

I BICCHIERI

“*Ad ogni vino il suo bicchiere*”, sembra così banale, però molto del fascino e delle emozioni che la passione enologica trasfonde, sono connesse dall’utilizzo di questo “contenitore”, dalle forme e dimensioni a volte esili e leggere, altre un po’ esuberanti, il cui scopo è soprattutto quello di esaltare la personalità ed il carattere di ogni vino. **Ma** quali sono le caratteristiche principali che un bicchiere di qualità deve avere? Il vetro deve essere innanzitutto sottile e incolore, così da permettere una visione reale del colore del vino, senza distorsioni, e permettere di coglierne le sfumature ed i riflessi. Deve essere liscio per permettere l’osservazione del comportamento del vino sulle pareti, così da cogliere l’effetto delle glicerine nella caratteristica formazione degli archetti. **I** bicchieri di puro cristallo sono della migliore qualità che si possa avere, poi ovviamente la loro fattura conferisce ulteriore pregio, tuttavia è la forma che ha importanza per lo scopo, poiché per il vino è necessario usare bicchieri dallo stelo più o meno lungo (lo stelo serve per evitare di alterare la temperatura di servizio) a seconda della massa contenuta nel bicchiere, inoltre devono essere più larghi alla base della coppa e restringersi all’imboccatura così da permettere alle fragranze del bouquet di concentrarsi al naso. Prima di andare ad analizzare le varie tipologie di bicchieri in base al vino che debbono accogliere, vediamo qual è la loro disposizione su una tavola imbandita.

Iniziamo col dire che il numero dei bicchieri presenti a tavola è un chiaro elemento indicatore del livello di formalità e di eleganza del pranzo o della cena in questione, Anche nelle occasioni informali non dovrebbero mai mancare un bicchiere per l’acqua e uno per il vino, a sinistra quello per l’acqua e a seguire quello per il vino.

La tavola impeccabile prevede la presenza di 3 bicchieri o di 4 - a seconda dello stile con cui si vuole apparecchiare - posti leggermente a destra del piatto.

Quattro bicchieri o tre.

Nel caso dei quattro bicchieri: iniziando da sinistra quello grande per l’acqua, poi un calice medio per il vino rosso, un calice più largo per il vino bianco e dietro un flute da spumante.

Con tre bicchieri invece si evita di mettere il flute da spumante che verrà portato direttamente con il dessert.

Ricordatevi però che prima di servire il dessert vanno tolti tutti i bicchieri che non servono. Ad eccezione di quelli per vini da dessert, i bicchieri non possono mai essere colorati.

Quando qualcuno vi versa del vino non alzate il calice, ma lasciatelo al proprio posto nel tavolo.

Non riempite mai il bicchiere, il vino va servito oltre la metà ma non oltre i due terzi del bicchiere.

Vediamo ora per ogni tipologia di vino quali sono i bicchieri che ne valorizzano le proprietà organolettiche.

A ciascun vino il suo bicchiere

Ogni vino, per essere degustato al meglio, ha bisogno del bicchiere giusto. Ma non basta sceglierne uno per i bianchi, uno per i rossi, un altro per gli invecchiati o per i giovani. Secondo una ricerca del Centro Studi Assaggiatori, la geometria del bicchiere influenza la percezione del contenuto e quindi va scelto a seconda delle caratteristiche sensoriali del vino.

L’indagine è stata condotta facendo assaggiare a 24 assaggiatori esperti 36 vini serviti in 12 bicchieri di forme differenti e chiedendo loro di indicare su una scheda 46 percezioni diverse per ogni assaggio. I dati sono stati poi sottoposti a oltre 40 elaborazioni statistiche per stabilire in modo

oggettivo quali sono le tipologie migliori di bicchieri da utilizzare con ogni vino. I risultati hanno evidenziato che:

Calice grande 206 mm. x 1000 cc.

