Collezione Creazioni Caraiba

CARAIBA

2021

INTRODUZIONE

Il modo di esprimersi di un vino cambia molto se il bicchiere che lo contiene non è quello adatto. Non si tratta di uno snobismo da super raffinati, ma dei una vera esigenza concreta. Che i profumi possano essere influenzati dalla forma del bicchiere è abbastanza evidente. Pensate a un grande rosso, a un Barolo, a un Amarone, serviti in calici talmente piccoli da impedire che il contatto con l'aria consenta lo sprigionarsi di tutta l'enorme potenzialità olfattiva di quei vini. Sarebbe come ascoltare la Nona di Beethoven in uno di quei vecchi mangiadischi che si portavano sulla spiaggia negli anni Sessanta. La musica è sempre quella, ma che dire della qualità del suono? E della sua profondità? la stessa cosa si può sostenere anche analizzando l'aspetto più propriamente legato al sapore dei vini. Alcuni pretendono di essere serviti in bicchieri ampi e un po' svasati, in modo che il lusso del liquido, entrando in bocca, possa quasi saltare dalla punta della lingua, evitando di colpire una parte più sensibile all'impatto deciso del gusto di quei vini. Calici più piccoli andranno benissimo per dei bianchi secchi, che non hanno problemi del genere, e soprattutto per i vini da dessert, che raggiungendo la nostra lingua, devono proprio entrare in contatto con la parte anteriore della stessa, molto sensibile al sapore dolce. Vedete come al fine ogni vino, o almeno ogni tipologia di vino, voglia un suo bicchiere specifico, e come questa non sia semplicemente un'esigenza estetica, ma piuttosto sostanziale e funzionale alla fruizione migliore di ogni vino. Il problema sarà, se mai, quello di trovare chi possa consigliare correttamente il bicchiere adatto per il vino che si intende assaggiare o chi possa fornire una piccola consulenza per la realizzazione di una dotazione di bicchieri da tenere in casa. Per fortuna di noi consumatori, in Italia esistono centinaia e centinaia di negozi specializzati: sono le enoteche, le vere librerie die vini. Quasi sempre troverete personale specializzato, gestori competenti e appassionati, che potranno essere i migliori consiglieri per rispondere ad ogni possibile domanda, per fornire i bicchieri, e molto spesso anche per consegnarveli a domicili evitando trasporti a rischio rottura. Perché un bel bicchiere è anche sottile e fragile. Ma solo così avrete la sensazione di poter vedere il vostro vino quasi sospeso in aria, osservandone il colore reso più brillante dalla luce del sole che passa attraverso il liquido e cogliendone tutte le sfumature dei profumi e del gusto.

Daniele Cernilli

INDICE

Hand made

Chateaux	2-3-4-5
Elegance	6-7-8
Luce	9-10-11

Machine made

Madison	12-13
Empire	14-15
Hi Tech Prestige	16-17
Hi Tech	18-19-20
Future	21-22
Hotel Line	23-24-25-26

Tumbler

Calux	28
Color	29
Goccia	30
Libra	31
Nova	32
Segment	33
Vertical	34

Special

Beer	35
Spirit & Gin Tonic	36
Decanter & caraffe	37
Champagne glass	38-39-40
Spirit glass	41-42

Abbinameti	43-44

Chateaux
hand made

Chateaux

hand made

C180 00 38
Burgundy
720 ml / 25½ oz
H: 265 mm / 10½"
D: 112 mm / 4½"

C180 00 38

C180 00 36
Bordeaux Magnum
880 ml / 30 oz
H: 264 mm / 10⅓"
D: 119 mm / 4⅔"

C180 00 36

C180 00 00
Ballon
890 ml / 30 oz
H: 258 mm / 10¼"
D: 116 mm / 4½"

C180 00 00

C180 00 35
Bordeaux
775 ml / 27⅓oz
H: 270 mm / 10½"
D: 104 mm / 4½"

C180 00 35

Chateaux

hand made

C180 00 01
Red Wine
540 ml / 18¼ oz
H: 255 mm / 10"
D: 90 mm / 3½"

