

Come Versare il Vino: Tutte le Regole da Osservare

Autore: [wpv-post-coauthors]

Come disporre i bicchieri sul tavolo

Esiste un **numero massimo di calici da disporre** sulla tavola imbandita.

Partendo da destra verso sinistra, a formare una linea a 45 gradi, si dispone il primo di quattro bicchieri: quello da acqua, a seguire quello per il vino che accompagna l'antipasto – diverso a seconda che si tratti di vino spumante o vino fermo -, quello per il vino bianco e infine quello per il vino rosso. Il calice per il vino dolce può essere messo in tavola poco prima di servire il dessert.

In ogni bicchiere si versa sempre lo stesso vino, affinché l'aroma di questo non condizioni la degustazione del successivo.

Chi attua il servizio ne versa una quantità minima (15 – 20 ml) nel calice di chi ha scelto il vino. Verificatane la qualità si procede col versare il vino iniziando dalle signore, in ordine di anzianità, e proseguendo con i signori. L'ultimo ad essere servito sarà colui che ha effettuato il primo assaggio.

Come si versa il vino nel calice



? È necessario anziutto mettersi alla **destra dei commensali**, la mano sinistra tenuta dietro la schiena, mentre la destra solleva la bottiglia orizzontalmente, facendo attenzione a non coprire l'etichetta.

? Il vino va versato senza appoggiare il collo della bottiglia sul bicchiere.

? Per evitare di sgocciolare sulla tovaglia si può avvicinare al collo della bottiglia un tovagliolo di cotone.

? Prima di versare lo spumante bisogna asciugare la bottiglia, che in precedenza era stata messa nella **glacette**.

? Il vino spumante va versato lentamente per evitare che la spuma fuoriesca dal calice.

? Dopo il servizio, si ripone la bottiglia (spumante o vino bianco fermo) nella glacette e si posa sopra il tovagliolo con cui si è asciugato la bottiglia.

? Versare una quantità di vino pari a circa un terzo dell'altezza del calice.

? Non servire vini diversi in uno stesso bicchiere.

? Le bottiglie terminate non si devono mai porre con il collo all'ingiù dentro la glacette.

? La temperatura ideale di servizio dev'essere:

- **Spumanti 8°C – 10°C**
- Bianchi e rosati **12°C**
- Rossi **14°C – 15°C**
- Dolci, passiti e liquorosi **8°C – 14°C**

Seguiteci sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura

del territorio del Friuli Venezia Giulia – , Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidellanima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. [Astringente strutturato equilibrato. L'autorevole vino rosso friulano](#)



2. Come Acquistare il Vino al Supermercato: I Consigli dell'Esperto!



3. Come Aprire una Bottiglia di Vino Fermo e Spumante: I Passaggi Corretti



4. Friulano (Tocai friulano): la tradizione rinominata. Storia, caratteristiche del vitigno, del vino e principali D.O.C



5. [Scopri gli strumenti del Sommelier! Indispensabili per il suo lavoro, utili per una cena tra amici](#)