



Scegli l'opzione ritiro

10% DI SCONTO
e costi consegna azzerati

In esclusiva su



ORDINA ADESSO

Promozione valida fino al 30/9.



NEWS CASE DESIGN LUOGHI AGENDA PERSONE #ADLOVES ⋮ Q

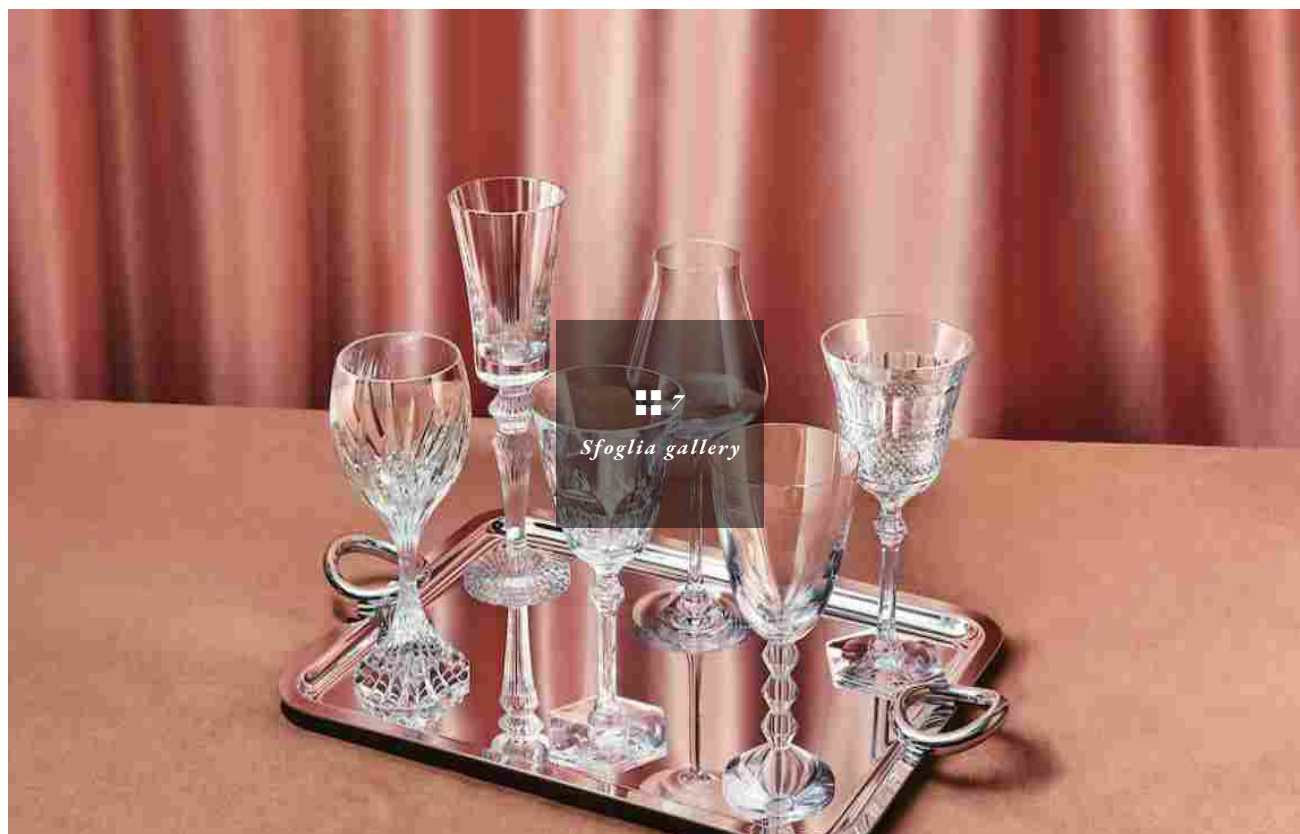
AD DESIGN

LIFESTYLE

ARREDAMENTO

Come disporre i bicchieri a tavola

di Marilena Pitino • 01 settembre 2020



126361

Tutti i nostri suggerimenti per collocare i bicchieri a tavola secondo le regole del bon ton.



Aurora di [Ichendorf](#)

Dopo avervi fornito qualche suggerimento su come disporre le posate proseguiamo con una **piccola guida** su come posizionare i **bicchieri a tavola** secondo il galateo e rendere la vostra **mise en place** un piacere per gli occhi e per il palato.

