

Grappa: il bicchiere dei sogni

Nove bicchieri da grappa testati sui visitatori di Vinitaly 2007, un verdetto: il bicchiere più corretto non è quello più attraente. Come migliorarlo? Un apposito test ha rivelato tutto ciò che il consumatore vorrebbe dire ma non dice.



Il bicchiere è uno strumento tecnico – lo dicono i consumatori – ma non sempre lo strumento tecnicamente più corretto è quello che piace di più: questo è emerso interrogando i visitatori di Vinitaly intervenuti al banco di assaggio Grappa & Co. Tasting, che hanno valutato nove bicchieri da grappa diffusi sul mercato con un'apposita scheda (vedasi *L'Assaggio* 19). Ma cosa si può fare per conciliare i due aspetti? Per scoprirlo è stato necessario fare un panel di laboratorio con e una scheda dettagliata, creata secondo il metodo Big Sensory Test® Analogico-Affettivo.

Gli stessi nove bicchieri, dovutamente etichettati per renderli anonimi, sono stati

descritti e valutati da nove giudici addestrati, e i risultati così ottenuti sono stati messi in relazione con i voti dati dai consumatori. Ecco cosa ne è emerso.

Quali valori deve esprimere il bicchiere ideale?

I visitatori di Vinitaly pensano che un buon bicchiere da grappa dovrebbe essere uno strumento tecnico per la degustazione: la razionalità è il valore più importante. Per questo l'aspetto del bicchiere dev'essere innanzitutto quello di un oggetto tecnico. Di tutte le parti del bicchiere la più importante è il piede, perché è lì che il tecnico lo impugna: banditi i piedi troppo piccoli, sproporzionati, fragili o spioventi, perché impediscono una presa corretta (e privano il degustatore del piacere di sfoggiare con il gesto la sua competenza). La sensazione che il bicchiere deve trasmettere è di comodità e robustezza, con un occhio anche alla praticità di lavaggio e asciugatura. Non per niente molti visitatori di Vinitaly sono operatori.

Oltre a questo, il bicchiere deve essere adatto alla grappa: perciò deve essere piccolo, il corpo deve essere sufficientemente largo e la bocca stretta.

Ma il bicchiere deve anche essere raffinato, quindi alla correttezza formale deve unire

l'eleganza. Tecnico ed elegante non sono due cose disgiunte, beninteso: uno stelo lungo rispetto alle dimensioni complessive del bicchiere dà un migliore impatto visivo. Anche l'aspetto tattile è molto importante per trasmettere eleganza; in generale, co-

munque, basta qualche particolare innovativo per colpire anche in un bicchiere classico. L'importante è evitare i fronzoli: il romanticismo non è molto apprezzato. Altra cosa: dai risultati pare che il camino stretto non va molto d'accordo con l'eleganza.

Bicchieri da grappa: le misure dei sogni

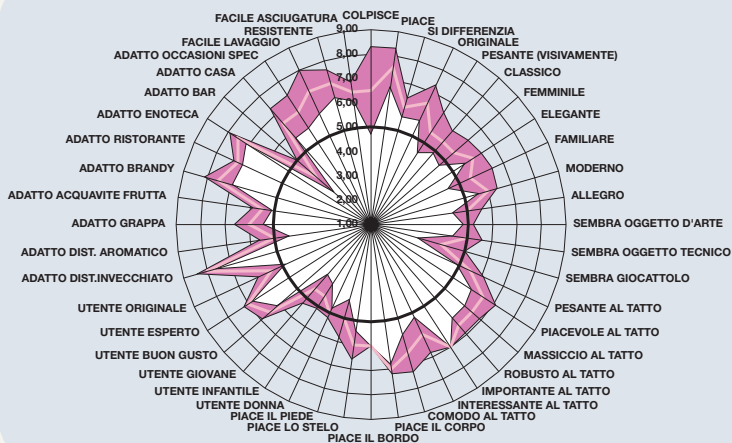
Strettamente parlando di misure, ecco in ordine di importanza i requisiti del bicchiere che vorrebbe il consumatore.