Bicchiere destinato a vini rossi di grande struttura, elevato in legno. Questo è il classico ballon, un pezzo essenziale delle vetrine degli intenditori di vino; la sua forma è adatta a valorizzare i vini complessi con tutto il loro corredo di profumi. Infatti, più il vino è complesso più il calice tende ad allargarsi, arrotondarsi ed allagare la propria capienza. Il ballon permette una lunga ossigenazione del vino, e la convessità è tale da favorire la concentrazione delle sostanze odorose, che possono amalgamarsi in bouquet complesso e ampio. L'ingresso in bocca del vino qui andrà ad interessare tutto il cavo orale simultaneamente. I vini adatti a questo calice sono i Pinot Nero, in testa i Borgogna, ma anche l'Amarone della Valpolicella e quei grandi rossi di nuova concezione che nascono con grandi morbidezze.



Calice grande 270 mm.x 810 cc.

In questo calice vengono di norma serviti vini Merlot, Cabernet, Sangiovese, Brunello di Montalcino e vini di Bordeaux. Come tutti i vini rossi di corpo hanno bisogno di molto volume per sviluppare pienamente gli aromi e formare il loro inconfondibile bouquet. La forma panciuta di questo bicchiere si restringe al bordo, in questo modo il vino può svilupparsi e concentrare il suo bouquet aromatico. Temperatura di servizio ambiente, meglio decantare il vino per ossigenarlo.



Calice grande 260 mm.x 400 cc.

Il Chianti classico prodotto nella zona tra Firenze e Siena ha un colore intenso e un corpo robusto e marcato. In questo calice il tipico gusto fruttato del Chianti ha modo di esprimersi al meglio divenendo ancora più morbido al palato. Come tutti i rossi importanti va scaraffato e lasciato ossigenare per qualche ora a temperatura ambiente.

Calice adatto anche a Nobile di Montepulciano, Sangiovese e Zinfandel



Calice grande 620 mm.x 550 cc.

Calice che si adatta alla perfezione per la degustazione dei vini del Rodano, quindi Shiraz, Chateauf-neuf-du-Pape, Hermitage e simili. La forma panciuta della coppa che si rastrema verso il bordo esalta i vini corposi dal bouquet ampio e intenso. Nel bere il vino si distribuisce in maniera omogenea tra lingua e palato esaltando i sapori di questi vini d'altissimo livello.



Calice grande 240 mm..x 450 cc.

Calice è di nuova introduzione studiata appositamente per i Sauternes e tutti i vini dolci "bottrizzati" come i vari Muffati, T.B.A., Tokaji. La particolare ampiezza del bevante strana per i vini da dessert qui invece permette l'esaltazione della gamma aromatica del vino, la convessità con il relativo ingresso stretto in bocca del vino riesce a rendere il vino stesso equilibrato esaltando l'acidità nei confronti di una nota alcolica e morbidezza importante



Calice 240 mm..x 500cc.

Nato per assaggiare i bianchi francesi che si presentano corposi, complessi e molto ampi. Questi vini dal contenuto alcolico robusto e dal grande corpo hanno bisogno di volume per esprimere al meglio le loro caratteristiche. Una certa ossigenazione aiuta ad aprire il bouquet quindi si consiglia di scaraffarli con qualche ora d'anticipo. Ottimo per Chablis, Meursault e Montrachet



Calice 240 mm..x 300cc

Bicchiere indicato per i vini rosati. All'olfatazione essi sono delicati gentili, dotati di giovanili fragranze di fruttato e floreale. Pertanto richiedono di un bicchiere con un modesto in capacità e in altezza, la convessità quasi inesistente permette un ingresso largo in bocca così da equilibrare la decisa freschezza del vino. La limitata capienza inoltre preserva la bassa temperatura di servizio del vino rosato



Calice 230 mm..x 330cc

Il vitigno Chardonnay è una dei più diffusi al mondo ed è anche uno di quei vitigni da cui provengono numerosi ottimi vini. Il vino che se ne ricava è solitamente complesso e ricco di sfumature, possiede un'alta percentuale d'alcol e una bassa acidità. La forma del bicchiere permette di percepire per prima l'acidità permettendo di bilanciare la sua bassa presenza con le note fruttate del vino. Adatto anche per Pinot Grigio e Bianco, Chablis Ier ed in generale per i vini bianchi secchi.



