

## Bicchieri: guida alla scelta del tipo perfetto

**Pubblicato:** Martedì 14 Aprile 2026



Spesso si tende a considerare i **bicchieri** un argomento scontato, pensando di conoscerne già ogni aspetto. **La scelta del bicchiere per un locale**, però, non è mai casuale, dato che influenza l'estetica, gli aromi percepiti, l'esperienza al sorso e la temperatura del drink, comunicando allo stesso tempo l'identità del locale.

**RGmania** è il sito ideale su cui scegliere **bicchieri professionali**, grazie all'ampissimo assortimento e l'attenzione verso le novità di maggiore tendenza.

La prima distinzione fondamentale è a livello di **materiale**, tra vetro lead-free, privo di piombo, sicuro e moderno, e cristallo, contenente piombo, il cui impiego è ormai vietato per legge. I bicchieri differiscono poi per forma, capacità, tipo di vetro, colore, decoro, spessore del bordo, impilabilità.

Qui ci limitiamo alle macro distinzioni, a livello di **utilizzo, ergonomia e diverse tipologie**.

Ecco i principali utilizzi dei bicchieri:

- **Per vini rossi** ? balloon ampi
- **Bollicine** ? flute
- **Distillati** ? bicchieri piccoli e panciuti
- **On the rocks** ? tumbler bassi
- **Tropicali** ? tiki mug
- **Birre** ? bicchieri adatti a schiuma e profumi
- **Irish Coffee** ? in vetro termoresistente.

A livello di ergonomia e sensazione tattile, invece:

- **Bicchieri grandi e sottili** ? indicano leggerezza
- **Bicchieri robusti** ? trasmettono solidità
- **A stelo lungo** ? evitano il riscaldamento
- **Stelo corto/stemless** ? rendono il prodotto più maneggevole.



Di seguito trovate le principali tipologie di bicchieri.

## Tumbler

Il termine tumbler indica bicchieri senza piede né stelo, generalmente cilindrici, usati per drink lisci o ‘on the rocks’. Si dividono in:

- **OF (Old Fashioned)** ? 20-30 cl di capacità, bassi e larghi, per whisky lisci o cocktail classici.
- **DOF (Double Old Fashioned)** ? 30-45 cl circa, più alti e capienti, per porzioni più generose o cocktail con più parte analcolica.
- **Highball (o Hiball)** ? 25-35 cl circa, per cocktail ‘long’ come cuba libre, gin tonic, vodka soda.
- **Beverage** ? simile all’Highball ma più grande (40-50 cl), per succhi, soft drink con ghiaccio e bevande analcoliche.
- **Shot** ? piccolissimo (2-5 cl), per distillati o liquori da bere ‘alla goccia’.

## Calici

I calici sono bicchieri con stelo, utilizzati per vini e cocktail. La varietà è ampia, perché ogni bevanda ha esigenze specifiche.

### Calici da acqua e vino

- **Acqua:** capienti (30-50 cl).
- **Vino:** più piccoli e variabili, in base all’uva o allo stile. Questi a loro volta si differenziano in base ai diversi tipi di uvaggio:
- **Bordeaux:** alto con apertura chiusa, per rossi strutturati
- **Burgundy:** pancia ampia, ideale per Pinot Noir
- **Barolo:** simile al Burgundy, esalta aromi intensi
- **Chardonnay:** media grandezza, per bianchi corposi

- **Riesling:** stretto, preserva acidità e freschezza
- **Pinot Noir:** pancia ampia, per raccogliere profumi delicati
- **Chianti:** dimensione media, per rossi freschi
- **Sauvignon Blanc:** stretto e slanciato, conserva aromi erbacei
- **Universale:** dalla forma intermedia, versatile
- **Degustazione:** piccolo e leggermente panciuto, per analisi tecniche.

## Calici da cocktail

Esistono anche diversi tipi di calici da cocktail:

- **Flute:** alto e stretto, per spumanti e champagne
- **Nick & Nora:** piccolo, 10-15 cl
- **Fizz:** simile al flute, ma più largo
- **Margarita:** largo e svasato
- **Martini:** a V, per Martini e Cosmopolitan
- **Hurricane:** ampio e curvo, per drink tropicali
- **Cocktail (o Champagne coupe):** basso e largo, per bollicine e drink vintage
- **Coupe:** sinonimo della coppa da cocktail
- **Irish Coffee:** dotato di manico, resistente al calore
- **Calice Grappa:** panciuto e stretto in cima, per concentrare gli aromi
- **Cognac:** balloon basso e largo, da scaldare con la mano.

## Bicchieri da birra

Ogni stile birrario ha il suo bicchiere ideale per esaltarne le caratteristiche:

- **Stout:** ampio e con imboccatura larga
- **IPA:** Teku o tulipano, per aromi luppolati
- **Wheat/Weiss:** alti e larghi in cima, esaltano lieviti e schiuma
- **Tester:** piccolo, per degustazioni
- **Teku:** elegante, per profumi complessi
- **Boccale:** robusto e con manico, per lager e birre tedesche
- **British Ale:** pinta inglese, bombata o cilindrica
- **Lager:** boccale o slanciato, mantiene la freschezza
- **Pilsner:** alto, stretto, leggermente svasato.

## Tiki Mug

Infine, le tiki mug, bicchieri ispirati alla cultura caraibica e polinesiana. Spesso in ceramica decorata, sono impiegati per cocktail tropicali e col tempo si sono trasformati in veri e propri oggetti da collezione.

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)