- Con il corpo basso: se è un bicchiere da grappa, non deve avere una pancia troppo grande;
- con uno stelo molto alto, soprattutto in rapporto all'altezza complessiva del bicchiere: insomma, poco corpo e molto gambo;
- con una strozzatura molto pronunciata del corpo nel punto che separa il corpo dal camino, soprattutto in rapporto alla larghezza massima del corpo;
- non troppo alto complessivamente;
- con un piede di grandezza proporzionata, comodo ma non enorme;
- con un corpo proporzionato al bicchiere, ma non troppo stretto;
- con una bocca proporzionata, ma non troppo grande rispetto alle labbra.

Novi bicchieri da grappa: carta d'identità

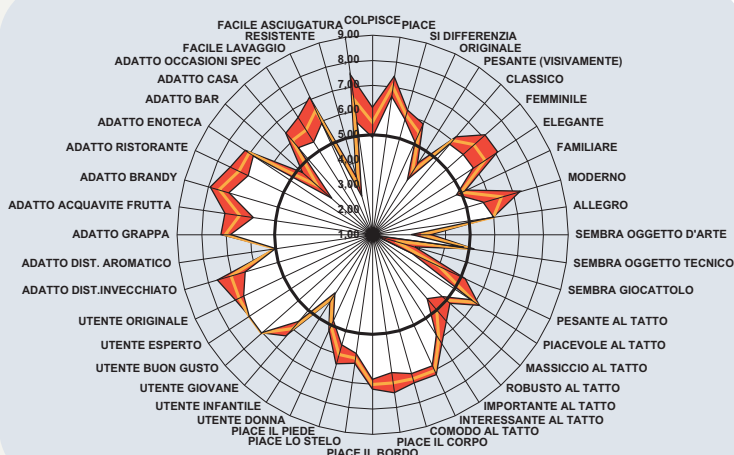
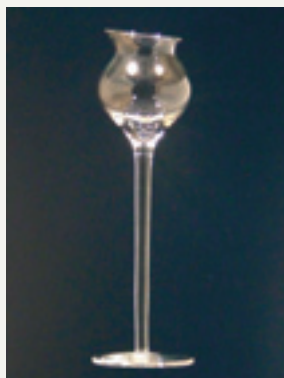
Ognuno dei bicchieri testati ha il suo perché e le sue particolarità. Quali valori esprimono? Quali aspetti vengono notati da chi li usa per assaggiare? Ecco i risultati del test BST Analogico-Affettivo: bicchiere per bicchiere, che riportiamo nell'ordine di classifica dato dal consumatore.

Voto del consumatore:
5,92



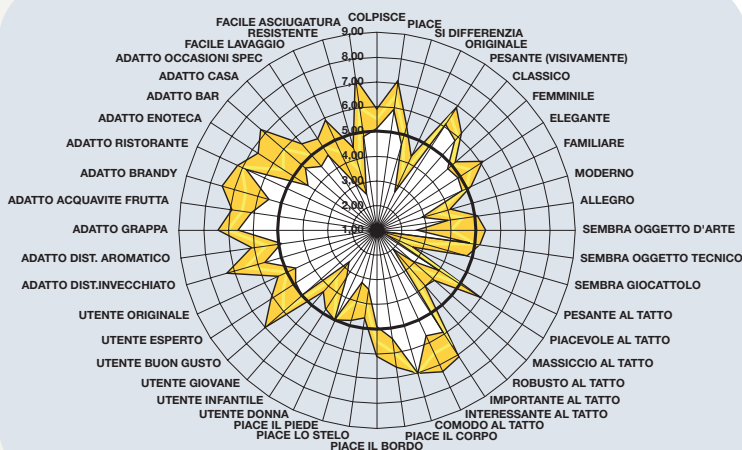
È un bicchiere assai poco appariscente e dall'aria poco originale, ma nella sua classicità risulta elegante e dà quel senso di solidità che richiede l'immagine di uno strumento tecnico di assaggio. Questa sensazione la dà soprattutto in mano: non pesante ma solido e dall'impugnatura comoda, dovuta al piede largo che è uno dei suoi punti di forza insieme alla forma del corpo. Per questo è considerato adatto a un utente esperto, soprattutto per l'assaggio di grappa ma anche di altre acqueviti. Per la sua robustezza è visto bene al ristorante e al bar, in quanto resistente in lavastoviglie e di facile asciugatura.

