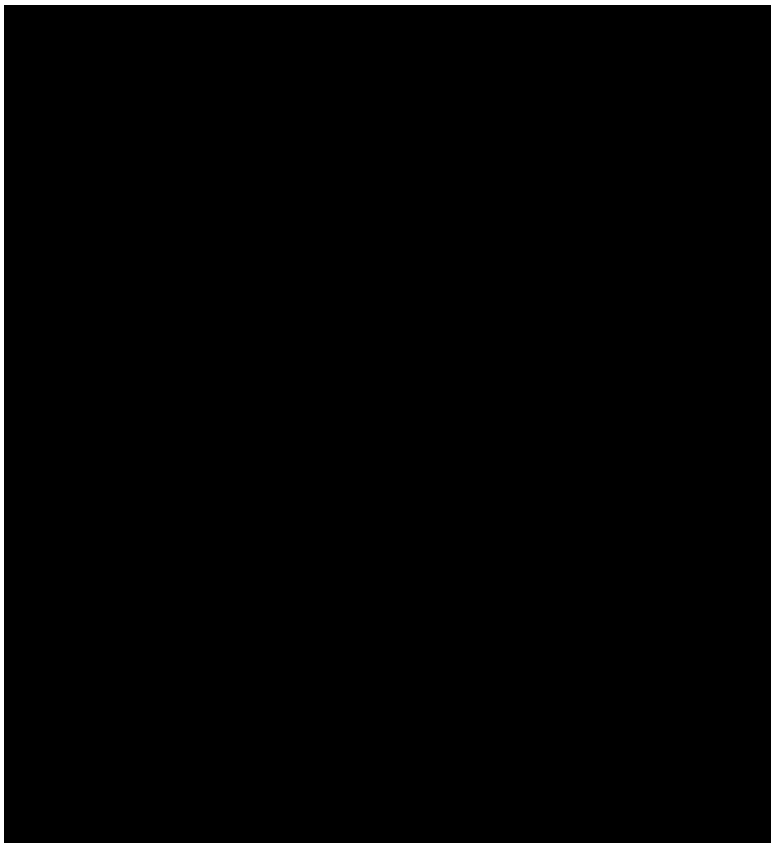
Bere dopo cena - Accompagnare le bevande

Categoria : GALATEO ON LINE
Pubblicato da Giuseppe Vivo in 25/4/2011

Dopo un pranzo o una cena è bene servire dei superalcoli digestivi o che favoriscano un ultimo momento di conversazione. Servire le bevande dopo il caffé è compito del padrone di casa.



A conclusione di una buona cena, dopo avere fatto **accomodare i vostri ospiti in salotto** ed avergli offerto un caffé il Galateo prevede che propiniate ai vostri ospiti una selezione di **alcolici di qualità.**

Sarà particolare compito del padrone di casa, il quale dovrà informarsi sulle caratteristiche di ciò che intende offrire per descrivere adeguatamente ai propri ospiti le bevande, senza eccedere nel tessere le lodi di ciò che offre e senza accennare al prezzo delle bottiglie.

Di solito sono graditi:

->per i signori: amari, grappe e whisky di annata
->per le signore: bevande alcoliche che presentino un gusto più marcatamente dolce, come passiti, limoncello e altri vini liquorosi.

Ancora una volta i bicchieri giusti

Fate attenzione a servire ciascun super alcolico nei bicchieri adeguati.

->gli amari e i passiti vanno serviti in piccoli bicchieri di forma cilindrica
->il whisky nei tumbler di forma quadrata, accompagnandolo con un bicchiere d'acqua e fornendo la vaschetta del ghiaccio con le apposite pinze.
->Le grappe vanno versate in bicchieri alti e stretti, con allargamento (pancia) e un gambo che consenta di non porre mai le dita sulla superficie a contatto con il contenuto.
->Brandy e Cognac, si servono negli appositi bicchieri panciuti, che permettono alla mano di scaldare il distillato esaltandone l'aroma.
->la vodka negli appositi bicchieri preventivamente raffreddati in freezer.

Attenzione! Onde evitare di lasciare aloni sui tavolini, è indicato l'utilizzo di sottobicchieri d'argento provvisti del consueto centrino.

Ghiaccio sì, ghiaccio no.

Una soluzione molto pratica a questo dilemma è quella di lasciare liberi i vostri ospiti di scegliere mettendo a disposizione il ghiaccio nell'apposita vaschetta, possibilmente in argento, e fornendo l'adeguata pinza per servirsi a piacimento.

Accompagnare le bevande

Mentre il padrone di casa serve i liquori, compito della padrona di casa è quello di servire piccoli sfizi adatti a chiudere la serata:

->alle signore, a seconda delle occasioni e delle stagioni, si possono proporre cioccolatini assortiti, oppure violette di zucchero, o ancora frutta secca o candita o anche delle gelatine di frutta, serviti in un piccolo vassoio concavo, possibilmente in argento.
->ai signori, un sigaro di qualità, offerto con trinchetto e posacenere d'argento, per accompagnare con classe un buon whisky, possibilmente molto invecchiato.

Consigli:

Il Galateo proibisce di portare il cucchiaino alla bocca per testare il grado di dolcezza del caffè o, peggio, per raccogliere lo zucchero alla fine.

Mettete a disposizione degli ospiti differenti tipologie di zucchero e dolcificanti.

Non lasciate mai il cucchiaino dentro la tazzina, sia che stiate servendo il caffè sia che abbiate finito di sorseggiarlo.