

Astuce: comment accélérer le refroidissement du vin

Panique à bord! L'oncle Marcel débarque à l'improviste et vous ne savez pas quoi lui servir. Comble de malchance, vous n'avez pas de blanc au frigo, les rouges qui dorment à la cave sont trop frais et la bouteille qui traîne au salon trop chaude. Que faire, sachant que l'oncle Marcel n'est pas trop porté sur le Château Lapompe... Il est possible de réfrigérer rapidement, et avec classe, un vin blanc, un rosé ou un mousseux à l'aide d'un seau à Champagne rempli d'eau glacée. Les plus pressés plongeront même la bouteille – évidemment encore fermée – tête la première dans le seau pour accélérer encore le processus. Vous pouvez également utiliser des manchettes très pratiques et efficaces, qui se conservent au congélateur et que l'on place autour de la bouteille. Si vous n'avez ni seau à glace ni manchette, vous pouvez mettre le vin quelque temps au congélateur. Ce sera toujours mieux que de le servir chaud. Les manchettes peuvent s'emporter en piquenique, il suffit d'envelopper le tout, bouteille et manchette, dans du papier journal épais. Les refroidisseurs (wine coolers) habituels en plexiglas (à double paroi), en métal, en terre cuite ou en céramique peuvent conserver un vin frais mais pas le rafraîchir, ce qui n'est pas le cas des modèles pourvus d'éléments amovibles que l'on garde au congélateur jusqu'au dernier moment. Les wine coolers rendent aussi de précieux services pour rafraîchir ou tempérer les vins rouges. On remplit en général le récipient à moitié d'eau froide ou d'eau chaude, selon les besoins (attention à ne pas laisser déborder) avant d'y plonger la bouteille. Attention à ne pas laisser le vin trop longtemps, quelques minutes suffisant à atteindre la température idéale.

