



# I DIVERSI BICCHIERI

---

**CURIOSITA'**

**TIPOLOGIA QUALE BICCHIERE PER QUALE BEVANDA:**

**“Il bicchiere è un contenitore per bevande adatto per essere portato alla bocca...”**

**Siamo sicuri che un bicchiere valga l'altro?**

## I VARI TIPI

---

I bicchieri sono uno degli elementi fondamentali per il corretto servizio delle bevande, molto spesso questo aspetto è sottovalutato sia in casa che nel pubblico esercizio.

Il bicchiere ha una doppia funzione: tecnica ed estetica.

La funzione tecnica è quella di esaltare le caratteristiche organolettiche del suo contenuto.

Una bevanda servita nel bicchiere sbagliato, spesso, non esprime in degustazione tutte le sue qualità.

La funzione estetica è quella di far risaltare l'aspetto del contenuto.

Un bicchiere di vetro ordinario avrà un costo decisamente più basso rispetto a un bicchiere in cristallino di migliore fattura, ma quale sarà l'effetto nei confronti dei nostri clienti o nostri amici? Un bel bicchiere darà valore aggiunto alla consumazione sotto il profilo estetico e contribuirà a farci individuare come un vero professionista.

## QUALI SONO LE TIPOLOGIE DEI BICCHIERI

Sul mercato esistono varie forme di bicchieri per la somministrazione di bevande e per il bere miscelato.

Ogni azienda ha interpretato le tipologie base lavorando sul design e arricchendo la varietà delle referenze.

**Ecco, qui di seguito, le tipologie principali :**

### ACQUA E BIBITE



I bicchieri da acqua, bibite, succhi di frutta variano da una capacità di cl.20 a cl. 30. Si definiscono tumbler alti e medi . Permettono di servire una dose tra i 12 cl di un succo di frutta sino a cl. 20/25 di bevanda con o senza ghiaccio

### VINO



I bicchieri da vino hanno tutti lo stelo. Le varie forme e dimensioni permettono ai diversi tipi di vino bianchi o rossi, giovani o invecchiati, delicati o di grande struttura di esprimere al meglio la loro fragranza. La foto a fianco presenta due tipi di bicchiere molto importanti. Esistono sul mercato bicchieri in cristallino, non troppo costosi, di ottima fattura.

### VINI SPUMANTI SECCHI, AROMATICI E DOLCI



**Le flûte** per gli spumanti secchi hanno la forma stretta e allungata perché devono trattenere il più a lungo possibile le bollicine, che partendo dal fondo del bicchiere attraversano tutto il liquido.

**La coppa** per i vini spumanti dolci (detta anche coppa Asti) ha questa forma perché il vino spumante ad alto contenuto zuccherino, con molta effervescenza e intensi profumi, deve sprigionare i propri aromi per un' immediata percezione olfattiva.

## BIRRA



I bicchieri per le varie tipologie di birra sono molto differenti tra di loro.

Possono essere boccali con manico, bicchieri con stelo o bicchieri leggermente tronco conici alti e stretti. Ognuno esalta le caratteristiche di una particolare tipologia di birra

## APERITIVO AL SELTZ



Questo è il tipico bicchiere per servire prodotti aperitivi (Bitter, Aperol, Rabarbaro) con aggiunta di seltz.

Il fondo concavo permette una rotazione del seltz assieme al prodotto aperitivo per una rapida miscelazione.

Se il servizio viene effettuato senza ghiaccio, il bicchiere deve essere molto freddo.

## LIQUORI



Distinguiamo il tipo di servizio dei liquori. In questo caso abbiamo dei bicchieri con stelo molto eleganti per un servizio dei liquori dolci tal quali a temperatura ambiente oppure se la bottiglia è conservata in frigo il servizio sarà di un liquore dolce freddo.



Questi bicchieri serviranno per realizzare grog o punch caldi con i liquori dolci, con aggiunta di spezie, aromi, scorze di agrumi, vaporizzando con la lancia del vapore.

Il manico in vetro e in metallo permette all'operatore e al cliente una comoda presa.

## DISTILLATI



Bicchieri con stelo per il servizio dei distillati bianchi, distillati di frutta, grappa.

La loro forma particolare (a tulipano) consente, in degustazione olfattiva, di racchiudere gli aromi volatili nella parte più stretta del bicchiere e cederli gradatamente al naso. Questi bicchieri utilizzati soprattutto per la grappa, ripetiamo, possono essere utilizzati per tutti i distillati giovani: Kirsch, Framboise, ecc...

Sul mercato esistono vari design, ma il concetto del profilo del bicchiere è identico a tutti.



Ballon per il servizio di brandy, cognac, armagnac, calvados. Bicchiere molto panciuto, permette di essere preso con il palmo della mano e, con la temperatura corporea, scaldare il distillato all'interno ruotandolo leggermente. Questa operazione permette alle componenti più volatili di fuoriuscire ed essere apprezzate alla prima degustazione olfattiva.



Tumbler basso per servizio di distillati con ghiaccio.

Questo è il bicchiere più utilizzato nell'american bar perchè nel tumbler basso si possono servire anche liquori dolci e amari con ghiaccio.

Esistono tre tipi di tumbler:

- Alto (per long drink)
- Medio (per acqua)
- Basso (vedi a fianco)

## PUNCH E GROG



Bicchieri con manico di vetro o di metallo, resistenti alla vaporizzazione sotto la lancia della macchina per caffè espresso.

Li abbiamo già visti per il servizio dei liquori dolci caldi, ma vengono utilizzati soprattutto per la preparazione specifica dei punch o grog, che possono essere a base di liquori dolci ma soprattutto a base di distillati quali rum e brandy.

## IRISH COFFEE



Bicchieri con stelo e il trifoglio, simbolo dell'Irlanda impresso sopra, specifico per Irish Coffee e altre varianti calde.

Molto resistente alla temperatura perchè durante la preparazione dell'irish coffee, mexican coffee, french coffee, nel liquido contenuto nel bicchiere viene immessa la lancia del vapore della macchina dela caffè e l'escursione termica risulta essere elevata.