

# Olio e Vino

## SERVIRE IL VINO

## Balloon per rossi importanti

In questa pagina parleremo di :

- [La scelta del bicchiere](#)
- [Balloon per rossi importanti](#)
- [Le possibilità di acquisto](#)

## La scelta del bicchiere



Se quando si parla di vino, e in particolare si allude alla possibilità di abbinare una buona bottiglia con piatti e portate varie, i primi prodotti che vengono alla mente sono i vini rossi. Il vino rosso è senza dubbio il vino per eccellenza, il prodotto principe in ambito enogastronomico, e senza ombra di dubbio quello che meglio rappresenta l'eccellenza italiana raggiunta in ambito vitivinicolo. Tuttavia, malgrado le innovazioni e gli importanti risultati raggiunti anche a livello internazionale, in quanto a fama ed importanza del vino, ci sono ancora tante persone convinte di poter assaporare un buon vino rosso in un bicchiere qualunque. Non è così, una buona bottiglia da sola non basta a regalare tutte le emozioni di cui è capace. Bottiglia e bicchiere devono sempre e comunque procedere di pari passo, e il vino (che sia rosso, bianco o da dessert) va assaporato nei recipienti giusti. Ogni vino ha il suo bicchiere, ogni vino vanta caratteristiche proprie, ogni vino richiede un servizio specifico e guai a pensarla diversamente: si finirebbe per umiliare le

caratteristiche organolettiche anche dei grandi vini.

## Balloon per rossi importanti

Se è comprensibile che tra le mura domestiche ognuno scelga alla fine di bere dove e come vuole, è altrettanto inaccettabile che un ristorante, un'enoteca o un wine bar commettano errori nel servizio del vino. In queste righe concentriamo la nostra attenzione su una tipologia di bicchiere particolarmente ampia nelle dimensioni, ma a ben vedere diffusa e famosa: il balloon. Si tratta di quella tipologia di bicchiere caratterizzata da un gambo medio-alto e da una pancia ampia e capiente: il balloon è il bicchiere perfetto per i grandi vini rossi invecchiati. Ecco, se



avete a casa una bottiglia di Chianti Classico, di Negramaro, Taurasi o Barolo invecchiati di parecchi anni, assicuratevi un balloon ampio ed arioso, e proverete sensazioni speciali.

## Le possibilità di acquisto

Il balloon per vini rossi importanti è l'oggetto migliore per valorizzare appieno i vantaggi di un invecchiamento. La pancia ampia che caratterizza questo bicchiere funge da camera di ossigenazione: all'interno del bicchiere, il vino respira e libera pienamente tutta la freschezza e la complessità dei propri profumi. Il balloon è acquistabile anche da solo, ma nella maggior parte dei negozi specializzati, lo si trova accoppiato oppure in un set contenente anche il decanter, altro oggetto irrinunciabile per far compiere al vino una buona fase di ossigenazione. A meno che non andiate dritti dritti su prodotti di cristallo, balloon e decanter sono acquistabili a prezzi decisamente accessibili.

## Bicchieri vino rosso

In questa pagina parleremo di :

- [L'importanza di bere correttamente](#)
- [Bicchieri vino rosso](#)
- [Il calice](#)

## L'importanza di bere correttamente



Non tutti, quando pensano all'enologia e al vino, si rendono immediatamente conto della mole di informazioni, dettagli e curiosità che questo ambito implica. Si tratta di un argomento che è impossibile liquidare con poche nozioni, assicurandosi di sapere solo poche cose, in quanto c'è, e ci sarà sempre qualcos'altro da scoprire. Per esempio, c'è chi è appassionato specificamente di degustazione del vino, e si preoccupa di sapere tutto sul modo migliore per godere delle caratteristiche organolettiche del vino. Come si gusta un buon vino? Quali sono i contenitori migliori per consentirgli di sviluppare tutte le sue proprietà ed assaporarle in tutto il loro splendore? In queste righe, focalizzeremo la nostra attenzione su una categoria comune, quella dei vini rossi che, al pari di tutti gli altri vini, richiedono bicchieri specifici per una consumazione perfetta.