C180 00 01

C180 00 02
White Wine
450 ml / 16 oz
H: 250 mm / 9¾"
D: 88 mm / 3½"

C180 00 02

C180 00 03
Riesling
320 ml / 11½ oz
H: 222 mm / 8⅔"
D: 79 mm / 3⅓"

C180 00 03

C180 00 32
Chardonnay
490 ml / 17⅔ oz
H: 228 mm / 9"
D: 60 mm / 2⅓"

C180 00 32

C180 00 31
Tasting
300 ml / 10½ oz
H: 235 mm / 9¼"
D: 78 mm / 3"

C180 00 31

Chateaux

hand made

C180 00 29
Champagne
270 ml / 9¾ oz
H: 242 mm / 9½"
D: 70 mm / 2¾"

C180 00 29

C180 00 11
Water
320 ml / 11⅓ oz
H: 170 mm / 6¾"
D: 78 mm / 3"

C180 00 11

C180 00 26
Grappa
90 ml / 3 oz
H: 235 mm / 9½"
D: 62 mm / 2⅓"

C180 00 26

C180 00 18
Cognac
630 ml / 22¾ oz
H: 143 mm / 5"
D: 111 mm / 4⅓"

C180 00 18

Elegance

hand made

Elegance

hand made

C176 00 36
Burgundy Magnum
870 ml / 31 oz
H: 253 mm / 10"
D: 120 mm / 4¾"

C176 00 36

C176 00 00
Burgundy
810 ml / 29 oz
H: 235 mm / 9¼"
D: 122 mm / 4¾"

C176 00 00

C176 00 35
Bordeaux
660 ml / 22¼ oz
H: 252 mm / 10"
D: 100 mm / 4"

C176 00 35

C176 00 01
Red Wine
500 ml / 18 oz
H: 245 mm / 9½"
D: 92 mm / 3"

C176 00 01

C176 00 02
White Wine
430 ml / 14½ oz
H: 238 mm / 9"
D: 90 mm / 3½"

C176 00 02

Elegance

hand made

C176 00 03
Degustazione
350 ml / 12⅔ oz
H: 221 mm / 8⅔"
D: 82 mm / 3¼"

C176 00 03

C176 00 31
Tasting
370 ml / 12 ½ oz
H: 233 mm / 9"
D: 84 mm / 3¼"

C176 00 31

C176 00 04
Sweet Wine
190 ml / 6¾ oz
H: 192 mm / 7½"
D: 68 mm / 2⅔"

C176 00 04

C176 00 07
Campagne
240 ml / 8½ oz
H: 250 mm / 9¾"
D: 60 mm / 2⅓"

C176 00 07

C176 00 11
Water
300 ml / 10⅔ oz
H: 165 mm / 6⅔"
D: 74 mm / 2⅔"

C176 00 11

Luce
hand made

Luce

hand made

C144 00 38
Bordeaux Magnum
650 ml / 22 oz
H: 260 mm / 8¾"
D: 100 mm / 4"

C144 00 38

C144 00 00
Burgundy
570 ml / 19¼ oz
H: 253 mm / 10"
D: 109 mm / 4¼"

C144 00 00

C144 00 35
Bordeaux
650 ml / 23⅓ oz
H: 248 mm / 9¾"
D: 101 mm / 3¾"

C144 00 35

C144 00 01
Degustazione
510 ml / 18⅓ oz
H: 225 mm / 8¾"
D: 100 mm / 3¾"

C144 00 01

Luce

hand made

C144 00 04
Sweet Wine
265 ml / 19½ oz
H: 234 mm / 9"
D: 83 mm / 3¼"

C144 00 04

C144 00 29
Champagne
260 ml / 9⅓ oz
H: 252 mm / 10"
D: 73 mm / 2¾"

C144 00 29

C144 00 16
Tumbler
34 cl / 11½ oz
H: 89 mm / 3"
D: 79 mm / 3"

C144 00 16

C144 05 16
Tumbler Optical
34 cl / 11½ oz
H: 89 mm / 3"
D: 78 mm / 3"

