# Bicchieri da cocktail, guida rapida ai fondamentali

img3121-9bbc55b0

Ogni cocktail deve essere servito in un particolare bicchiere in grado di valorizzarne il contenuto: la scelta diventa quindi fondamentale per la riuscita di un servizio impeccabile. Esistono infatti alcune tipologie di cui non è possibile fare a meno, una sorta di “abc” anche per chi non possiede grandi esperienze da bartender a livello professionale. Sono i “fondamentali” da cocktail: il tumbler basso – detto anche Old Fashioned – è il bicchiere più versatile ed è indicato per servire il famoso cocktail da cui prende il nome, ma anche liquori on the rocks, americani, whiskey o preparazioni al pestello; il



tumbler alto si sposa invece con i long drinks. Non può mancare la classica coppa

Martini, dall’omonimo cocktail, e la doppia coppetta, più capiente e utilizzata per gli short drink serviti senza ghiaccio; i flute sono invece dedicati agli spumanti per esaltarne il perlage, così come la coppetta da champagne e il calice degustazione dalla tradizionale forma a tulipano, dedicato al servizio di whiskey single malt, calvados, rum e alcuni distillati. A concludere gli shooter, piccoli bicchieri utilizzati per i cocktail che vanno bevuti in un colpo solo. Si possono usare ghiacciati per servire anche vodka o liquori freddi.

**Bicchieri da cocktail: quando l’estetica sposa la funzionalità**