Voto del consumatore: 5,90



È un bicchiere assai fuori dal comune, e proprio per questa sua originalità colpisce a prima vista. È associato quasi a un oggetto d'arte, e pur essendo moderno e in un certo senso allegro mantiene un'immagine fine ed elegante. Anche al tatto risulta molto comodo (si impugna sullo stelo), e allo stesso tempo interessante: è un bicchiere importante, adatto soprattutto alle donne giovani. Gli assaggiatori lo indicano più che altro per distillati aromatici come le acqueviti di frutta, e per le occasioni speciali: ben visto in enoteca, è assolutamente consigliato per il ristorante e il bar, in quanto problematico da mettere in lavastoviglie.

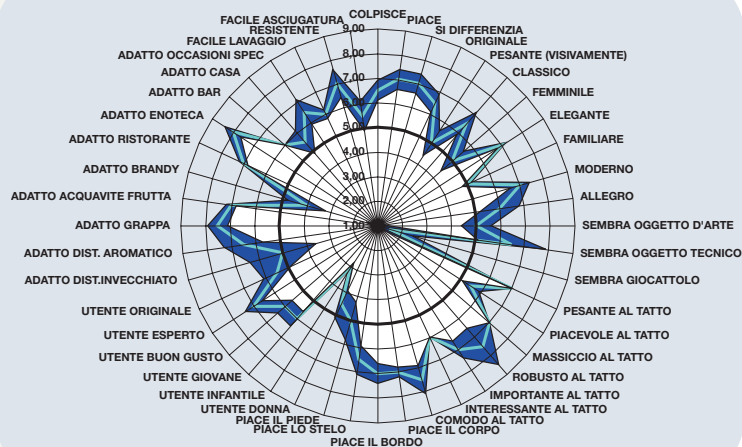
Voto del consumatore: 5,88



Questo bicchiere, il più stretto e sottile tra quelli testati, è stato molto apprezzato per l'essenzialità, che gli dà l'immagine di un buono strumento tecnico di assaggio. A prima vista è originale ma allo stesso tempo molto classico, fine ed elegante. Il suo punto vincente è senz'altro la comodità al tatto: pur essendo leggero ha un'aria robusta, e ha un bordo fine disegnato sulle labbra. Va bene per le donne e anche per assaggiatori esperti, ed esprime bene distillati aromatici giovani, come la grappa e le acqueviti di frutta. Ha di bello che è un passepartout adatto per qualsiasi uso, luogo e situazione: elegante ma anche robusto, ha come unica scomodità il corpo un po' stretta per l'asciugatura.

Voto del consumatore:

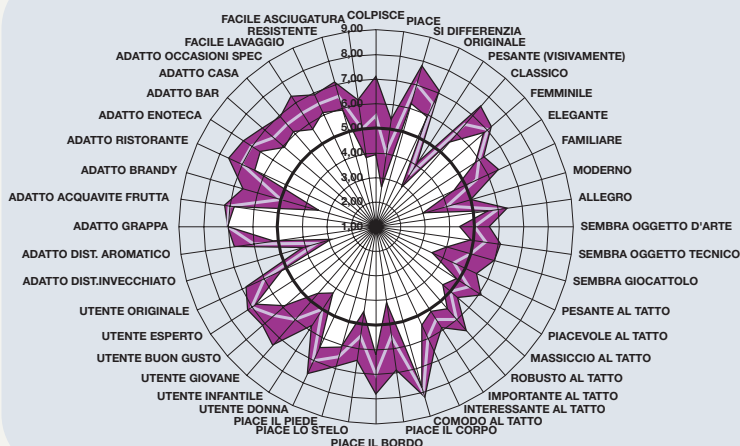
5,44



Questo bicchiere piace molto agli assaggiatori esperti, perché ha l'aria più tecnica di tutti grazie alla forma del corpo, che lascia grande spazio all'alto camino. Sicuramente questa è la forma più impressa nella mente degli assaggiatori formati. Classico, elegante e moderno al tempo stesso, preso in mano è più pesante e massiccio di quanto ci si aspettasse, ma la presa è comoda grazie al lungo stelo (unico punto debole, il piede). È considerato adatto a tutti i distillati, soprattutto acqueviti di frutta e grappe aromatiche, sia giovani sia invecchiate. Buono per l'enoteca e il ristorante, fa la sua figura anche nelle occasioni speciali e non esce male dalla lavastoviglie.