C144 05 16

Madison

machine made

Madison

machine made

C141 00 00
Burgundy
820 ml / 27¾ oz
H: 248 mm / 9¾"
D: 115 mm / 4½"

C141 00 00

C141 00 35
Bordeaux
675 ml / 22¾ oz
H: 256 mm / 10"
D: 100 mm / 4"

C141 00 35

C141 00 01
Red Wine
510 ml / 17¼ oz
H: 240 mm / 9½"
D: 91 mm / 3½"

C141 00 01

C141 00 02
White Wine
410 ml / 13¾ oz
H: 226 mm / 8¾"
D: 83 mm / 3¼"

C141 00 02

C141 00 29
Flute Champagne
290 ml / 9¾ oz
H: 240 mm / 9½"
D: 76 mm / 3"

C141 00 29

Empire
machine made

Empire

machine made

C432 00 35
Bordeaux
612 ml / 21½ oz
H: 252 mm / 10"
D: 98 mm / 3¾"

C432 00 35

C432 00 00
Ballon
685 ml / 24¼ oz
H: 245 mm / 9¾"
D: 109 mm / 4¼"

C432 00 00

C432 00 01
Red Wine
502 ml / 17¾ oz
H: 240 mm / 9½"
D: 92 mm / 3½"

C432 00 01

C432 00 02
White Wine
386 ml / 13½ oz
H: 235 mm / 9¼"
D: 82,5 mm / 3¼"

C432 00 02

C432 00 07
Flute Champagne
261 ml / 9¼oz
H: 245 mm / 9½"
D: 76 mm / 2¾"

C432 00 07

Hi Tech Prestige

machine made

Hi Tech Prestige

machine made

C441 01 35
Bordeaux
644 ml / 21¾ oz
H: 250 mm / 10"
D: 97 mm / 4"

C441 01 35

C441 01 01
Red Wine
480 ml / 16¼ oz
H: 236 mm / 9¼"
D: 90 mm / 3½"

C441 01 01

C441 01 02
White Wine
350 ml / 11¾ oz
H: 224 mm / 8¾"
D: 80 mm / 3¼"

C441 01 02

C441 01 29
Flute Champagne
266 ml / 9 oz
H: 244 mm / 9½"
D: 70 mm / 2¾"

C441 01 29

Hi Tech

machine made

Hi Tech

machine made

C440 01 00
Burgundy
650 ml / 22 oz
H: 222 mm / 8¾"
D: 106 mm / 4"

C440 01 00

C440 01 35
Bordeaux
645 ml / 21¾ oz
H: 230 mm / 9"
D: 99 mm / 4"

C440 01 35

C440 01 01
Red Wine
480 ml / 16¼ oz
H: 216 mm / 8½"
D: 90 mm / 3½"

C440 01 01

Hi Tech

machine made

C440 01 02
White Wine
350 ml / 11¾ oz
H: 204 mm / 8"
D: 80 mm / 3"

C440 01 02

C440 01 03
Degustazione
420 ml / 14¼ oz
H: 212 mm / 8¼"
D: 84 mm / 3¼"

C440 01 03

C440 01 31
Tasting
270 ml / 9¼ oz
H: 196 mm / 7¾"
D: 74 mm / 3"

C440 01 31

C440 01 29
Flute Champagne
266 ml / 9 oz
H: 224 mm / 8¾"
D: 70 mm / 2¾"

C440 01 29

Future
machine made

Future

machine made

C467 00 00
Burgundy
545 ml / 18¾ oz
H: 220 mm / 8½"
D: 108 mm / 4¼"

C467 00 00

C467 00 35
Bordeaux
650 ml / 22 oz
H: 240 mm / 9½"
D: 99 mm / 3¾"

C467 00 35

C467 00 01
Red Wine
490 ml / 16½ oz
H: 226 mm / 9"
D: 90 mm / 3½"

C467 00 01

C467 00 02
White Wine
365 ml / 12¼ oz
H: 220 mm / 8½"
D: 81 mm / 3¼"

