

Eleganza, Educazione e Stile... per essere **PERFETTI**

Il galateo dei bicchieri

di Liliana Terranova



L'eleganza a tavola inizia dalla conoscenza e dal rispetto delle regole che sono l'espressione della nostra cultura e del nostro stile di vita.

Nel tradizionale galateo i bicchieri "ammessi" a tavola, per ogni coperto, sono minimo due e al massimo cinque; non apparecchieremo mai con bicchieri che non useremo per non affollare la tavola e per non confondere il nostro commensale.

All'Accademia del Cerimoniale, nelle lezioni sulla tavola e l'accoglienza, insegniamo che il posizionamento dei bicchieri è un aspetto importante che segue regole precise. I bicchieri devono essere disposti obliquamente, partendo da destra davanti al commensale, in ordine crescente di grandezza. Il bicchiere dell'acqua deve essere in direzione della punta del coltello; subito dopo, sempre a destra, vanno posizionati quelli da vino. Dietro troveranno posto la flute o la coppa per le bollicine. I bicchieri devono essere collocati a circa 2-3 cm l'uno dall'altro, per evitare che si urtino e per facilitare il servizio. I bicchieri per l'acqua, più grandi e robusti, tumbler o calice, sono disegnati per un rapido sorseggio, mentre i bicchieri da vino con la loro particolare forma, a seconda che si tratti di vini bianchi, rosé o rossi, contribuiscono a decantare specifiche proprietà del vino. Sceglieremo quindi un bicchiere renano o a tulipano per un bianco, a tulipano per un rosé, se si tratta di vini rossi un ballon o gran ballon se rosso corposo e strutturato, per favorirne l'ossigenazione.

Le peculiarità di ogni tipo di calice determinano un impatto differente tra il vino e la bocca: ecco perché esistono svariate forme che esaltano le caratteristiche del vino e ne consentono una degustazione ideale dal punto di vista del colore, olfattiva dell'aroma e gustativa del sapore.

Una scelta accurata del bicchiere non solo esalta le qualità del vino, ma sottolinea anche il nostro rispetto e la considerazione per la bevanda che stiamo consumando.

E come diceva Napoleone Bonaparte: "Niente rende il futuro così roseo come il contemplarlo attraverso un bicchiere di Chambertin".



Liliana Terranova
Socio Fondatore e Docente

Accademia
del Cerimoniale
Protocol Academy

www.accademiadelcerimoniale.com



The etiquette of glasses

Elegance at the table starts with knowing and respecting the rules that are the expression of our culture and our lifestyle.

In traditional etiquette, the glasses 'allowed' at the table, for each place setting, are a minimum of two and a maximum of five; we never set the table with glasses that we do not use so as not to crowd the table and not to confuse our guests. At the Academy of Ceremonial, in the lessons on table setting and hospitality, we teach that the positioning of glasses is an important aspect that follows precise rules. The glasses should be arranged obliquely, starting from the right in front of the diner, in ascending order of size. The water glass should be in the direction of the tip of the knife; immediately afterwards, again on the right, the wine glasses should be placed. Behind this will be the flute or bubble glass. The glasses should be placed about 2-3 cm apart to avoid bumping into each other and to facilitate serving.

The larger, sturdier water glasses, tumbler or chalice, are designed for quick sipping, while wine glasses with their particular shape, depending on whether the wine is white, rosé or red, help to decant specific properties of the wine. We will therefore choose a Rhenish or tulip-shaped glass for a white wine, a tulip-shaped glass for a rosé, and a ballon or gran ballon if it is a full-bodied and structured red wine, to favour oxygenation.

The peculiarities of each type of goblet determine a different impact between the wine and the mouth: this is why there are various shapes that enhance the characteristics of the wine and allow for an ideal tasting from the point of view of colour, aroma smell and taste.

A careful choice of glass not only enhances the qualities of the wine, but also underlines our respect and consideration for the beverage we are consuming. And as Napoleon Bonaparte said: 'Nothing makes the future so rosy as contemplating it through a glass of Chambertin'.

Die Etikette der Gläser

Eleganz bei Tisch beginnt damit, die Regeln zu kennen und zu respektieren, die Ausdruck unserer Kultur und unseres Lebensstils sind.