## Bicchieri vino rosso

Quando si parla di bicchieri da vino rosso, si tocca un settore che spesso viene sottovalutato e considerato di importanza relativa, ma non è affatto così. In tanti, infatti, sono convinti che in fondo, se il vino è di buona qualità, lo si può bere dappertutto, persino in una flute o in un comune bicchiere da casa. E invece non è così: questo è un grossolano errore. A chi non è mai capitato di andare al ristorante o in un wine bar, ordinare del vino rosso e ricevere, accanto alla bottiglia, un ampio calice che sembra contenere poco liquido, ma in realtà è assolutamente capiente? I calici, quando si parla di vino rosso, vanno per la maggiore, e naturalmente stiamo parlando di quelli ampi, non di quelli affusolati. Perché i calici sono l'oggetto migliore in cui versare il vino rosso? Perché sono ampi e consentono al vino di ossigenarsi per bene, e dare tutto il respiro possibile alle proprietà organolettiche. Profumi, sapori, dettagli, finezze:



tutto, in un vino rosso, viene custodito gelosamente fino al versamento all'interno di un ampio calice, che consentirà in pochi secondi al vino di dare il meglio di sé.

## Il calice

Quali sono i vini rossi per i quali è necessario l'utilizzo del calice? Ovviamente, quelli che possiedono un bagaglio organolettico particolarmente sviluppato e sono caratterizzati da un invecchiamento medio-lungo. Più un vino è invecchiato, maggiore sarà la sua ricchezza aromatica e gustativa, maggiore sarà la necessità di farlo respirare. In altre parole, chiudendo questo capitolo relativo ai bicchieri da vino rosso, possiamo dire che più un vino rosso è invecchiato, più ampio deve essere il calice che lo ospita.

## Bicchierino per vini passiti e liquorosi

In questa pagina parleremo di :

- [L'importanza del fine pasto](#)
- [Il passito](#)
- [Il bicchierino per passiti e vini liquorosi](#)

## L'importanza del fine pasto



Il pasto è inteso da molti come un momento solenne, da vivere al massimo, sia sotto l'aspetto del cibo, che dal punto di vista di ciò che si beve. Tanti però sono soliti sottolineare l'importanza – più che di quello che si beve – di come si beve, dell'imprescindibilità, a tavola, di accessori che consentano una fruizione perfetta della caratteristiche del vino. Ad ogni vino va il suo bicchiere, non c'è nulla da fare. Altri ancora sono convinti che ancora più solenne del pasto, sia il fine pasto, ciò che viene dopo il dolce, l'accompagnamento al dessert. Qui raggiungiamo una zona dell'enogastronomia che vede formarsi

automaticamente più fazioni. C'è chi considera che il modo migliore per digerire o per accompagnare il dessert sia un bicchierino di grappa, chi adora i liquori a base di frutta, come il limoncello, il meloncello, chi la crema di zabaione, chi un gocchetto di sambuca o di mirto, e così via.

## Il passito

Chi invece adora il vino, alla fine del pasto, dopo qualche ottimo calice di vino rosso o bianco, dopo una flute di spumante giovane, non rinuncia ad un bicchierino di passito o di vino liquoroso. Si tratta di un ambito vinicolo estremamente affascinante. I passiti sono vini che vengono prodotti mediante l'utilizzo di uve particolarmente invecchiate, ma soprattutto, dolcissime. Molto spesso, i grappoli utilizzati per la produzione del passito appaiono danneggiati, consumati dal tempo e dalle intemperie, ma se li si assaggia si capisce subito da dove proviene la straordinaria dolcezza di questo vino. Il passito è, a detta di molti, il modo migliore per concludere un pasto ed assicurarsi una bocca estremamente piacevole.



## Il bicchierino per passiti e vini liquorosi

Il bicchierino per passiti e vini liquorosi, oppure “da meditazione”, presenta generalmente un gambo molto alto (da cui si impugna). Si tratta, in pratica, di un piccolo calice, ristretto e sviluppato verso l’alto, appariscente nella forma ma perfetto per valorizzare al massimo la ricchezza aromatica dei passiti e dei vini liquorosi. Tali prodotti vanno sorseggiati poco alla volta, in modo da sprigionare a poco a poco tutta la loro ricchezza e l’intero bagaglio delle caratteristiche organolettiche. I bicchierini conservano i profumi e tutte le note nel migliore dei modi, e rappresentano senza ombra di dubbio i recipienti migliori per chi da un vino non si aspetta solamente un grande gusto, ma anche un grande profumo. Ovviamente, a differenza dei calici per vino rosso e bianco, delle coppe di spumante e delle flute, i bicchierini per passiti sono disponibili in diversi materiali e tipologie. Il gambo lungo per l’impugnatura è d’obbligo, ma la forma può variare molto.