C467 00 02

C467 00 07
Flute Champagne
200 ml / 6¾ oz
H: 226 mm / 9"
D: 75 mm / 3"

C467 00 07

Hotel Line

machine made

Hotel Line

machine made

C402 01 00
Burgundy
740 ml / 26 oz
H: 213 mm / 8½"
D: 108 mm / 4¼"

C402 01 00

C402 01 35
Bordeaux
650 ml / 23 oz
H: 227 mm / 9"
D: 95 mm / 3¾"

C402 01 35

C402 01 01
Red Wine
500 ml / 17½ oz
H: 219 mm / 8½"
D: 87 mm / 3½"

C402 01 01

C402 01 02
White Wine
387 ml / 13½ oz
H: 210 mm / 8¼"
D: 79 mm / 3"

C402 01 02

C402 01 31
Tasting
300 ml / 10¼ oz
H: 186 mm / 7¼"
D: 74 mm / 3"

C402 01 31

Hotel line

machine made

C402 01 07
Flute Champagne
170 ml / 6 oz
H: 225 mm / 8¾"
D: 64 mm / 2½"

C402 01 07

C402 01 27
Champagne
210 ml / 7 oz
H:206 mm / 8"
D: 68 mm / 2¾"

C402 01 27

C402 01 29
Champagne
345 ml / 11¾ oz
H: 233 mm / 9"
D: 80 mm / 3¼"

C402 01 29

C402 01 18
Cognac
425 ml / 15 oz
H: 138 mm / 9½"
D: 96 mm / 3¾"

C402 01 18

C402 01 22
Sniffer S
104 ml / 3½ oz
H: 169 mm / 6¾"
D: 56 mm / 2¾"

C402 01 22

C402 01 26
Grappa
88 ml / 3 oz
H: 173 mm / 6¾"
D: 56 mm / 2¾"

C402 01 26

Hotel Line

machine made

C402 01 09
Juice Tumbler
336 ml / 11¼ oz
H: 105 mm / 4¼"
D: 76 mm / 3"

C402 01 09

C402 01 10
Juice Tumbler
205 ml / 7 oz
H: 106 mm / 4¼"
D: 62 mm / 2½"

C402 01 10

C402 01 12
All Purpose Tumbler
466 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 86 mm / 3½"

C402 01 12

C402 01 13
Tumbler XL
660 ml / 22¼ oz
H: 136 mm / 5¼"
D: 95 mm / 3¾"

C402 01 13

C402 01 11
Water
450 ml / 15¼ oz
H: 155 mm / 6"
D: 86 mm / 3¼"

C402 01 11

Tumbler

Calux

Calux 50
Tumbler XL
52 cl / 17¼ oz
H: 122 mm / 4¾"
D: 89 mm / 3½"

CALUX 50

Calux 37
Tumbler M
37 cl / 12½ oz
H: 91 mm / 3½"
D: 86 mm / 3¼ "

CALUX 37

Calux 25
Tumbler
25 cl / 8½ oz
H: 88 mm / 3½"
D: 74 mm / 2¾"

CALUX 25

Calux 22
Tumbler S
22 cl / 7½ oz
H: 60 mm / 2¼"
D: 82 mm / 3¼"

CALUX 22

Color

C481 79 10
China blu
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 86 mm / 3½"

C481 79 10

C481 86 10
Smoky blu
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 86 mm / 3½"

C481 86 10

C481 85 10
Smoky grey
465 ml / 15¾ oz
H: 120 mm / 4¾"
D: 86 mm / 3½"

C481 85 10

C480 03 11
Water blu
340 ml / 11½ oz
H: 164 mm / 6½"
D: 78 mm / 3"

C488 03 11

Goccia

C409 00 09
Tumbler XL
45 cl / 15¼ oz
H: 110 mm / 4½"
D: 80 mm / 3"

C409 00 09

C409 00 15
Tumbler
365 ml / 12¼ oz
H: 90 mm / 6"
D: 80 mm / 3 "

C409 00 15

C409 00 16
Longdrink
38 cl / 12¾ oz
H: 130 mm / 5"
D: 68 mm / 2¾"

