

Tipologie di Bicchieri da Vino Rosso, Bianco e Spumante

Autore: [wpv-post-coauthors]

A ogni vino deve corrispondere la **tipologia di bicchiere adeguata**. A seconda delle caratteristiche organolettiche e dell'età del vino, infatti, cambiano le esigenze per ottimizzare l'assaggio. Ma come si fa a capire quale tipologia di calice o bicchiere utilizzare per determinati vini rossi o bianchi?

Sommario

- [Come scegliere il bicchiere da vino](#)
- [Tipologia di bicchieri per spumanti](#)
- [Il bicchiere per vini giovani rossi e bianchi](#)
- [Il bicchiere per vini bianchi invecchiati](#)
- [Il bicchiere per vini rosati](#)
- [Il bicchiere per vini rossi invecchiati](#)
- [Il bicchiere per vini da dessert](#)

Come scegliere il bicchiere da vino

La scelta deve essere fatta seguendo alcune regole di base.

- il calice deve essere di vetro, liscio e incolore. In tal modo il degustatore può osservare il colore e le sfumature, nonché le tracce che il vino lascia all'interno del bicchiere, come archetti e goccioline che si formano quando le pareti sono umettate dal liquido.
- lo spessore sottile, al fine di non falsare le sensazioni tattili del vino quando a contatto con labbra e cavità orale.
- lo stelo sufficientemente lungo, per evitare che l'odore delle mani interferisca con l'esame olfattivo, e che il loro calore alteri la temperatura del vino che, come nel caso dei vini bianchi e spumanti, deve rimanere fresca.

Esistono, però, diversi tipi di bicchieri da vino. Vediamoli uno ad uno, così da imparare in quale servire il vino durante le cene.

Tipologia di bicchieri per spumanti

La coppa



La coppa è adatta per **spumanti aromatici**, ottenuti ad esempio da moscato bianco, moscato giallo ecc. La vistosa espressione olfattiva di questi vini satura in breve tempo l'olfatto. L'ampia forma del bicchiere serve per ovviare tale problema.

Il calice per lo spumante





Flûte si o flûte no? Le

aziende spumantistiche hanno progressivamente abbandonato la bella e slanciata flûte per adottare un calice dalla forma più grande e convessa ai fianchi, al fine di permettere al vino di sprigionare tutta la sua aromaticità, e di poterne apprezzare la cremosità della trama, soprattutto nei vini metodo classico.

Per quest'ultimi la forma sarà simile a quella per gli spumanti metodo Charmat, solo di maggiore superficie.

Il bicchiere per vini giovani rossi e bianchi





I [vini bianchi](#) e i [vini rossi](#) giovani, freschi e di viva acidità, richiedono calici che guidano il liquido ai lati della lingua. Adatti sono quelli con imboccatura più stretta rispetto alla coppa o con lieve svasatura.

Il bicchiere per vini bianchi invecchiati



Il calice per i vini bianchi strutturati e invecchiati deve avere maggiore dimensione rispetto al precedente. La più ampia superficie di contatto del liquido con l'ossigeno permette agli aromi di sprigionarsi e al vino di ritrovare l'equilibrio dopo il riposo in bottiglia.

Il bicchiere per vini rosati



Il bicchiere dai fianchi

svasati e imboccatura leggermente più stretta è utile per valorizzare i delicati aromi del vino rosato.

Il bicchiere per vini rossi invecchiati



I vini rossi invecchiati

per molto tempo vogliono **calici con coppa panciauta**. L'ampia superficie permette di ruotare il vino e di ossigenarlo, senza dover ricorrere al decanter, per liberare il profumo in tutta la sua intensità e complessità.

Il bicchiere per vini da dessert



Il calice da dessert ha dimensioni contenute. Come d'abitudine se ne serve una quantità minima. Ha coppa paniuta per favorire lo sviluppo degli aromi e la loro concentrazione al naso e una parte diritta sino all'apertura. In tal modo il vino arriva velocemente nel fin di bocca così che la percentuale zuccherina non sia stucchevole.

Non dimentichiamo, infine, che **il calice va tenuto dallo stelo** e distante dalla coppa, portandolo alla cavità orale solo dopo aver deglutito il cibo. Entrambi, infatti, devono entrare in bocca in momenti distinti. Il cibo inumidito con la masticazione non richiede altro liquido. Diversamente, il vino diverrebbe parte della ricetta senza assolvere alla sua funzione.

Alla deglutizione del cibo segue il sorso di vino, che raccoglie i frammenti del primo dando all'incontro una dimensione diversa. Se all'inizio vino e cibo paiono annullarsi l'un l'altro, poi le componenti di entrambi riappaiono diverse ed esaltate.

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. [Ampio intenso armonico. Sensazioni naso-bocca del vino aromatico](#)



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



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

volerelaluna

LA POLITICA PUNTOACAPO



4. IL FASCINO DELLA RIBOLLA GIALLA: storia, caratteristiche, produzione e perfetti abbinamenti



5. IL MENÙ DI CAPODANNO CON I VINI TENIMENTI CIVA



6. [Metodo Charmat e Metodo Classico: Differenze e Affinità dei Metodi di Produzione dello spumante](#)



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