

GLI ATTREZZI DEL MESTIERE

IN ALTO I CALICI PER
GLI AUGURI PIÙ SINCERI
DI TUTTO L'ANNO

Stappiamo tutto! •Il momento è qui, dietro l'angolo, e non dovremo attendere molto per un grande **brindisi**. •Facciamolo bene, scegliendo i **bicchieri giusti** per questi giorni di festa, ma anche dedicando qualche attenzione in più al **vino** che serviremo tra grandi pranzi e cenoni, non solo all'ultimo **cin cin**.

LE FORME DEL VINO

•Ma davvero esiste **un bicchiere per ogni vino**? •In pratica sì. •Ma ovviamente non è obbligatorio acquistarli tutti. •Di **bicchieri ve ne bastano due**, uno di **vostro gusto e fantasia**, che dedicherete all'**acqua**, e un altro con il calice a forma di **tulipano**. •Il nome esatto del modello è **calice ISO da degustazione**, perché lo usano i sommelier di tutto il mondo. **Perfetto per tutto**.

UN PO' DI FANTASIA

•Ciò non significa che, proprio durante le feste, in cui le tavole sono **opere d'arte**, non ci si possa sbizzarrire. •E si può osare apparecchiando con **bicchieri colorati** anche per il vino, non solo per l'acqua. •Certo, fatelo solo nelle feste e non durante cene molto **eleganti**, dove la correttezza è tutto: il vino si gusta anche con gli occhi, non scordatelo. •E se volete esaltarne i **profumi**, allora acquistate qualche **bicchiere speciale** per i vini che amate di più.

Bicchieri IN FESTA

UNA REGOLA CRISTALLINA

LA PRIMA COSA DA COMPRENDERE È CHE LA FORMA DI UN BICCHIERE SERVE A ESALTARE GLI AROMI, NON IL GUSTO. E L'AROMA SI MANIFESTA CON MAGGIORE INTENSITÀ, QUANTO PIÙ IL LIQUIDO È ESPOSTO ALL'ARIA. QUESTO FENOMENO SI CHIAMA OSSIGENAZIONE ED È IL MOTIVO PER CUI I SOMMELIER AGITANO IL VINO NEL CALICE: PER ESPORRE LA MAGGIOR SUPERFICIE POSSIBILE DEL LIQUIDO ALL'ARIA.