

## Un bicchiere per ogni vino: come scegliere il più adatto

**Autore:** Cinzia Rampino

**Data:** 26 Settembre 2016



[multipage]

### **Vino frizzante: il flûte.**

*In vino veritas*, dicevano i latini. La traduzione di questa frase? Tante, tantissime cose ma, soprattutto una: il vino è la bevanda del relax, della spensieratezza e della sincerità. Sarà vero? Decisamente sì. Ma come si sceglie il bicchiere giusto per ogni vino? Primo tra tutti: **il bicchiere per vino frizzante, il flûte.**

Servirete tutti i vini frizzanti con questo bicchiere dal gambo sottile e di forma allungata per il quale va afferrato, in modo da non scaldare l'alcolico al suo interno. Questo tipo di bicchiere è generalmente utilizzato per la **degustazione di spumanti giovani** e champagne non millesimati.

Beh, per lo champagne, è meglio la coppa del flute, questo si sa!

[/multipage]

[multipage]

### **Vino rosato: il calice Borgogna**

Il **calice Borgogna** è il bicchiere che meglio si adatta ai **vini rossi strutturati**, corposi, eleganti e poco tanninici, ma anche al rosato o rosè come si chiama in maniera più chic. Essendo il rosato un vino che si potrebbe definire dissetante, si beve rigorosamente fresco, nel giusto calice e accompagna perfettamente quasi tutto: dal primo al dolce anche se avendo qualche nota di acidità, si presta meglio ad accompagnare il pesce e gli aperitivi, il brunch e il finger food.

[/multipage]

[multipage]

### **Il vino bianco fermo: il calice Renano**

Se vi piace il vino e in particolare il bianco, non dovete far altro che provarne diversi in un bel **calice Renano**: dal Corvo siciliano al Pinot dell'Alto Adige, il metodo migliore per **scegliere un vino bianco** è testarlo e farlo respirare, ruotando il calice. Nato per assaggiare i bianchi francesi che si presentano corposi, complessi e molto ampi, il **calice da vino bianco** si usa per **degustare vini bianchi** dal contenuto alcolico robusto che 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 e ideale anche per quei grandi rossi di nuova concezione che nascono con grandi morbidezze. Ci sono poi i **passiti e i moscati** che invece sono **vini da meditazione** e quindi sono perfetti per pasteggio e dolci, da degustare nei **calici bassi adatti ai vini dolci**.

[/multipage]

[multipage]

### **Vino rosso: il calice Ballon**

Il vino rosso, come il vino bianco, ha una gamma di centinaia di voci al suo attivo. La sua diversità dipende dal vitigno, dal tipo di vinificazione, dall'imbottigliamento, dalla zona di provenienza... A grandi linee, il **vino rosso** si può distinguere tra dolce e secco ma le considerazioni che si possono fare sui rossi sono davvero tantissime. E anche in questo caso dipende dai gusti e, cosa ancora più importante, da bicchiere in cui lo servite. Il **bicchiere adatto al vino rosso** è il **Ballon**. Provare per credere: vi piace il **vino rosso fruttato**? Scegliete un Merlot! Vi piace il rosso corposo? Scegliete un **Aglianico**! Vi piace il rosso dolce e corposo? Scegliete il **Primitivo di Manduria**. Vi piace il vino dal sapore deciso e lineare quasi come un classico senza tempo? Il **Chianti** in un bel calice Ballon!

Buona degustazione!

[/multipage]

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/societa/news-ed-eventi/un-bicchiere-per-ogni-vino-come-scegliere-il-piu-adatto/>

Generato il 22/04/2025