei supermercati. Ma anche così, i prezzi richiesti da questi negozi, soprattutto se di una

certa "fama", ci sono sembrati spropositati.

Va di seguito che il nostro consiglio è di rivolgersi a punti vendita specializzati, in grado di assicurare una corretta conservazione a un prezzo equo.



**Fontanafredda
Contessa Rosa
Extra-Brut**

MIGLIOR ACQUISTO

Concludendo: mediamente gli Champagne costano 25.000-30.000 lire, gli Spumanti italiani 15.000-20.000 lire, mentre il livello qualitativo è risultato pressoché uniforme e comunque buono per tutti i prodotti.

Rivalutiamo dunque gli spumanti nazionali: sono ottimi e costano meno. I migliori in assoluto sono Taittinger e Moët&Chandon, ma nel rapporto qualità prezzo si distingue soltanto

Fontanafredda Contessa Rosa Extra-Brut, il nostro miglior acquisto.

Va detto però che, Champagne e Spumanti restano due prodotti differenti, ma se fino a 15 anni fa, questa differenza sfavoriva nettamente il prodotto italiano, oggi lo spumante ha raggiunto standard di qualità che consentono tranquillamente di compararlo al parente d'oltralpe.

PRODUTTORI E IMPORTATORI

ANTINORI, Marchesi L.&P. Antinori, p.za degli Antinori 3 - palazzo Antinori - 500100 Firenze (055/282202-3)

BERLUCCHI, Berlucchi Guido & C., via Duranti 4 - 25040 Borognato BS (030/984381)

CA' DEL BOSCO, Azienda Agricola Ca' del Bosco, via Case Sparse 11 - 25040 Erbusco BS (030/7267196)

CARPENÈ MALVOLTI, Carpenè Malvolti, via Carpenè 1 - 31015 Conegliano TV (0438/23531)

CHARLES HEIDSIEK, Giovinetti & Figli, via Turati 40 - 20123 Milano (02/6596428)

CINZANO, F.lli Cinzano, via Gramsci 7 - 10121 Torino (011/57041)

CONTRATTO, Contratto Giuseppe, via Giuliani 18 - 14053 Canelli AT (0141/833349-50)

FERRARI, Ferrari, via Ponte di Ravina 15 - 38040 Trento (0461/922500)

FONTANAFREDDA, Fontanafredda, casella postale 29 - 12051 Alba Cn (0173/53161)

GANCIA, F.lli Gancia & C. Savas, corso Libertà 16 - 14053 Canelli AT (0141/8301)

LAURENT PERRIER, Dateo Import, via Carlo Poma 1 - 20129 Milano (02/736751)

LA VERSA, Cantina La Versa, via Crispi 15 - 27047 S. Maria della Versa PV (0385/79731)

LOUIS ROEDERER, Sagna, p.za Amerigo Sagna - 10020 Revigliasco Torinese TO (011/8631632)

MARTINI & ROSSI, Martini & Rossi I.V.L.A.S., p.za Luigi Rossi 1 - 10020 Frazione Pessione TO (011/9470345)

MOËT & CHANDON, Claretta & C., via A. Sison - da 26 - 10145 Torino (011/767883)

MUMM, Seagram Italia, palazzo Bernini - Milano 2 - 20090 Segrate MI (02/21261)

PERRIER JOUËT, Seagram Italia, palazzo Bernini - Milano 2 - 20090 Segrate MI (02/21261)

PIPER HEIDSIEK, Martini & Rossi I.V.L.A.S., corso Vittorio Emanuele 42 - 10123 Torino (011/57451)

POMMERY, S.P.I.R.I.T., via De Martini 2, Torre W.T.C. - 16149 Genova (010/24071)

RICCADONNA, Ottavio Riccadonna, corso Libertà 15 - 14053 Canelli AT (0141/8141)

TAITTINGER, Ennio Pescarmona, via Pomba 29 - palazzo Subalpina - 10123 Torino (011/534561-533471)