## Borgognona

In questa pagina parleremo di :

- [Una piccola grande rivoluzione](#)
- [La borgognona](#)
- [Scheda tecnica](#)

## Una piccola grande rivoluzione



Ci sono modi e modi di sviluppare e coltivare una passione legata al mondo del vino e dell'enologia. C'è chi prende a cuore, magari per ricordi di infanzia, tutto il lavoro da svolgere durante la vendemmia. Chi si lega direttamente ai fattori goderecci che implica il buon bere, e poi c'è chi preferisce dare un'occhiata alla storia del vino, magari appassionandosi alle radici di quella che secondo molti è la scienza esatta. E' estremamente interessante, infatti, prendere in esame le dinamiche vinicole dei secoli scorsi e tutte le possibilità offerte dall'ambito enologico: cosa è cambiato e come è cambiato? Quali sono le tecniche di produzione, le tipologie di vino e gli oggetti su cui è importante focalizzare la propria attenzione? In quest'ultima categoria figurano sicuramente le bottiglie utilizzate per il confezionamento del vino. In passato il vetro non era affatto un materiale di riferimento: ci si serviva di sostanze come la terracotta e la ghisa per stoccare il vino. Dal XVIII secolo in avanti, poi, le cose sono cambiate in meglio, e le bottiglie di

vetro hanno preso il sopravvento.

## La borgognona

Se ai nostri giorni diamo un'occhiata al novero delle bottiglie più famose, ci rendiamo conto del fatto che la maggior parte di esse abbiano visto la luce in Francia: per rendersene conto in maniera inequivocabile è sufficiente soffermarsi sui nomi. Bordolese, Renana, Champagnotta, sono tutti nomi di bottiglie originarie della nazione transalpina. In queste righe ci concentreremo con particolare attenzione su una delle tipologie di bottiglia più diffuse ed utilizzate nell'ambito del continente europeo: la Borgognona. Come si evince chiaramente dalla denominazione, alludiamo ad un prodotto originario della Borgogna, una delle terre più famose per la produzione di vino rosso francese. Questa bottiglia è conosciuta anche come Borgognotta ed è molto simile all'albeisa, da cui si distingue per qualche centimetro nell'inclinazione della spalla.

## Scheda tecnica

Per quanto riguarda la forma, la Borgognotta ha una base molto pronunciata ed un corpo cilindrico per il 70% dell'altezza totale, poi digrada nel collo. Ha un diametro totale di circa 9 centimetri, la spalla decisamente slanciata e il cerchio alto ma poco pronunciato. Per quanto riguarda l'altezza, come la maggior parte delle bottiglie più usuali, la borgognona misura 31 centimetri dal basso verso l'alto. Per quanto concerne la qualità del vetro utilizzato, è sempre di buon spessore e di colore chiaro nel caso dei vini bianchi, che diventa verde scuro o marrone nel caso ci sia da confezionare vino rosso.

## Bottiglia renana

In questa pagina parleremo di :

- [Il contributo della Francia](#)
- [La bottiglia renana](#)
- [Scheda tecnica](#)

## Il contributo della Francia



Ci sono aree di produzione che nel corso degli anni sono riuscite a scrivere pagine importanti di storia: per la qualità e le tipologie di vino che riescono a dare alla luce, per aver dato vita ad un prodotto divenuto poi eccezionale (vedi lo Champagne), oppure per curiosità e fatti apparentemente di secondaria importanza che qui hanno trovato ambientazione. Nella eterna rivalità tra Italia e Francia per aggiudicarsi lo scettro di paese più importante d'Europa dal punto di vista vinicolo, ai transalpini va riconosciuto il merito di aver palesato una fantasia più acuta e fruttifera, soprattutto in relazione ad accessori ed oggetti collegati al vino in maniera non propriamente diretta. Prendete le bottiglie per esempio: basta dare un'occhiata, anzi, una lettura, ai nomi delle più famose bottiglie di vino, per comprendere nel dettaglio quanto importante sia stato il contributo della Francia nella loro nascita.