Die traditionelle Etikette besagt, dass pro Gedeck mindestens zwei und höchstens fünf Gläser „erlaubt“ sind; wir decken den Tisch nie mit Gläsern, die wir nicht benutzen, um den Tisch nicht zu überladen und unsere Gäste nicht zu verwirren. In der Accademia del Cerimoniale lehren wir in den Lektionen über Tischdecken und Gastfreundschaft, dass die Anordnung der Gläser ein wichtiger Aspekt ist, der genauen Regeln folgt. Die Gläser sollten schräg, beginnend von rechts vor dem Gast, in aufsteigender Reihenfolge der Größe angeordnet werden. Das Wasserglas sollte in Richtung der Messerspitze stehen; unmittelbar danach, wiederum rechts, werden die Weingläser platziert. Dahinter folgt das Flute- oder Sektglas. Die Gläser sollten etwa 2-3 cm voneinander entfernt stehen, damit sie nicht aneinanderstoßen und das Servieren erleichtert wird.

Die größeren, stabileren Wassergläser, Becher oder Kelche, sind für den schnellen Schluck gedacht, während Weingläser mit ihrer besonderen Form, je nachdem, ob es sich um einen Weiß-, Rosé- oder Rotwein handelt, dazu beitragen, bestimmte Eigenschaften des Weins zu dekantieren. Für einen Weißwein wählen wir daher ein rheinisches oder tulpenförmiges Glas, für einen Rosé ein tulpenförmiges Glas und für einen vollmundigen und strukturierten Rotwein ein Ballon oder Gran Ballon, um die Sauerstoffzufuhr zu fördern.

Die Besonderheiten jedes Kelchglases bewirken eine unterschiedliche Wirkung zwischen dem Wein und dem Mund: Deshalb gibt es verschiedene Formen, die die Eigenschaften des Weins hervorheben und eine ideale Verkostung in Bezug auf Farbe, Geruch und Geschmack ermöglichen.

Eine sorgfältige Auswahl des Glases hebt nicht nur die Eigenschaften des Weins hervor, sondern unterstreicht auch unseren Respekt und unsere Achtung vor dem Getränk, das wir konsumieren. Und wie Napoleon Bonaparte sagte: „Nichts macht die Zukunft so rosig, wie sie durch ein Glas Chambertin zu betrachten“.

CRC Group

Qualità e stile per catering e hotellerie

Situato in via Lombardia 1 a Jesolo, CRC Group è un partner imprescindibile per chi desidera forniture alberghiere che uniscono funzionalità ed eleganza. Specializzato in articoli di alta qualità esclusivamente Made in Italy, il gruppo propone una vasta gamma di prodotti Ho.Re.Ca rinomati a livello internazionale per qualità e stile. Tutti gli articoli sono capaci di soddisfare le esigenze dal catering all'hotellerie, ma anche di privati, ristoranti, bar e possono essere acquistati direttamente in store o attraverso l'e-commerce www.crcgroup.eu. CRC Group si distingue anche per le consulenze personalizzate, assistendo i clienti nella progettazione degli spazi e nella scelta del design ideale, per garantire risultati su misura e di alto livello.

Quality and style for catering and hotellerie.

Located at 1 Via Lombardia in Jesolo, CRC Group is an indispensable partner for those who want hotel supplies that combine functionality and elegance. Specialising in high-quality items exclusively Made in Italy, the group offers a wide range of Ho.Re.Ca products renowned internationally for quality and style. All items are able to meet the needs of the catering and hotel industry, as well as of private individuals, restaurants and bars, and can be purchased directly in store or through the e-commerce www.crcgroup.eu. CRC Group also stands out for its customised consultancy, assisting customers in the planning of spaces and the choice of the ideal design, to guarantee tailor-made, high-level results.

Qualität und Stil für Gastronomie und Hotellerie.

Die CRC Group, mit Sitz in der Via Lombardia 1 in Jesolo, ist ein unverzichtbarer Partner für alle, die eine Hotelausstattung suchen, die Funktionalität und Eleganz vereint. Spezialisiert auf hochwertige Artikel, die ausschließlich in Italien hergestellt werden, bietet die Gruppe eine breite Palette von Ho.Re.Ca-Produkten, die international für Qualität und Stil bekannt sind. Alle Artikel sind auf die Bedürfnisse des Hotel- und Gaststättengewerbes sowie von Privatpersonen, Restaurants und Bars abgestimmt und können direkt im Geschäft oder über den E-Commerce www.crcgroup.eu erworben werden. Die CRC-Gruppe zeichnet sich auch durch ihre individuelle Beratung aus, die den Kunden bei der Planung von Räumen und der Wahl des idealen Designs unterstützt, um maßgeschneiderte Ergebnisse auf hohem Niveau zu garantieren.