VEVUE CLIQUOT PONSARDIN, D. & C., via Nannetti 1 - 40069 Zola Predosa BO (051/758855)

RISULTATI DEL TEST

Zuccheri riduttori (g./l.)		Denominazione in base al contenuto in zuccheri verificato	SO ₂	Acido sorbico	Fermentazione malolattica	Degustazione				VALUTAZIONE GLOBALE	Prezzo (*) per bottiglia
						Vista	Gusto	Gusto/olfatto	Totale		
14,85	+	brut	+	■	■	■/+	+ / □	+ / □	+	+	25.000-32.000
16,80	-	extradry	+	■	■	■/+	+ / □	+ / □	+	+	24.500-24.900
10,10	■	brut	+	■	+	■/+	+ / □	+ / □	+	+	28.900-35.900
13,90	■	brut	+	■	■	■/+	+	+	+	■/+	23.490-32.000
8,90	■	brut	+	■	+	■/+	+	+	+	+	24.900-32.500
13,30	■	brut	+	■	+	■/+	+ / □	+	+	+	24.900-32.000
12,25	-	brut	□	■	□	■/+	+ / □	+ / □	+	+ / □	24.500-27.500
13,80	■	brut	+	■	+	■/+	+	+ / □	+	+	24.900-29.000
14,30	■	brut	+	■	■	■/+	+	+	+	■/+	22.290-32.000
12,00	■	brut	+	■	+	■/+	+ / □	+ / □	+	+	26.490-35.000
5,30	■	brut o extrabrut	+	■	□	■/+	□	+ / □	+ / □	+	12.900-18.000
10,10	■	brut	□	■	+	■/+	+	+	+	+	24.000
8,04	■	brut	+	■	□	■/+	+ / □	+ / □	+	+	13.900-16.800
6,30	■	brut	+	■	+	■/+	+ / □	+ / □	+	+	27.500-29.500
5,95	+	brut o extrabrut	+	■	□	■/+	+ / □	+ / □	+	+	15.980-23.000
Tr.	■	brut o extrabrut	+	■	□	■/+	+	+ / □	+	+	17.500-23.000
Tr.	■	brut o extrabrut	+	■	□	■/+	+ / □	+ / □	+ / □	+	12.900-14.800
7,88	■	brut	+	■	+	■/+	+	+ / □	+	+	17.800-23.000
4,34	■	brut o extrabrut	+	■	□	■/+	+ / □	+ / □	+	+	21.800-24.950
Tr.	■	extrabrut	+	■	+	■	+	+ / □	+	+	13.900-14.900
2,35	■	brut o extrabrut	□	■	□	■/+	+ / □	+ / □	+	+	12.900-18.500
3,86	■	brut o extrabrut	+	■	□	■/+	+ / □	+	+	+	16.900-18.000
5,85	■	brut o extrabrut	+	■	□	■/+	+ / □	+ / □	+ / □	+ / □	12.900-14.200
9,20	■	brut	□	■	□	■/+	+	+ / □	+	+	15.900-16.500

testa e anche intossicazioni: tutti i campioni esaminati sono nella norma.

Acido sorbico

Non è stata rilevata la presenza di questo conservante in nessuno dei vini esaminati. La funzione di conservante è già svolta dall'anidride carbonica che si sviluppa naturalmente nel processo di rifermentazione.

Fermentazione malolattica

È un processo che, normalmente, segue la fermentazione alcolica e interviene dopo l'imbottigliamento. Se la fermentazione malolattica è avvenuta completamente, il gusto del vino sarà più fine, ma la conclusione di questo processo è importante soprattutto per i vini rossi.

Degustazione

Se il controllo dei parametri chimici ha lo scopo di verificare il rispetto delle norme, il giudizio più importante, decisivo, è dato dalla prova di degustazione. Per evitare qualsiasi parzialità abbiamo costituito una commissione di enotecnici che ha accettato la sfida, i campioni sono stati presentati anonimamente e i vini giudicati secondo i criteri abitualmente utilizzati in queste prove (vista, olfatto, gusto/olfatto). Il giudizio unanime è stato: "un buon livello", con due primi della classe *Moët & Chandon* e *Taittinger*, che non hanno però indebolito la classifica positiva degli spumanti nazionali.

