

Il calice... del vino al calice

NUOVI MATERIALI E NUOVE FORME
CAMBIANO IL RUOLO DEL BICCHIERE
E IL MODO DI PROPORRE IL VINO
AL RISTORANTE. COME ORIENTARSI
NELLA SCELTA. *Riccardo Oldani*

Una volta il bicchiere era un semplice contenitore. Poi è diventato un elemento di arredo della tavola, pezzo di design e talvolta perfino opera d'arte per qualificare l'accoglienza. Oggi è diventato qualcosa di più ancora. Un vero e proprio alleato nelle mani del ristoratore che, attraverso le forme, la tecnologia e il concept consente di trasformare il servizio e renderlo ancora più professionale e seducente per la clientela. Parliamo soprattutto di vino, anche se pure nel servizio dell'acqua il contenitore gioca un ruolo di primaria importanza. Ma è proprio nella proposta delle etichette, dal bianco più piacevole e fresco al rosso più impegnativo, che la scelta del calice giusto assume un significato particolare,

SI CHIAMA INTENSO
IL CALICE DI BORMIOLI LUIGI
PROGETTATO PER RIDURRE,
NEL CASO IN CUI SIANO PRESENTI,
GLI ODORI ANOMALI DEL VINO.



GAMMA COMPLETA

La Riserva di Bormioli Rocco

Riserva è una collezione storica di Bormioli Rocco (bormiolirocco.com) appena rinnovata grazie all'impiego delle tecnologie. Il taglio al laser ha consentito di realizzare un bevande più sottile, mentre l'impiego del nuovo vetro sonoro superiore First aggiunge robustezza e lucidità, oltre ad avere una formulazione

ecocompatibile. Alla serie, già di per sé ampia, si aggiungono due nuovi formati: un calice da 56 cl per tutti i vini frizzanti e un "Gran Bourgogne" da 51 cl per rossi di particolare pregio. Di recente l'azienda ha aggiornato praticamente tutte le linee di calici, con proposte studiate esclusivamente per la ristorazione, come la gamma Restaurant in 5 pezzi.

consente all'oste (o al sommelier) di raccontare storie importanti e conferisce una dimensione diversa ai gesti della miscita.

Quello che stupisce, esaminando più da vicino questi oggetti semplici, ma al tempo stesso sempre più complessi, è l'elevato contenuto tecnologico che le aziende italiane, le più all'avanguardia nel panorama mondiale, sono state in grado di applicare ai processi di produzione.

Vetri speciali

Partiamo dai materiali. Quella del vetro è una produzione relativamente semplice, basata sulla fusione di silice, cioè di diossido di silicio, lavorato in forma di sabbia e scaldato ad alte temperature, oltre i 1.000 °C, per essere fuso e prendere, raffreddandosi, la caratteristica consistenza solida e trasparente. Di per sé la silice ha una temperatura di fusione elevatissima, oltre i 2.000 °C, che richiederebbe un costo energetico molto elevato. L'aggiunta di additivi particolari, come la soda o la potassa, consente di far scendere questa temperatura e rendere più facile la lavorazione. Altri additivi inoltre modificano le caratteristiche del vetro. L'impiego di ossido di piombo, per esempio, aumenta le proprietà di rifrazione del vetro normale, dandogli un'apparenza più brillante e luccicante, come avviene nel cristallo.

Questo per quanto riguarda le nozioni di base. Modulando sapientemente gli "ingredienti" chimici nella fusione del vetro, i produttori hanno poi sviluppato proprie "ricette" esclusive, con cui hanno

fatto comparire nuovi tipi di materiale, dotati di caratteristiche ideali per l'impiego nella ristorazione. In questo modo è stato possibile formulare vetri molto simili al cristallo per quanto riguarda l'aspetto estetico, ma meno fragili, più resistenti ai continui lavaggi

dell'azienda, a oltre 4.000 lavaggi industriali. Lo stesso marchio ha sviluppato un metodo per conferire più resistenza ai calici mediante l'applicazione di un "coating", un sottilissimo strato di poche molecole di titanio, sufficiente a rendere più robusti soprattutto

lore e con un indice di rifrazione più elevato rispetto a quello di un tradizionale vetro dello stesso tipo. Questa caratteristica aumenta la luminosità e aggiunge anche doti di resistenza e stabilità ai lavaggi in lavastoviglie. Si chiama invece First il vetro sonoro superiore di Bormioli Rocco, prodotto senza piombo, con un indice di rifrazione molto elevato, vicino a quello del cristallo, e quindi particolarmente brillante.