C409 00 16

C409 00 50
Caraffa
1 l / 34 oz
H: 264 mm / 10¾"
D: 90 mm / 3½"

C409 00 50

Libra

C451 00 15
Whisky Tumbler
276 ml / 9¾ oz
H: 88 mm / 3½"
D: 76 mm / 3"

C451 00 15

C451 00 16
Whisky Tumbler
350 ml / 12¼ oz
H: 92 mm / 3½"
D: 80 mm / 3"

C451 00 16

C451 00 20
Shot Glass
79 ml / 2¾ oz
H: 65 mm / 2¼"
D: 48 mm / 1¾"

C451 00 20

Nova

C407 00 09
Juice Tumbler
266 ml / 9 oz
H: 114 mm / 4½"
D: 60 mm / 2½"

C407 00 09

C407 00 12
Longdrink
320 ml / 10¾ oz
H: 138 mm / 5½"
D: 60 mm / 2½"

C407 00 12

C407 00 13
Campari Drink
400 ml / 13½ oz
H: 166 mm / 6½"
D: 60 mm / 2½"

C407 00 13

C407 00 14
Tumbler
180 ml / 6 oz
H: 82 mm / 3¼"
D: 60 mm / 2½"

C407 00 10

C407 00 15
Tumbler
300 ml / 10¼ oz
H: 87 mm / 3½"
D: 75 mm / 3"

C407 00 15

Segment

C450 00 10
Longdrink
440 ml / 15 oz
H: 150 mm / 6"
D: 75 mm / 3"

C450 00 10

C450 00 15
Tumbler
320 ml / 11 oz
H: 86 mm / 3"
D: 83 mm / 3"

C450 00 15

C450 00 16
Longdrink
360 ml / 12 oz
H: 92 mm / 3½ "
D: 85 mm / 3 "

C450 00 16

Vertical

C350 00 10
Longdrink
480 ml / 16¼ oz
H: 160 mm / 6¼"
D: 73 mm / 2¾"

C350 00 10

C350 00 12
Longdrink
360 ml / 12¼ oz
H: 156 mm / 6"
D: 65 mm / 2½ "

C350 00 12

C350 00 16
Tumbler
336 ml / 11¼ oz
H: 98 mm / 3¾"
D: 83 mm / 3¼"

C350 00 16

Beer

C265 00 21
Beer tulip
500 ml / 17 oz
H: 154 mm / 6"
D: 94 mm / 3½"

C265 00 21

C265 00 24
Beer classic
390 ml / 13 ¾ oz
H: 178 mm / 7"
D: 74 mm / 2 ¾"

C265 00 24

C265 00 50
Pilsner M
396 ml / 13 ¾ oz
H: 205 mm / 8"
D: 70 mm / 2¾"

C265 00 50

C265 00 55
Pilsner L
670 ml / 22¾ oz
H: 240 mm / 9 ½"
D: 83 mm / 3½"

C265 00 55

Spirit & Gin Tonic

C265 00 39
Gin Tonic
755 ml / 25 ½ oz
H: 215 mm / 8 ½"
D: 108 mm / 4 ¾"

C265 00 39

C265 00 05
Spirit
66 ml / 2 ¾ oz
H: 195 mm / 7¾"
D: 63 mm / 2½"

C265 00 05

C265 00 23
Spirits
170 ml / 5¾ oz
H: 166 mm / 6½"
D: 66 mm / 2½"

C265 00 23

C265 00 26
Grappa
106 ml / 3½ oz
H: 200 mm / 8"
D: 65 mm / 2½"

C265 00 26

C265 00 30
Sniffer L
185 ml / 6 ¾ oz
H: 178 mm / 7"
D: 66 mm / 2 ½"

C265 00 30

Decanter & caraffe

C550 20 59
Decanter
750 ml / 25¾ oz
H: 217 mm / 8½"
D: 210 mm / 8¾"

C550 20 59

C880 00 49
Caraffa L
500 ml / 17 oz
H: 237 mm / 9¾"
D: 82 mm / 3¾"