SPUMANTI



MIGLIOR ACQUISTO



LOEWE ART T 28 MULTI/VT/02



TELEFUNKEN SF 280 CV



PHILIPS 28 GR 5770



GRUNDIG ST 70 460

DEL TEST

RISULTATI DEL TEST

Qualità dell'immagine	Qualità del suono	Facilità d'uso	Telecomando	Consumi elettrici	GIUDIZIO GLOBALE	Prezzo
+	+	+	+	+	-	1.450-1.500
+	+	+	+	+	-	1.330-1.850
+	+	+	+	+	+	2.280-2.560
+	+	+	+	+	+	1.775-1.852
+	+	+	+	+	+	1.990-2.480
+	+	+	+	+	+	1.480-1.650
+	+	+	+	+	+	1.274-1.340
+	+	+	+	+	+	2.014-2.050
+	+	+	+	+	+	2.986-3.160
+	+	+	+	+	+	1.586-1.880

Per il criterio seguito: + ottimo; + buono;
□ medio; - mediocre; ● pessimo.

I prezzi. E qui vengono le dolenti note: se come abbiamo visto, la qualità degli apparecchi testati è complessivamente equivalente, altrettanto non possiamo dire dei prezzi. Tra il meno caro (Philips 23 GR 5770) e il più costoso (Sony KV FX 29 TA), anche in presenza di funzioni più sofisticate (ma non sempre utili), lo "scarto" di oltre un milione e 700.000 lire non è assolutamente giustificato.

Abbiamo premesso che l'acquisto di un televisore di 28 pollici, è condizionato dallo spazio disponibile: il locale cui è destinato, deve consentire allo spettatore di mantenere una distanza dallo schermo di almeno 4 metri. Detto questo, vediamo quali sono gli apparecchi che sono risultati più convenienti.

I nuovi televisori "100 Hz", Grundig M 70-100 HDQ e Sony KV FX 29 TA non ci hanno convinto: il prezzo ci è sembrato esageratamente sproporzionato alla qualità complessiva dell'immagine ottenuta.

Gli apparecchi Blaupunkt IS 70-28 VT, Grundig St 70-460 e Nordmende Spectra SL 72, sono invece risultati alle nostre prove, complessivamente i migliori, ma se confrontate attentamente i dati riportati nella tabella, vi accorgerete che tutti i modelli testati hanno ottenuto un buon giudizio globale. Quale conclusione?

Il prezzo è un criterio di acquisto determinante che riduce la scelta a due apparecchi su 10: e precisamente a **Philips 28 GR 5770** (L. 1.274.000) e **Grundig ST 70-460** (L. 1.330.000).

FABBRICANTI E DISTRIBUTORI

BLAUPUNKT, Bosch Robert Italia, via Petitti 15 - 20149 Milano (02/36961)

GRUNDIG, Grundig Italiana, via Brennero 364 - 38100 Trento (0461/893111)

ITT-NOKIA, Nokia Consumer Electronics, via G. Di Vittorio 10 - 20094 Corsico MI (02/4474541)

LOEWE, Loewe Opta Italiana, v.le Borri 75 - Varese (0332/265180)

NORMENDE, Celit-Div. Nordmende, via da Vinci - Trezzano S/N MI (02/484141)

PHILIPS, Philips Italia, p.za IV Novembre 3 - 20124 Milano (02/67521)

SCHNEIDER, Schneider Italia, via Ca' Dolfini 19/C - 36061 Bassano del Grappa VI (0424/27943)

SELECO, Seleco, via Treviso 15 - 33170 Podernone (0434/3981)

SONY, Sony Italia, via F.lli Gracchi 30 - 20092 Cinisello Balsamo MI (02/618381)

TELEFUNKEN, Celit-Div. Telefunken, via L. da Vinci 43 - 20090 Trezzano S/N MI (02/4841)

Di Champagne in Spumante®

Tante marche, tante qualità, prezzi variabili che a volte «impazziscono», la scelta per il consumatore occasionale e inesperto non è facile, soprattutto se non vuole privilegiare a tutti i costi il "mitico" Champagne.

