

L'eleganza di un sorso di vino: presentato il calice ufficiale per il Brunello

scritto da Riccardo Isola | 01/12/2021



Durante l'Anteprima di Benvenuto Brunello del 19 e 20 novembre è stato utilizzato, per la prima volta, il calice ufficiale realizzato da Italesse

Il vino ha da sempre avuto bisogno di un contenitore, di un oggetto, di un supporto per essere gustato. Lo testimonia, per esempio, la mostra che il Museo internazionale delle ceramiche di Faenza in questo periodo organizza all'interno delle proprie sale: "[Gioia di Ber](#)". Un'esposizione dedicata alle ceramiche da vino (e da acqua, ma a noi non interessa questa digressione) utilizzate in Italia dall'antichità classica al design del XX-XXI secolo, visitabile fino al 30 aprile 2022.

Ogni vino ha il suo calice adatto

Ma senza scomodare gli antichi, si può tranquillamente aprire un manuale didattico per sommelier e per degustatori per vedere quante forme, tipologie, stili ci siano a seconda delle caratteristiche del nettare di Bacco da dover ospitare.

Bersi uno Champagne in una “Coppa” fa tanto anni '20 ma non è il suo corretto abbraccio vitreo, così come sorseggiare in un “Gran ballon” un Pignoletto Docg dei colli bolognesi fa tanto beone e poco attento conoscitore delle esigenze complessive della degustazione.

Men che meno provare a carpire le infinite sfumature di un **Amarone della Valpolicella Docg** se versato in una “flute”... gli esempi potrebbero essere infiniti e divertenti.

Il calice ufficiale del Brunello si chiama “Senses”

Ecco così che il [Consorzio del Brunello di Montalcino](#), proprio durante l'ultima edizione della sua Anteprima 2021 che si è svolta dal 19 al 20 novembre ([ve l'abbiamo raccontata su queste pagine](#)) ha deciso di servire agli appassionati, giornalisti, addetti ai lavori, cotanto bendidio enoico, in un calice studiato apposta per valorizzarne, rispettandole, le caratteristiche degustative e quindi organolettiche.

Per arrivarci, sembra un report da rivista scientifica, sono stati impiegati studi, **ricerche e oltre 300 degustazioni**. Un prodotto vetrario realizzato da Italesse, storico marchio del settore, che ha pure un nome: **“Senses”**. Il risultato è quello di un calice leggero, con coppa a fondo piatto e il corpo affusolato, in vetro cristallino soffiato in automatico in assenza di piombo che esalta le caratteristiche organolettiche del Brunello.

Un supporto che regala un'esperienza il più possibile rispettosa, amplificante e veritiera di quel “sangue della terra” conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

La degustazione con “Senses” di Italesse

Alla prova il **risultato è più che soddisfacente**. In primis per il peso, veramente piuma, e per la trasparenza, a dir poco brillante. In secondo luogo per l'**eleganza estetica indiscutibilmente fiera, snella e leggiadra**. Grazie alla sua forma al naso, la spinta complessa e ricca dei sapori del vino viene indirizzata perfettamente regalando nitidezza e immediatezza dei riconoscimenti.

Grazie alla base giustamente larga, il vino riesce ad accomodarsi “spogliandosi” minuto dopo minuto delle sue caratteristiche per donarle, in modo netto, a ogni mercé di sorso. Questi entrano tesi, chiari, riconoscibili. Un gran bel e utile prodotto, sia per i professionisti che per i winelover, pensato, voluto e realizzato per amplificare ancora di più l'immersione totalizzante di questo sorso di terra, sangue e frutto.

L'acquisto è online su www.italesse.com (79,90 euro per sei calici).