Calice 220 mm..x 220cc

Calice adatto a vini del tipo Sylvaner, Riesling Alsaiziano, Orvieto bianco. I vini bianchi leggeri e secchi dall'elevata acidità si sviluppano molto bene in un bicchiere di questo tipo. Grazie al bordo sporgente il liquido viene subito a contatto con la punta della lingua dove sono situate le papille gustative più recettive.



Calice 220 mm..x 230cc

La forma del calice stretta e aperta permette di esaltare intensamente l'aroma e la forte acidità di questo vitigno. Il Riesling è un vino complesso con un ventaglio aromatico molto vasto e risulta quasi indispensabile il giusto bicchiere per cogliere appieno le note aromatiche, fruttate e floreali di questo grande vitigno. Il calice è adatto anche a vini come il Muller-Thurgau ed il Traminer aromatico



Calice 220 mm..x 230cc

Ideale per vini bianchi secchi mediamente corposi e dall'acidità equilibrata (Gewurztraminer, Cortese Muller-Thurgau). La forma rotonda fornisce al vino una superficie sufficiente perché il suo aroma si sviluppi al meglio. Il bordo va restringendosi e fa sì che il bouquet si concentri. La piccola superficie ne preserva la temperatura per periodi discreti.



Calice spumante 240 mm.x 230 cc.

La flute è il calice d'elezione dello spumante secco. La sua altezza permette lo sviluppo ottimo dell'effervescenza e l'evoluzione del perlage per la sua corretta valutazione. Nella flute c'è ridotta superficie di vino esposta al contatto con l'aria, al fine d'impedire una rapida dispersione dell'anidride carbonica e quindi ottenere una più lunga persistenza delle bollicine. La stretta e lunga forma permette la canalizzazione dei profumi delicati direttamente alle narici. Sotto il profilo gustativo questo bicchiere permette al vino di entrare stretto in bocca, valorizzando gli elementi morbidi ed equilibrando così l'azione sinergica dell'acidità e dell'effervescenza.



DESIGN E TENDENZE DAL WINE GLASS

Taste Verre, un bicchiere per il naso.



Taste Verre, il bicchiere per la degustazione, è più alto e capiente in modo da aumentare ancor più l'ossigenazione del vino al suo interno.

La degustazione di un vino, infatti, si compone di tre fasi essenziali e consecutive: la fase visiva, la fase olfattiva e la fase gustativa. Ed è proprio nella fase olfattiva che Taste Verre si differenzia da qualsiasi altro calice da degustazione in quanto è realizzato sulla base di un classico bicchiere INAO alla cui base è stato inserito un Tastevin (un insieme di asperità che permettono al vino di circolare più velocemente all'interno del bicchiere).

Grazie a questa peculiarità il fenomeno dell'ossigenazione del vino viene molto accentuato (un livello osservato di mescolanza superiore del 60%) consentendo un'esaltazione degli aromi ben superiore rispetto a calici con fondo tradizionalmente liscio.

I bicchieri da vino di Maxim Velcovsky



Vetro soffiato che ricorda un bicchiere di plastica posto su uno stelo di calice...certo non sarà il massimo dell'eleganza e sicuramente non aiuta a interpretare il vino da un punto di vista organolettico...

Un tocco di ironia, anche nel design, però, non sfigura affatto in un mondo, quello del vino, dove si incontra spesso molta gente troppo seria e presuntuosa.

“Autore” del bicchiere è l'artista Maxim Velcovsky, giovane designer ceco, specializzato nella lavorazione del vetro e, soprattutto della porcellana. Sul suo sito potete acquistare il bicchiere a “soli” 50 dollari più spese di spedizione.