



I BICCHIERI

Prima di giungere alle forme odierne sono stati ideati i tipi più bizzarri di bicchieri con i più svariati materiali.

Oggi i bicchieri considerati degni di un vino di classe sono quelli di cristallo oppure di vetro molto sottile, trasparente, privo di decorazioni, sfaccettature, ondulazioni e geroglifici quindi liscio ed incolore. I primi vetri incolore furono fatti a Venezia nel 1500 e furono chiamati cristallo. Nel 1600 l'inglese Ravenscroft usò anche del piombo per migliorare la "cristallinità" del vetro. Questi requisiti sono essenziali per l'apprezzamento del colore e della limpidezza del vino.

I bicchieri devono essere muniti di un gambo o stelo che permette di impugnarli, lontano dall'orlo, evitando che il calore della mano riscaldi il vino alterandone la temperatura e che eventuali odori della mano interferiscano con quelli emanati dal vino, alterandoli.

Tutti i bicchieri devono essere capienti abbastanza da poter contenere, pur non essendo colmi, una sufficiente quantità di vino e nello stesso tempo si devono poter maneggiare con agilità.



OGNI VINO IL SUO BICCHIERE

Cambiare bicchiere per ogni vino è come cambiare piatto per ogni pietanza.

Visto che i bicchieri devono adattarsi al vino che devono contenere, bisogna tenere presente che:

- I vini bianchi sono serviti in bicchieri slanciati a forma di semi-oliva con il gambo lungo;
- I vini rosati e i vini frizzanti sono serviti in bicchieri arrotondati, allungati e leggermente svasati;
- I vini spumanti dolci sono serviti in coppa perché si possa apprezzarne meglio la fragranza;
- I vini spumanti secchi sono serviti nella flûte che consente di cogliere appieno la persistenza e l'evoluzione delle bollicine;
- Per i vini tranquilli (cioè non gasati) è consigliabile l'uso di un bicchiere che si restringe verso l'alto perché favorisce una migliore concentrazione del profumo.

Il calice permette di percepire al massimo grado i profumi emanati dai vini rossi in genere.

Il ballon (calice grande e panciuto) permette di cogliere appieno il bouquet dei grandi, nobili, austeri vini rossi; inoltre consente facile maneggevolezza per imprimere movimenti rotatori in fase di assaggio.



www.giuseppemilazzo.it

I vini liquorosi invece si apprezzano meglio in bicchieri piccoli che si restringono verso l'alto per meglio conservare l'aroma.

Il bicchiere “tulipe” (o tulipano) è il bicchiere che si usa per l'esame organolettico dei vini.

Si da qui di seguito la descrizione dei “bicchieri essenziali” con relative raffigurazioni:

FLUTE: si usa per lo spumante brut e lo champagne. Lungo e stretto. La sua estetica favorisce la formazione della schiuma e del perlage, ne esalta i sentori gentili e leggeri. La grandezza ed intensità delle bollicine evidenziano la qualità dello spumante, più elevata se queste sono minute e numerose.

SEMIOLIVA: si usa per i vini bianchi. Alto e slanciato, agevola il manifestarsi di profumi freschi e floreali. Armonizza l'acidità e l'intenso fruttato. Favorisce l'afflusso sulla parte superiore della



lingua, facendo apprezzare la fragranza e la freschezza.

SEMIUOVO: si usa per i rosati, rossi giovani e bianchi strutturati. Il calice, più rotondo del precedente, concentra il gusto acido e lega armonicamente i sottili profumi ed i delicati aromi. Facilita l'afflusso alle parti laterali della lingua.

TULIPANO E BALLON: si usano, il primo per i vini rossi maturi e il secondo per i vini rossi di corpo. Panciuti, curve meno accentuate sul tulipano, più nel ballon. Di notevoli dimensioni, permettono una più prolungata ossigenazione. L'imboccatura ristretta consente di contenere il bouquet; il design caratteristico esalta il sapore, accentua il fruttato, armonizza l'acidità ed il



tannino. Convoglia il liquido a fondo lingua per una degustazione ottimale.

PICCOLO TULIPANO: si usa per i vini dolci, in particolare per i passiti, abbinati al dessert. Non troppo alto. Ristretto leggermente sull'orlo.

Di dimensioni ridotte. Fa apprezzare i profumi grassi, maturi e sensuali del vino e costringe il degustarlo con la punta della lingua, sensibile al dolce.

COPPA: si usa per gli spumanti dolci, Moscato spumante in particolare. La forma ampia, accentuando l'acidità del vino, equilibra la componente zuccherina in eccesso. Ristretto leggermente sull'orlo, permette una



www.giuseppemilazzo.it

degustazione sulla punta della
lingua.

Il corredo va completato con il
bicchiere da acqua.