## La bottiglia renana

Borgognona, champagnotta, bordolese, sono solamente alcune delle più famose bottiglie di vetro in cui oggi si serve il vino, e nella denominazione portano chiaramente impresso il marchio di fabbrica francese e la provenienza da alcune delle zone di produzione più importanti ed apprezzati a livello internazionale. In questo articolo focalizzeremo la nostra attenzione su un tipo di bottiglia di vino che è nata e si è diffusa a partire dall'area di confine tra la Francia e la Germania, ovvero lungo il versante nord-orientale della nazione transalpina: la renana. Si tratta di una bottiglia originaria dell'area francese bagnata dal fiume

Reno, che irroro anche il territorio tedesco. Per forma ed utilizzo, ma anche per provenienza, è molto simile alla bottiglia cosiddetta alsaziana, da cui va distinta per essere più alta e slanciata e per non avere una spalla particolarmente pronunciata. Proprio a causa di quest'ultimo particolare, la renana è una bottiglia perfetta per i vini che tendono a non formare depositi e residui di produzione sul fondo.



## Scheda tecnica

Andando nel dettaglio della scheda tecnica, e ricordando che la renana è – a causa della forma – conosciuta anche come flauto, scopriamo che mentre la base della bottiglia è poco pronunciata e il diametro del corpo è di soli 7,5 centimetri, il collo è lungo e la spalla addirittura assente. Come si evince dalla foto, infatti, la renana è una bottiglia contraddistinta dalla forma allungata e da un'altezza che non supera i 35 cm. Ha un cervice poco rilevato e nella tipologia classica non può contenere più di 750 millilitri di vino.

## Calice per bianchi giovani

In questa pagina parleremo di :

- [Bere nel modo giusto](#)
- [La forma del tulipano](#)
- [Calice per bianchi giovani](#)

## Bere nel modo giusto



Ci si può accontentare di bere un buon vino, e basta. Oppure si può scegliere di acquistare un'ottima bottiglia di vino e fare di tutto per berla nel miglior modo possibile, procurandosi tutti gli accessori e i bicchieri giusti per consentire al prodotto di dare il meglio di sé. Ad ogni vino, va il proprio bicchiere, non c'è nulla da fare, se si vuole bere nel modo giusto e si vuole permettere al vino di sprigionare all'interno del calice o del bicchiere tutto il meglio del proprio bagaglio aromatico e gustativo, è necessario procurarsi il bicchiere giusto. Si tratta di una regola che in molti

tendono ad accostare unicamente alle caratteristiche dei vini rossi, ma che a ben vedere vale per tutti vini. Dai rossi caratterizzati da un invecchiamento lungo a quelli più giovani, passando per i vini liquorosi o passiti, finendo con i vini bianchi più importanti.

## La forma del tulipano

Proprio di quest'ultima categoria parleremo in questo articolo, perché molto spesso quando si parla di vino bianco si ha l'impressione diffusa di trattare un vino di serie inferiore. Non esiste castroneria più grossolano e assurda: la schiera dei vini bianchi vanta vere e proprie opere d'arte tutte da godere, l'importante è goderle nel modo giusto, procurandosi, appunto, il bicchiere giusto. Se è vero che un vino rosso strutturato richiede a gran voce un decanter e un ampio calice per dare il meglio di sé, è altrettanto vero che una buona bottiglia di vino bianco va sorbita nell'apposito calice a forma di tulipano.



## Calice per bianchi giovani

Il calice per vini bianchi giovani e freschi ha una forma unica e particolare, che consente al vino di essere sorbita nella maniera corretta. Si tratta di un calice più corto rispetto a quelli comuni, caratterizzato da una

leggera svasatura sull'orlo, dove si appoggiano le labbra. All'imboccatura, il calice per vini bianchi giovani e freschi, è lievemente arrotondato, e dalla forma ricorda, appunto, un tulipano. E' interessante notare come di questo tipo di calice – comunque perfetto per assaporare più o meno tutti i vini bianchi – esista anche un'altra versione, lievemente più ampia e panciuta, capace di valorizzare al massimo i vini bianchi più importanti, i rosati, oppure i vini novelli e i rossi molto giovani. Sebbene il panorama vinicolo italiano sia spesso inteso come monopolizzato dal potere dei vini rossi, c'è da dire che con il passare del tempo anche i vini bianchi riscuotono un successo non da poco. Una delle regioni in cui la tradizione vinicola "bianca" è più spiccata è senza dubbio il Triveneto: in Trentino e in Veneto si producono vini bianchi di pregevole fattura.