C880 00 49

C880 00 48
Caraffa M
250 ml / 8½ oz
H: 185 mm / 7¾"
D: 64 mm / 2½"

C880 00 48

C880 00 47
Caraffa S
125 ml / 4¾ oz
H: 152 mm / 6"
D: 54 mm / 2"

C880 00 47

C880 00 46
Caraffa XS
4 cl / 1½ oz
H: 105 mm / 4¾"
D: 38 mm / 1½"

C880 00 46

Champagne glass

C180 00 29
Champagne
270 ml / 9¾ oz
H: 242 mm / 9½"
D: 70 mm / 2¾"

C180 00 29

hand made

C144 00 29
Champagne
260 ml / 9⅓ oz
H: 252 mm / 10"
D: 73 mm / 2¾"

C144 00 29

hand made

C440 01 29
Flute Champagne
266 ml / 9 oz
H: 224 mm / 8¾"
D: 70 mm / 2¾"

C440 01 29

C441 01 29
Flute Champagne
266 ml / 9 oz
H: 244 mm / 9½"
D: 70 mm / 2¾"

C441 01 29

Champagne glass

C402 01 27
Champagne
210 ml / 7 oz
H:206 mm / 8"
D: 68 mm / 2¾"

C402 01 27

C402 01 29
Champagne
345 ml / 11¾ oz
H: 233 mm / 9"
D: 80 mm / 3¼"

C402 01 29

C141 00 29
Flute Champagne
290 ml / 9¾ oz
H: 240 mm / 9½"
D: 76 mm / 3"

C141 00 29

Champagne glass

C176 00 07
Campagne
240 ml / 8½ oz
H: 250 mm / 9¾"
D: 60 mm / 2⅓"

C176 00 07

hand made

C432 00 07
Flute Champagne
261 ml / 9¼oz
H: 245 mm / 9½"
D: 76 mm / 2¾"

C432 00 07

C467 00 07
Flute Champagne
200 ml / 6¾ oz
H: 226 mm / 9"
D: 75 mm / 3"

C467 00 07

C402 01 07
Flute Champagne
170 ml / 6 oz
H: 225 mm / 8¾"
D: 64 mm / 2½"

C402 01 07

Spirit glass

C144 00 04
Sweet Wine
265 ml / 19½ oz
H: 234 mm / 9"
D: 83 mm / 3¼"

C144 00 04

hand made

C176 00 04
Sweet Wine
190 ml / 6¾ oz
H: 192 mm / 7½"
D: 68 mm / 2⅔"

C176 00 04

hand made

C180 00 26
Grappa
90 ml / 3 oz
H: 235 mm / 9½"
D: 62 mm / 2⅓"

C180 00 26

hand made

C265 00 05
Spirit
66 ml / 2 ¾ oz
H: 195 mm / 7¾"
D: 63 mm / 2½"

C265 00 05

C265 00 26
Grappa
106 ml / 3½ oz
H: 200 mm / 8"
D: 65 mm / 2½"

C265 00 26

C402 01 26
Grappa
87 ml / 3 oz
H: 172 mm / 6¾"
D: 56 mm / 2¾"

C402 01 26

Spirit glass

C402 01 22
Sniffer S
104 ml / 3½ oz
H: 168 mm / 6¾"
D: 56 mm / 2¾"

C402 01 22

C265 00 23
Spirits
170 ml / 5¾ oz
H: 166 mm / 6½"
D: 66 mm / 2½"

C265 00 23

C265 00 30
Sniffer L
185 ml / 6 ¾ oz
H: 178 mm / 7"
D: 66 mm / 2 ½"

C265 00 30

C180 00 18
Cognac
630 ml / 22¾ oz
H: 143 mm / 5"
D: 111 mm / 4⅓"

C180 00 18

hand made

C402 01 18
Cognac
425 ml / 15 oz
H: 138 mm / 9½"
D: 95 mm / 3¾"

