



**Terroir Vino, Lunedì 7 Giugno 2010**

Magazzini del Cotone, Porto Antico di Genova

- + VINX UNPLUGGED UNCONFERENCE (DOMENICA 6 GIUGNO)
- + GARAGE WINES CONTEST (DOMENICA 6 GIUGNO)
- + BARATTO WINE DAY (LUNEDÌ 7 GIUGNO)

## professione sommelier

Mercoledì 12 Maggio 2010



Funzioni Accessori Tecniche Cantina Bicchieri Bottiglie Botti Tappi Storia Viticoltura  
Enologia Degustazione Legislazione Enografia Vini speciali Distillati Liquori Birra Abbinamenti Merceologia

[www.vinoirete.it](http://www.vinoirete.it)

## le bottiglie

a cura di L. Romano

Le bottiglie hanno varie forme, ognuna con la sua storia, ma anche il colore ha il suo significato, perché i vini devono essere preservati dalla luce.

I vini da consumare in tempi brevi possono essere conservati in bottiglie di vetro trasparente, mentre quelli adatti all'invecchiamento debbono essere protetti dal vetro scuro.

Ecco le principali tipologie:



La prima bottiglia è la **champagnotta**, caratterizzata dal vetro spesso e dal fondo pronunciato, utilizzata per vini con presenza di anidride carbonica come gli spumanti.

La seconda è la **champagnotta prestige cuvée**, destinata in genere a prodotti di particolare prestigio e classe, come grandi champagne, spumanti e millesimati.

La terza è la **borgognona** o **borgognotta**, originaria della Borgogna, utilizzata per vini bianchi e rossi; la spalla un po' pronunciata torna utile per ostacolare la fuoriuscita di eventuali depositi quando si decanta il vino.



La quarta è la **alsaziana**, originaria dell'Alsazia, che ospita quasi esclusivamente vini bianchi.

La quinta è la **renana**, usata in prevalenza per vini bianchi. Come per l'alsaziana, la mancanza di spalla in prossimità del collo è in funzione del fatto che le tipologie di vino per cui viene utilizzata non prevedono la formazione di depositi sul fondo.

La sesta è la bottiglia ad **anfora**, tipica della Provenza, frequentemente usata in Italia per vini bianchi marchigiani a base Verdicchio (es: la *Titulum* della Fazi-Battaglia).



La settima è la **bordolese**, originaria di Bordeaux, la bottiglia forse più usata in assoluto, sia per i rossi che per i bianchi; la spalla molto pronunciata torna utile per ostacolare la fuoriuscita di eventuali depositi quando si decanta il vino.

L'ottava è la **bordolese a spalla alta** o anche **bordolese golia**, ed è una versione usata per bianchi e rossi di maggior pregio ovvero per la prima etichetta dell'azienda.

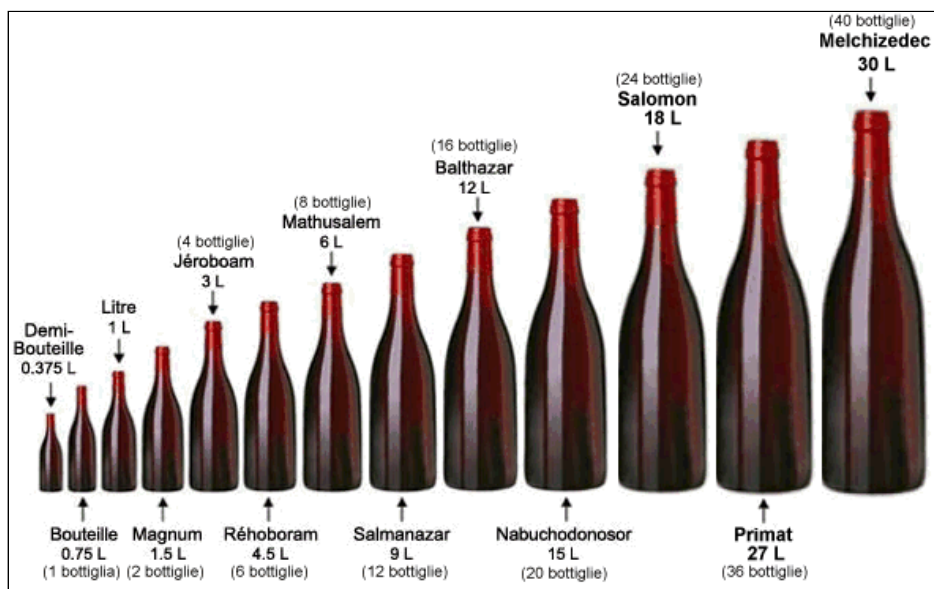
La nona è l'**albeisa**, originaria delle Langhe, impiegata quasi esclusivamente per vini rossi, Barolo e Barbaresco su tutti.



La decima è la **pulcianella**, tradizionalmente legata al vino Orvieto. Attualmente è scarsamente utilizzata in Italia tranne che per alcuni vini passiti liquorosi della Locride, ma è tipica degli Armagnac in Francia e soprattutto legata alle produzioni portoghesi come Mateus e Vinho Verde.

L'undicesima e la dodicesima hanno ormai legato, salvo piccole modifiche, la propria fisionomia al nostro Marsala e al Porto.

Per particolari occasioni, in commercio esistono anche alcune singolari versioni della champagnotta, che hanno nomi esotici e rappresentano multipli e sottomultipli di una bottiglia da 750ml



21-09-2009 19:34