## Calice per rossi di medio invecchiamento

In questa pagina parleremo di :

- [Un vino, tanti vini...](#)
- [Deliziarsi bevendo...](#)
- [Calice per rossi di medio invecchiamento](#)

## Un vino, tanti vini...



Uno dei pregi fondamentali dell'enologia è la varietà delle opportunità che offre, la ricchezza degli scenari possibili, l'esaltazione della diversità e la possibilità di scegliere sempre qualcosa di diverso. Un consiglio che possiamo dare a chi legge il nostro sito è senza ombra di dubbio quello di evitare le abitudini e divertirsi nella sperimentazione di tutti i sapori possibili. Non restringete il vostro territorio ad una o due bottiglie di vino (intese per qualità di vino, non quantità!), piuttosto svariate, imparando ad apprezzare il meglio di ognuno dei doni che ci fornisce l'ambito enologico. Vini bianchi, vini rossi, vini rosati,

una elencazione troppo semplice e superficiale, che a torto non tiene conto dei sottogruppi che contraddistinguono la passione per il vino. Non esiste un solo tipo di vino bianco, nella medesima misura in cui è assurdo pensare ad un'unica tipologia di vino rosso e ad un solo rosato.

## Deliziarsi bevendo...

Vietato generalizzare, a maggior ragione quando ci si trova a parlare di enologia e di vini: c'è la possibilità di godere di caratteristiche, densità, profumi e sapori diversi e tutti da scoprire: dunque perché limitarsi? In queste righe focalizziamo la nostra attenzione su una precisa tipologia di vini rossi, contraddistinti da un invecchiamento né troppo breve né troppo lungo, ma medio. Si tratta di vini che vantano una buona struttura ed un buon corpo ed a questi riescono ad unire un bagaglio aromatico di tutto rispetto. Presentati così sembrano semplicemente dei capolavori, ma come sempre in ambito enologico, da soli non bastano. Per consentire a un vino di dare il meglio di sé e deliziarsi con tutte le sue migliori proprietà dobbiamo non soltanto abbinarlo in maniera corretta, ma anche servirlo in maniera corretta, utilizzando i calici giusti.



## Calice per rossi di medio invecchiamento

Il calice per vini rossi di medio invecchiamento ospitano tutti quei vini che sanno far parlare di sé. Dopo anni trascorsi in bottiglia (in media dai 2 ai 4, non di più onde evitare di sfiorare in un'altra categoria), il nostro vino ha già sviluppato proprietà organolettiche che lo rendono un prodotto tutto da scoprire. E' già pronto a deliziare prima di tutto la nostra vista, poi il nostro olfatto, mostrando uno spessore aromatico che il calice giusto rende un punto di vantaggio. Infine, il calice giusto darà soddisfazioni al nostro palato e al nostro apparato retro nasale, facendoci avvertire un retrogusto fatto di armonia e note speciali. Se siete convinti che una volta acquistata una buona bottiglia, l'importante sia stapparla e consumarla, beh, dovrete rivedere questa opinione...

## calice per vini bianchi importanti

In questa pagina parleremo di :

- [Qualità e preparazione](#)
- [Esaltare una buona bottiglia](#)
- [Il calice per vini bianchi importanti](#)

## Qualità e preparazione



Avete in programma una cena con gli amici, o comunque con persona con cui non volete mal figurare. Avete in mente un menu a base di pesce, fatto di portate semplici o gustose, o magari di pietanze più elaborate, compatibilmente con le vostre capacità culinarie. In entrambi i casi, la sostanza rimane invariata: il tutto deve essere innaffiato da una buona bottiglia di vino bianco, che va scelta con la medesima cura che metterete ai fornelli. Ci sono bottiglie che da sole riescono a dare un senso alla cena: se i vostri ospiti sanno riconoscere un buon vino, vi ringrazieranno se si troveranno davanti un prodotto di qualità.

## Esaltare una buona bottiglia

Tuttavia, c'è modo e modo di bere il vino, bianco o rosso che sia: lo si può servire nel primo bicchiere che capita, erroneamente convinti che in fondo il recipiente sia un elemento di secondaria importanza, oppure si può scegliere con attenzione il bicchiere da utilizzare. Se avete acquistato un bianco importante ed avete intenzione di stapparlo in compagnia, vi consigliamo di procurarvi il calice giusto, quello che esalta al cento per cento le caratteristiche organolettiche del vino. Il giusto bicchiere dà il giusto risalto alle proprietà del vino e le giuste impressioni. Il giusto bicchiere è l'unica condizione capace di valorizzare al meglio il vino che ci si trova a stappare.