C402 01 18

la Tabella degli Abbinamenti

calice abbinamento

Ballon

Brunello di Montalcino
Sangiovese
Barbaresco
Barolo
Pinot nero
Bourgogne

Bordeaux

Amarone
Aglianico
Cabernet-Sauvignon
Merlot
Bordeaux
Syrah
Tempranillo

Calice vino rosso

Chianti classico
Chianti riserva
Montepulciano
Nebbiolo
Lagrein
Barbera

Calice vino bianco

Pinot grigio
Pinot bianco
Malvasia
Trebbiano
Ansonica
Gewurztraminer
Muller-Thurgau
Chardonnay

calice abbinamento

Calice degustazione universale 1

Spumanti
Vini Rossi
Vini Bianchi

Calice degustazione universale 2

Spumanti metodo classico
Vini Rossi importanti
Vini Bianchi importanti

Calice dessert

Vini Passiti
Vendemmie tardive
Sauternes

Flute Champagne

Franciacorta
Champagne
Champagne Rosé
Champagne-Cocktails
Spumanti metodo classico

la Tabella degli Abbinamenti

calice	abbinamento
Flute	
	Prosecco Spumante Spumante metodo Charmat
Calice Porto	
	Porto Sherry Madeira
Calice Liquore	
	Liquori Amari

calice	abbinamento
Ballon Cognac	
	Cognac Brandy
Calice liquore Tulipano	
	Liquori di bacche e frutti di bosco
Calice Grappa	
	Grappa Acquavite

L'uso del bicchiere

Il bicchiere in cui versiamo il vino è al tempo stesso un contenitore e un espositore. Per svolgere queste funzioni, deve essere in vetro (o cristallo o mezzo cristallo), ovvero un corpo neutro rispetto al vino e alle sue componenti. Deve essere perfettamente trasparente, in modo di permettere di valutare bene il colore e la limpidezza del vino. Decorazioni, sfaccettature, limature e altri lavori "artistici" impediscono un corretto approccio visivo. Il suo spessore e il suo peso dovranno essere minimi; infine il bordo, che viene a contatto con le labbra, dovrà essere il più sottile possibile. Dovrà essere munito di uno stelo sottile e abbastanza alto, per consentire una buona maneggevolezza e una facile rotazione. Va da sé che il bicchiere si afferri per lo stelo e non per la pancia, non tanto per una questione di bon ton, ma per facilitare la degustazione. Il contatto diretto delle mani con la superficie che contiene il vino rischia di alterare sia i profumi sia la temperatura del vino stesso. Impugnando il bicchiere per lo stelo si favorisce anche la rotazione del vino, un'operazione che serve a ossigenare il vino e a far aprire i profumi. Deve essere, infine di forma e capacità adatta: a ogni vino il suo bicchiere. Per i bianchi freschi e aromatici si preferisce un bicchiere a forma di tulipano - bombato al centro, ristretto verso la sommità - che favorisce lo sprigionarsi dei profumi fruttati (banana, pesca, albicocca), ma a volte anche più intensi di frutti tropicali (cedro, ananas, mango). Un bicchiere di dimensioni più grandi, e molto più aperto nella parte che andrà a contatto con la bocca, è l'ideale per bianchi strutturati, anche con affinamento in legno. In questo caso il vino ha bisogno di avere una superficie maggiore, per potersi ossigenare al meglio. In pochi minuti si riveleranno profumi più complessi, che vanno dalle nocciole alla vaniglia, passando per le spezie e la frutta matura. Questo discorso vale anche per i rossi, che, a seconda dell'invecchiamento e della struttura, abbisognano di un differente bicchiere: meno panciuto per i vini giovani e fruttati, molto ampio per quelli austeri. Questi ultimi devono poter roteare facilmente nel bicchiere per esaltare al massimo le sensazioni di goudron, tabacco, tartufo e cioccolato (solo per fare qualche esempio), tipiche dei vini che hanno già iniziato una trasformazione delle componenti organolettiche. Spumanti e Champagne, infine, vengono serviti nella flute, dove possono sprigionare il fine perlage che li caratterizza.

Gigi Piumatti

CARAIBA

Via Toscana, 11 - 40069 Zola Predosa (BO)
T + 39 051 6166983 - F + 39 051 6167394
info@caraiba.it - www.caraiba.it