



LAURA BUCCI

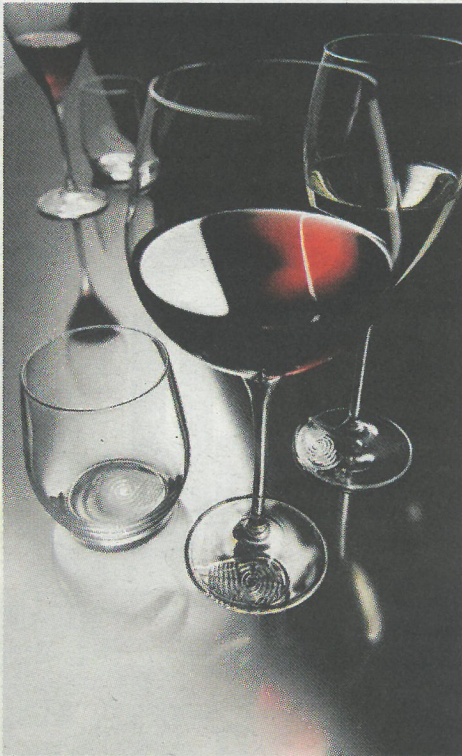
A OGNI VINO IL SUO CALICE?

A ogni vino il suo calice o un unico calice universale? La questione non mette d'accordo i testi di letteratura della sommellerie né i maggiori esperti di enologia e nemmeno il vasto mondo dei winelover

Lavaggio e manutenzione

I calici e i bicchieri possono essere lavati in lavastoviglie (ogni produttore dà le sue indicazioni precise) seguendo alcune raccomandazioni:

- ☞ Scegliere detergenti possibilmente liquidi
- ☞ Scegliere un programma di lavaggio di media durata con basse temperature
- ☞ Evitare possibilmente di mettere il vetro assieme a vasellame e pentole con residui di grasso
- ☞ Controllare che non manchi mai il sale
- ☞ Aggiungere ½ bicchiere di aceto di vino durante il ciclo di lavaggio
- ☞ Togliere i calici solamente dopo che sono completamente asciutti
- ☞ Una volta lavati e asciugati i calici vanno mantenuti in posizione verticale al riparo da polvere e aromi intensi



Il manuale didattico riservato alla degustazione delle varie associazioni italiane di sommelier (AIS, Fisar, FIS) dedica un intero capitolo al "bicchiere", i bicchieri da vino si chiamano calici e hanno un piede o disco, uno stelo o gambo e una coppa o bevante.

Il piede garantisce la stabilità del calice e ne agevola la presa. Lo stelo permette di impugnare il bicchiere evitando il contatto con la coppa, scongiurando così di riscaldare il vino con le mani e consente di tenere le mani a una certa distanza dal naso, in modo che il loro odore non influisca sui profumi del vino.

La forma della coppa è quella che maggiormente valorizza il nettare di Bacco, sul mercato si arriva ad avere coppe e quindi calici altamente professionali, che vengono progettati per esaltare le caratteristiche di un particolare vitigno e a valorizzare quel determinato vino. Molto importante è il bordo del bevante che deve essere assai sottile per consentire un passaggio delicato del vino dal bicchiere alla bocca.

I calici a disposizione degli addetti, enologi, produttori e sommelier, ma anche delle sempre più folte schiere di winelover sono davvero tanti da far girare la testa. Cercando di razionalizzare per tipologia di vino possiamo indicare due calici per i bianchi, tre/quattro per i rossi, un flute e una coppa, e un calicino per i vini da dessert e le grappe.

Calici a confronto

Un calice ...

- con la coppa piccola e allungata e la bocca leggermente richiusa per i vini bianchi giovani;
- con la coppa più ampia e con maggiore apertura in bocca per i vini bianchi strutturati e i vini rossi giovani;
- più alto e con la coppa ancor più grande del precedente con la bocca leggermente richiusa per i bianchi importanti e i rossi di media struttura ed evoluzione;
- con la coppa molto ampia ma non alta, il classico balloon, per i rossi evoluti e di ottima struttura;
- un grande calice con la coppa ampia e alta per i vini rossi importanti;

- il classico flute per lo spumante, sempre più sostituito dalla coppa;
- il calice a tulipano piccolo per i vini da dessert e le grappe.

Un calice che si restringe verso l'alto permette una maggiore concentrazione dei profumi, grande e panciuto, oltre a facilitare il movimento di rotazione del bicchiere per ossigenare il vino, consente di cogliere al meglio il bouquet nei grandi vini rossi.

E per le bollicine? Si prediligono sempre più i calici più ampi: il flute viene oramai utilizzato soltanto per i brindisi delle feste.

Christy Canterbury, Master of Wine, nota giornalista americana, quotata critica del vino, ama la praticità del calice unico, di cui dispone anche in quantità per poter servire a tutti gli ospiti il vino nello stesso bicchiere. Ritiene però che il top sia avere un calice più piccolo, con il bevante meno ampio per i bianchi giovani e di media struttura e uno con la coppa grande per i bianchi più strutturati e i rossi. Christy ha una vasta collezione di calici Riedel a casa, ma attualmente il suo calice favorito è uno Zalto.

Uno o cento, il calice deve essere perfettamente trasparente, di un vetro incolore, e con la coppa bella liscia, non molata e non decorata e dalle pareti piuttosto sottili, soprattutto al bordo. Il materiale più adatto è il cosiddetto vetro sonoro superiore, categoria definita dalla direttiva 69/493/CEE, nelle più moderne versioni ad alta tecnologia che uniscono trasparenza e assenza di colore con la robustezza, per "cristalli" di questo tipo i produttori hanno brevettato il materiale, dalla ricetta segretissima, così in Italia il Luxion di RCR e il Sonyx di Luigi Bormioli, il Krysta di Chef&Sommelier in Francia, il Tritan di Schott Zwiesel e il Platinum Glass di Spiegelau in Germania, in Austria il vetro sonoro superiore di Riedel, che sicuramente rappresenta la storia dei calici da vino (nel 1961 Claus J. Riedel lanciò la prima linea di calici da degustazione con forme e dimensioni diverse).

Prima di fare un acquisto per la casa, il locale o la cantina, valutiamo se ci sono prodotti validi fatti in Italia e, una volta tanto, proviamo a degustare i vini italiani in calici made in Italy!