## Il calice per vini bianchi importanti

Il calice per vini bianchi importanti è un calice diverso da tutti gli altri, perché in generale, quando si parla dei vini bianchi si allude a prodotti che non richiedono contenitori particolarmente ampi. Piuttosto, i bicchieri utilizzati per la consumazione del vino bianco tendono ad essere allungati e sviluppati verso l'alto,

mentre quelli di cui ci si serve per il vino rosso sono decisamente più ampi. La scarsa ampiezza delle bocche dei calici per vini bianchi è un elemento ponderato e che procede di pari passo con le caratteristiche del vino. Tali bicchieri consentono di cogliere nel migliore dei modi le sensazioni più volatili tra quelle legate al vino, come la freschezza e l'acidità. Il calice per vini bianchi importanti è l'oggetto ideale per godere fin nel dettaglio dei profumi e della ricchezza aromatica che contraddistingue il vino bianco. I sentori di freschezza, ma soprattutto di fiori e frutta a polpa bianca che da sempre caratterizzano questo tipo di vino, diventano ancora più fruibili se si utilizzano i bicchieri giusti. Insomma: preparate una cena gustosa e ben fatta, scegliete il vino giusto e servitelo nel modo giusto: vedrete che i vostri ospiti trascorreranno una serata indimenticabile.

## Calice poco largo per rossi giovani

In questa pagina parleremo di :

- [Una buona bottiglia non basta...](#)
- [Inebriarsi di profumo](#)
- [Il calice poco largo per rossi giovani](#)

## Una buona bottiglia non basta...



Sia che ci si trovi a parlare di enologia, che si sia chiamati ad affrontare altri argomenti, c'è una verità che purtroppo è innegabile: molto spesso i dettagli fanno la sostanza più delle fondamenta. A proposito del vino, questo dato di fatto trova riscontro nell'importanza imprescindibile che alcuni elementi, a scampo di equivoci e luoghi comuni, arrivano a rivestire. Prendete i bicchieri, per esempio: in quanti, tra gli appassionati di enologia, sono fermamente consapevoli dell'importanza di questi oggetti per fruire al meglio delle caratteristiche organolettiche del vino? Eppure è così: una buona bottiglia di vino non basta a trascorrere una bella serata, a vivere un pasto nel migliore dei modi.

## Inebriarsi di profumo

Per dare il meglio di sé, insomma, il vino richiede l'utilizzo dei bicchieri appropriati, di calici capaci di esaltare ogni singola nota olfattivo-gustativa. Nel giusto bicchiere, il vino diventa protagonista, il profumo che sprigiona dal calice è libero di riempire le nostre narici e di inebriarci. Se quando si parla dei vini bianchi si fa spesso riferimento a vini serviti in calici caratterizzati dalla forma più allungata che panciuta, a proposito dei vini rossi il discorso assume caratteristiche opposte. Per mettere in risalto le proprietà del vino rosso, occorrono calici ampi, che hanno sì il gambo onde evitare di generare il contatto dita-ventre del bicchiere, ma che sono particolarmente sviluppati in capienza.



## Il calice poco largo per rossi giovani

Tuttavia, anche in questo senso è necessario compiere una distinzione in base all'età del vino. I vini rossi più giovani vanno a nozze con calici poco larghi. Tali recipienti sono più adatti per i vini poco aromatici e

poco strutturati, non è un caso che i calici per vini rossi giovani differiscono solo in minima parte da quelli utilizzati per i vini bianchi. Da quest'ultimo periodo avrete capito che più è invecchiato un vino, più è ricco e valoroso il suo bagaglio aromatico, più ampio deve essere il calice in cui questo viene servito. Pertanto, se avete di fronte un vino rosso giovane, di quelli contraddistinti da una buona persistenza olfattiva ma tutto sommato poveri dal punto di vista aromatico, evitate l'utilizzo di calici troppo ampi e adatti ad altri prodotti. Un vino rosso giovane richiede un calice poco largo. Poi, ci sono caratteristiche comuni a tutti i bicchieri, che siano per vino bianco o rosso: devono essere incolori, trasparenti e perfettamente puliti. Più di quanto si possa pensare, l'igiene di un bicchiere è capace di fare la differenza ai fini del gusto e dell'esaltazione del vino.