Si affianca al vetro temperato, ottenuto sottoponendo il vetro a un forte shock termico, con un passaggio repentino dai 700° C a temperatura ambiente. In questo modo le molecole si compattano all'interno della struttura del materiale, fornendogli una resistenza di due volte e mezza superiore rispetto a un vetro comune. Il vantaggio del vetro temperato sta anche nella possibilità di sottoporlo ad alte temperature, fino a 130° C, senza rischiare rotture, e nel garantire una sicurezza più elevata, perché in caso di caduta si infrange in piccoli frammenti, evitando il rischio di tagli.

Lavorazioni speciali

La ricerca tecnologica si estende poi alle lavorazioni e alla ricerca della forma. Tecniche di taglio al laser sono per esempio applicate per dare al bevande, la parte del calice che viene a contatto con le labbra, un arrotondamento e una "svasatura" ideali per consentire una perfetta degustazione, in cui l'unica sensazione sulla bocca sia quella dell'ingresso del vino. Designer e progettisti si sono messi al lavoro in tutte le case

DESIGN ALL'AVANGUARDIA



Le creazioni di Rcr Cristalleria Italiana

Una tra le aziende italiane più creative dal punto di vista del design, Rcr Cristalleria Italiana (rcrcrystal.com) ha presentato in un evento collaterale del Salone del Mobile di Milano una serie di nuove collezioni realizzate da designer di fama mondiale (nella foto la linea Soffio di Manola del Testa). A questi bicchieri pregiati, che fanno parte della Da Vinci Collection, si affiancano modelli in Luxion, lo speciale vetro sonoro superiore della casa, studiati ad hoc per la ristorazione nella collezione Wine & Food.

e, soprattutto, senza l'impiego di piombo, la cui lavorazione ha un elevato impatto ambientale.

Resistenza ai lavaggi

Il Son.hyx di Bormioli Luigi, per esempio, è un vetro "sonoro" brevettato, senza piombo e resistente, secondo le dichiarazioni

gli steli dei calici, la parte più soggetta a rotture.

Rcr Cristalleria Italiana ha messo invece a punto un vetro particolarmente trasparente e brillante, denominato Luxion. Si tratta di un vetro sonoro superiore realizzato con una miscela di materiali che lo rendono trasparente, inco-

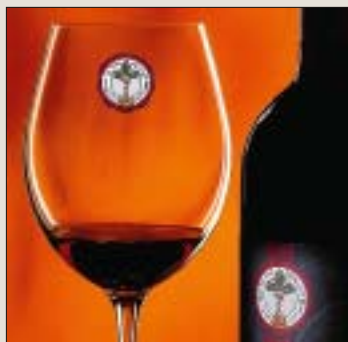
SU MISURA

BLIND TEST



Si chiama Blind (in inglese "cieco") il calice di Riedel, firma internazionale dei bicchieri da degustazione (riedel.com). Completamente nero, fornito anche con la mascherina, è un oggetto da sommelier, studiati per le degustazioni alla cieca di ogni tipo di vino.

BRUNELLO



Elaborato da Rcr Cristalleria Italiana con il Consorzio del Brunello di Montalcino, questo calice è stato studiato apposta per valorizzare al meglio le caratteristiche del grande vino toscano: grande pancia per una diffusione degli aromi, bevante strutturato per far scorrere il liquido sui lati della lingua.

ROSATO

Fa parte della linea Premium di Bormioli Rocco il calice Rosé, elaborato apposta per la mescita e il servizio di



vini rosati. La forma si adatta anche al servizio di bianchi e rossi giovani, con aspetti comuni ai rosé e cioè elevata aromaticità e discreta astringenza. Queste caratteristiche impongono che il liquido scorra sulla parte centrale della lingua e non ai lati, per non enfatizzare la componente amara.

PROSECCO



Disegnato anch'esso da Riedel, il calice ufficiale del Prosecco è stato tra i primi bicchieri per spumante ad adottare il profilo "a diamante", in cui la linea di massimo diametro indica anche il riempimento ideale, corrispondente a una quantità di 100 ml. La forma riduce la formazione di spuma durante la mescita e consente quindi al sommelier di non interrompere l'operazione.

