I bicchieri sono l'elemento principe della tavola, perché con le loro forme e il loro splendore, nel riflettere la luce

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

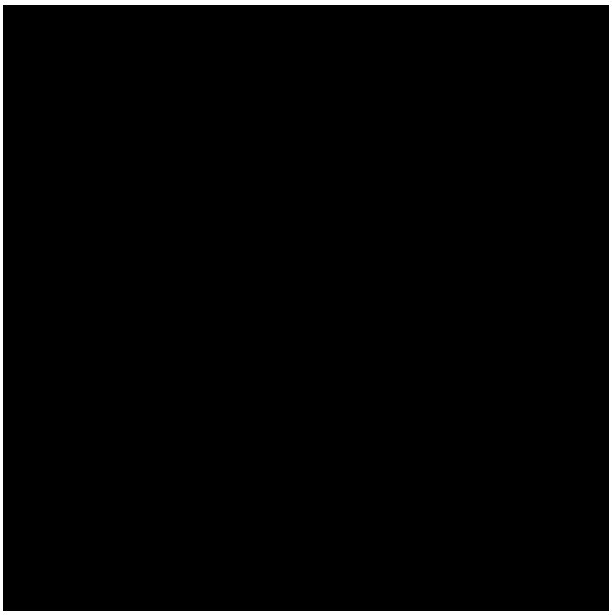
I bicchieri catalizzeranno la prima attenzione degli ospiti. Il servizio completo comprende anche i bicchieri giusti per il dopo cena. Nei calici da vino le caratteristiche funzionali determinano l'estetica.

Per chiarire quanto il Galateo ritenga importante la scelta dei bicchieri, è sufficiente sapere che vengono definiti: **i fiori di vetro**.

Quindi non dimenticate mai che i bicchieri sono **l'elemento principe della tavola**, perché con le loro forme e il loro splendore, nel riflettere la luce, catalizzano da subito l'attenzione dei commensali.

I bicchieri da tavola

Nella scelta dei bicchieri, accanto all'aspetto estetico, è fondamentale considerare anche quello funzionale: dovrete preferire bicchieri non colorati e dotati di uno stelo sufficientemente lungo da evitare che, una volta tenuto in mano, si possa scaldare il vino contenuto all'interno. Come per i piatti seguire alla lettera il Galateo potrebbe non essere realistico. Cercheremo quindi di partire dal minimo indispensabile. Non possono mancare:



->calici da acqua

->calici da vino bianco

->calici da vini rosso

Il **calice da vino bianco**, con un gambo lungo e sottile ed un piede contenuto, all'occhio risulta gradito per la sua *silhouette* alta e snella, a tulipano o a giglio, svasata verso l'alto per contenere il colore giallo dorato o paglierino del vino ed esalare poi verso l'esterno i profumi e i sapori fruttati e un po' aciduli tipici dei bianchi secchi.

Il **calice da vino rosso** ha una *silhoutte* leggermente più "panciuta", con stelo lungo ed una svasatura più ampia, per far risaltare il colore rosso rubino brillante del vino e per racchiudere i profumi più decisi e speziati che vengono poi emanati e assaporati lentamente dalla bocca del bicchiere.

Attenzione! Per il Galateo **i bicchieri da acqua** dovrebbero essere **i più grandi** sulla tavola, ma è accettabile che il vino rosso venga servito in bicchieri da degustazione, normalmente più ampi di quelli per l'acqua.

Per essere completi

Se volete avere un servizio di bicchieri che vada oltre il minimo indispensabile non dimenticate di avere:

->I flute, per servire champagne e spumante secco
->Le coppe, adeguate per il moscato o lo spumante dolce
->Una o due caraffe per l'acqua
->Il decanter per vini rossi invecchiati e strutturati

Ricordate: I bicchieri vanno **assolutamente cambiati** ogni volta che si offre un vino differente da quello bevuto fino a quel momento.

Quando la padrona di casa invita i suoi ospiti a sedersi a tavola, ponendo così **fine** all' **aperitivo**, lasciate il bicchiere in cui avete consumato il vostro drink sull'apposito vassoio in cui vi è stato servito appena arrivati.

Consigli:

Per essere preparati all'eventualità di un ospite particolarmente esperto di vini, è consigliabile integrare il servizio con 6 bicchieri tipo "sommelier".

Non apparecchiate con un unico bicchiere da vino se pensate di portare in tavola sia vino bianco che rosso.

Se dovete comprare bicchieri di vetro non sceglieteli troppo fini per evitare spiacevoli imprevisti nel corso del pasto.