Secondo la tradizione **la prima regola** da tenere a mente per la disposizione dei bicchieri e quella di posizionare sul tavolo solamente quelli che verranno realmente utilizzati, e in ogni caso non bisogna metterne più di quattro. L'apparecchiatura classica prevede che in corrispondenza della **punta del coltello**, a destra del piatto, venga posizionato il bicchiere del vino rosso, e verso sinistra il bicchiere dell'acqua. Il **bicchiere del vino dolce** (coppa o calice) verrà messo dietro il bicchiere del vino rosso. Se si prevede di servire del vino bianco, il suo bicchiere prenderà il posto di quello da vino rosso. Altro suggerimento se invece si prevedono **più vini**, partendo dalla punta del coltello verranno collocati in ordine di servizio. I bicchieri dovrebbero infatti

PRONIA
LA CUCINA ITALIANA
IN TAVOLA

Scegli l'opzione ritiro
10% DI SCONTO
e costi consegna azzerati

ORDINA ADESSO

In esclusiva su deliveroo

Promozione valida fino al 30/9.

HIGHLIGHT

LIFESTYLE

Amaca: i modelli più belli per un'estate in relax

di Silvia Cicchetti

seguire una linea di quarantacinque gradi verso sinistra partendo dalla punta del coltello, dove il bicchiere dell'acqua prevede la coppa piu grande mentre quello del vino quella piu piccola. **Lo champagne** si serve nell'apposita **coppa o flute**, se invece e utilizzato come vino da pasto, e buona norma utilizzare il **bicchieri del vino bianco**.

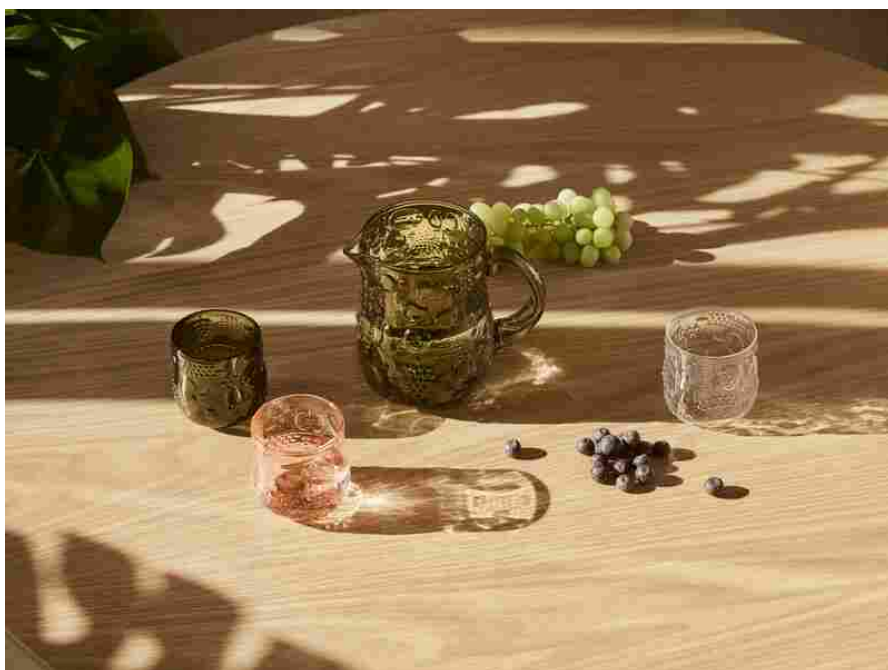
Ma oggi non e sempre scontato vedere i bicchieri a tavola disposti nel modo descritto, la tavola e soggetta a **mode e cambiamenti**. Sono ad esempio molto diffusi i **bicchieri da acqua senza stelo o stelo base** e per favorire il servizio vengono posizionati sulla punta di coltello al posto del bicchiere di vino. Nel caso l'occasione preveda anche del vino, il bicchiere dell'acqua sara il primo sulla punta di coltello, proseguendo verso sinistra si disporra il bicchiere da vino e dietro, a formare un triangolo, il flute da dessert. Ricordiamoci sempre che la disposizione puo leggermente variare in base alla funzionalita e all'estetica della tavola.

Così per voi abbiamo selezionato qualche collezione di bicchieri che potranno rendere speciali le vostre tavole dallo stile piu contemporaneo a quello piu classico e permettervi di lasciare spazio alla vostra creativita.

**LIFESTYLE****I colori dell'estate sulle nostre tavole***di Marilena Pitino*

■ Aurora, la linea di bicchieri disegnata da Alba Gallizia per [Ichendorf](#)

La dimensione poetica dell'oggetto e la combinazione armoniosa tra antiche tecniche e linee contemporanee è espressa da **Aurora**, la linea di bicchieri disegnata da **Alba Gallizia** che [Ichendorf](#) propone per una tavola colorata, giovane ed informale. La collezione è composta da calici acqua e vino e flute a stelo basso e bicchieri acqua, vino e bibita in versione clear, arancio, lilla e smoke, realizzata in vetro soffiato a bocca e modellato a mano. Qui si eliminano vecchi tagli e decori per privilegiare la purezza della materia e l'essenzialità della forma di materiali puri e superfici delicati.



■ Collezione Frutta di [Iittala](#)

La collezione di bicchieri **Frutta**, disegnata da **Oiva Toikka** e realizzata insieme ai maestri vetrai di [Iittala](#), si ispira a bacche e