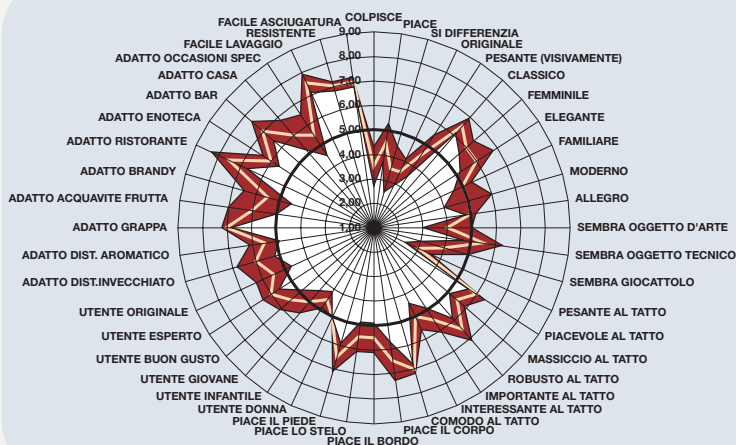
Voto del consumatore:

4,42



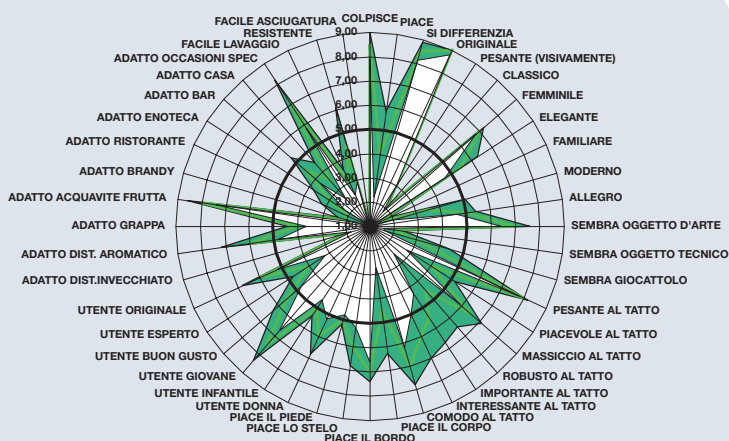
Questo bicchiere non dispiace, ma ha a suo sfavore l'immagine un po' vecchiotta: colpa non tanto del corpo, quanto dello stelo e del piede, che come abbiamo visto sono molto importanti. Visivamente è massiccio e classico, quasi antico. Eppure in mano si rivela sorprendentemente leggero, comodo e maneggevole, e tutto sommato non è considerato inadatto a un utente di buon gusto. È considerato adatto soprattutto con le grappe invecchiate, ma anche con il brandy, e di tutti i luoghi è visto meglio al ristorante, nonostante si abbia molta renitenza a metterlo in lavastoviglie: facile da asciugare, ma dall'aria poco resistente.

Voto del consumatore: 4,37



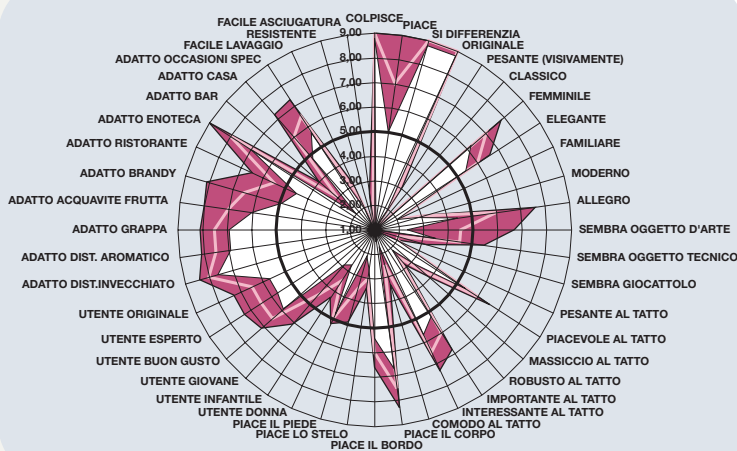
Particolarissimo questo bicchierino, grazie al basso stelo e al piccolo coperchio che gli dà un aspetto unico. Divide molto gli assaggiatori nel gusto, per la sua esasperata finezza e femminilità. È allegro ma non ha l'aria di un giocattolo, anzi è considerato molto elegante. Leggerissimo, è anche abbastanza interessante al tatto: peccato la scomodità dell'impugnatura dovuta allo stelo cortissimo e al piccolo piede, perché il corpo e il bordo piacciono, e lo rendono adatto a utenti esperti e di buon gusto (forse un po' originali). Considerato adattissimo a tutti i distillati soprattutto invecchiati, è visto bene in enoteca e in casa per le occasioni speciali, ma lascia alquanto perplessità sulle modalità di lavaggio.