RICEVUTA IL
26 GEN. 1990
CA' DEL BOSCO

Pam! Pam! Pam! Il tappo è volato e le bollicine scintillano, copiose nei calici alzati: che sia Natale, Capodanno, o un'occasione speciale, champagne e spumanti sono articoli che difficilmente disertano i brindisi degli italiani. Se fino a qualche anno fa i consumi erano fortemente concentrati durante le feste di fine anno, ora si sta facendo strada l'abitudine di berli come aperitivi o di accostarli a cibi particolari. Ma, se è vero che oggi giorno certi spumanti italiani, hanno raggiunto lo standard del loro illustre parente francese, come si distinguono? E, fra tanti Champagne e spumanti "metodo classico", quali sono i migliori? Prima di illustrarvi i criteri e i risultati del nostro test, che ha preso in esame 10 Champagne Brut e 14 Spumanti italiani Brut "metodo classico", cominciamo dalle definizioni.

Metodo classico o Champenois

Sono i termini più usati per indicare quando uno spumante è stato ottenuto con il processo di vinificazione originale dello Champagne. Ma dal 1994, la parola Champenois, sarà proibita. La CEE infatti, ha accolto il ricorso dei francesi, e ha riconosciuto la parola Champenois come peculiare della regione dello Champagne, la zona di produzione esclusiva del famoso spumante.

Gli italiani, dovranno quindi accontentarsi di classificare lo spumante a fermentazione naturale, con il termine "metodo classico". Ma al di là delle diatribe sul nome, metodo classico e metodo champenois, sono la stessa cosa: un procedimento di vinificazione seguito per la produzione sia degli Champagne che degli spumanti.

Al vino base, ottenuto da una spremitura detta "soffice", vengono aggiunti una volta completata la fermentazione alcolica lieviti e zuccheri, per ottenere una seconda fermentazione, questa volta in bottiglia. Sigillati con tappi provvisori, i vini vengono quindi accatastati in posizione orizzontale, in cantine fresche e buie, e lasciati a riposare per permettere la formazione dell'effervescenza naturale. I lieviti aggiunti, infatti, trasformeranno lo zucchero in alcol e anidride carbonica.

È un processo lungo, che dura parecchi mesi (anche due anni). Concluso questo periodo decisivo per la qualità del prodotto finale sul fondo delle bottiglie sono rimasti i lieviti, morti dopo la fine della fermentazione: verranno estratti con un procedimento detto di "remuage" (letteralmente scuotimento). Quindi la piccola parte del liquido persa nell'operazione, è reintegrata con una miscela di vino vecchio e



Bere dalla flûte: il miglior modo per gustare lo spumante.



Come si bevono

La temperatura ideale per servire questi vini è di 7-8 gradi. Si ottiene immergendo la bottiglia per 20 minuti in un secchiello con acqua e ghiaccio oppure mettendola in frigorifero. I bicchieri più indicati sono il calice o la flûte, gli unici adatti ad esaltare le caratteristiche aromatiche e il movimento del perlage. Champagne e spumanti vanno stappati lentamente, ruotando la bottiglia leggermente inclinata e non il tappo che va invece tenuto fermo con le mani

o con apposite pinze. Si versa, poi, sempre con un movimento lento nei bicchieri che verranno riempiti per due terzi.

Quattro cose non si devono assolutamente fare:

- lasciare la bottiglia a lungo nel frigorifero
- raffreddarla nel congelatore
- mettere del ghiaccio nel bicchiere
- scuotere il vino nel bicchiere.