PASSITO



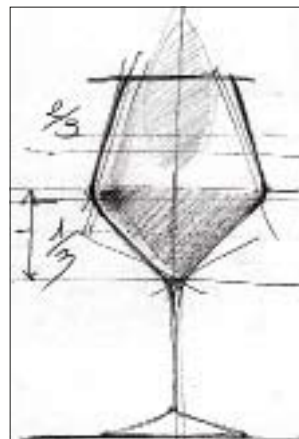
I bicchierini da passito o da dessert non superano mai di solito i 25 cl di capienza. Quello nella foto fa parte della linea Esperienze di Bormioli Luigi, con una svasatura concentrica al fondo del corpo che consente una migliore ossigenazione del contenuto. Alto 21 cm questo bicchiere ha anche uno stretto diametro di apertura, di appena 7,5 cm.

per studiare il modo con cui il liquido scorre in bocca, in modo da indirizzare il flusso sulle parti della lingua più indicate a cogliere le particolarità di un dato vino. Lo stesso metodo è stato seguito per individuare il modo con cui i profumi si diffondono all'interno del corpo del calice, diverso per esempio se si tratta di un bianco aromatico o un rosso di invecchiamento. Conoscere questi particolari è poi utile per progettare un bicchiere in cui il naso di chi lo utilizza si trovi, al momento della degustazione, nel punto giusto per cogliere tutte le sfumature del prodotto.

Al posto del decanter

L'impiego di tecnologie sofisticate di lavorazione ha portato poi allo sviluppo di decorazioni sul calice che, con il passare del tempo, hanno aggiunto al valore estetico anche importanti significati funzionali. Sono nati così calici che internamente presentano ondulazioni, striature, creste impercettibili che rompono il flusso del vino quando il bicchiere viene fatto roteare e agevolano così il processo di ossigenazione. Sono contenitori adatti al servizio di vini importanti, a lungo invecchiamento, senza la necessità di ricorrere al decanter. Il motivo di questa innovazione è molto pratico. Pur nella sua utilità e scenografia il decanter richiede tempi di impiego che difficilmente si sposano con quelli di un ristorante. In molti manuali di degustazione, infatti, si suggerisce a chi intende ordinare un vino importante al ristorante di farlo in anticipo, in modo da consentire al gestore di scaraffarlo con almeno un'ora di anticipo e servirlo in tavola nella fase di pieno sviluppo degli aromi e dei profumi. Una regola mai o quasi mai applicata, a cui si può ovviare oggi con questi

calici di nuova concezione. Ma questa evoluzione tecnologica consente anche di adottare di più e meglio il servizio al calice e induce il ristoratore a gestire diversamente la cantina. Un suggerimento arriva anche da alcuni consorzi di tutela, soprattutto quelli legati a vini di particolare pregio, che in molti casi hanno richiesto lo sviluppo di calici ad hoc. Lo scopo non è solo di enfatizzare determinate caratteristiche organolettiche, ma anche di associare in modo univoco una tipologia di vino a un determinato bicchiere per un fatto di marketing. Ecco allora che la flûte, universalmente utilizzata negli anni Ottanta per tutti gli spumanti, è quasi scomparsa, per essere soppiantata



UNO SCHIZZO DELLA DESIGNER MANOLA DEL TESTA PER RCR.

da calici differenti, molto più larghi per dare agio di percepire meglio aromi e sapori. La tecnologia cambia le abitudini di servizio, ma non per questo il gestore di un ristorante deve farsi incantare. Oggi una linea completa di bicchieri, che comprenda sia quelli per l'acqua sia quelli studiati per tutti i tipi di vino, può arrivare a superare i 14-16 pezzi. Troppi per

chi deve conciliare la piacevolezza del servizio con la funzionalità.

Scegliere i pezzi giusti

Chi vuole semplificare può cavarsela con 4-5 pezzi mirati, tra cui un calice di medie dimensioni per i bianchi e i rossi giovani, un calice ampio e alto per i vini rossi importanti, un calice lungo e svasato per gli spumanti e, volendo, un bicchierino per i passiti e liquorosi da dessert. Questi ultimi, decisamente più alcolici di un vino da pasto. Fondamentale è invece la cura degli oggetti, per ridurre le rotture: riponendoli in rastrelliere ad hoc, non stipando la lavabicchieri per impedire contatti e sfregamenti ed evitando passaggi bruschi tra caldo e freddo.