Voto del consumatore: 4,30



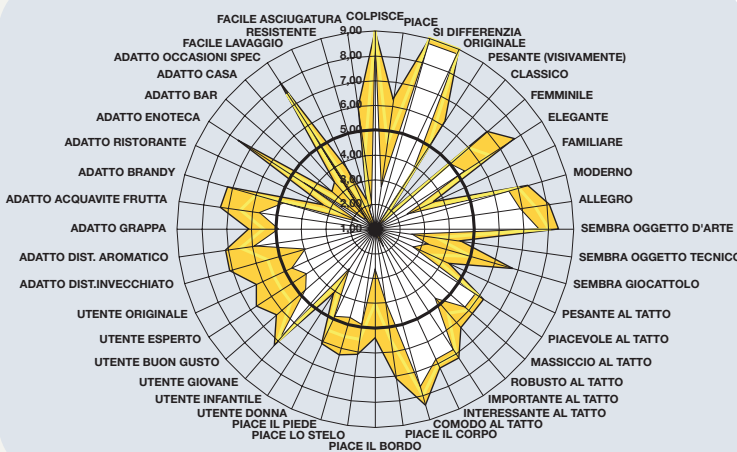
Dall'analisi dettagliata risulta difficile dire perché questo bicchiere sia piaciuto così poco al consumatore. Agli assaggiatori piace il corpo, piace il bordo, piace lo stelo e piace il piede: evidentemente è proprio il suo aspetto un po' anonimo che l'ha svantaggiato, gli manca quel tratto di stranezza che lo rende interessante. Classico, fine, elegante e anche moderno, non evoca né un oggetto d'arte, né uno strumento tecnico, né un giocattolo. In mano è comodo e maneggevole, associato soprattutto al brandy e alle grappe invecchiate. Va bene per il ristorante come per l'enoteca e la casa, troppo alto e fragile per il bar.

Voto del consumatore:
3,97



Questo bicchiere ha generato non poche perplessità tra i giudici che l'hanno analizzato, perché la sua impostazione è classica ma il suo aspetto non è affatto comune: non saprebbero che carattere attribuirgli. Sanno solo che è adatto agli esperti perché il corpo è ben fatto ed è comodo in mano, anche se un po' troppo massiccio. Il suo punto debole è il piede. Altra cosa che lo svantaggia è la sua associazione solo con i distillati invecchiati (il brandy più che la grappa), per il corpo grande e panciuta. Ben visto in enoteca e al ristorante, è promosso anche in lavastoviglie.

Voto del consumatore:
3,19



Il concept del tutto innovativo di questo bicchiere ha colpito molto ma anche spiazzato gli italiani, che hanno detto: va benissimo per le acqueviti di frutta, per la grappa no. Gli manca quella familiarità che è associata all'immagine del distillato nazionale per cui è stato dichiaratamente disegnato. Peraltro elegante e fine visivamente (più pesante al tatto), ha tutta l'aria di un oggetto d'arte. In mano non tutti l'hanno trovato comodo, perché non si impugna facilmente dal piede. Ovviamente è il corpo a dividere di più i gusti, mentre il bordo e lo stelo piacciono a tutti. Molto adatto ai giovani, poco agli esperti, non potrebbe mai andare per un distillato invecchiato. Essendo un pezzo da cristalleria va bene per le occasioni speciali, ma è difficile immaginarlo in un pubblico esercizio.

Manuela Violoni