

Gimtadieniai, vestuvės, krikštytos, gražiausios žiemos ir kitos šventės dažniausiai yra lydimos linksmo juoko ir vyno ar šampano taurių skambesio. Keliant vyno ar šampano taures sakomi tostai, palinkėjimai ir sveikinimai. Kaip išsirinkti tokias gėrimų taures, kurios bus ne tik gražios, bet ir geriausiai atskleis gėrimo aromatą ir skonį?

Šampano taurių rūšys

Plačios, fleitos, tulpės ir trimito pavidalo taurės yra tinkamiausios šampanui. Žvelgiant istoriškai, viena seniausių šampano taurių rūšių yra vadinama lėkštute („Coupe“ tipo taurė). Ši taurė turi platų dubenį ir trumpesnę kojelę. Šios [prabangios šampano taurės](#) yra mėgiamos prabangių viešbučių ir restoranų: juose tiekiamas šampanas „pagardina“ pokylių, švenčių stilių elegantiška ir prabangia detale. Šampano fleitos yra klasikinė šampano taurių rūšis, kuri yra vienas populiariausių pasirinkimų, tiekiant šampaną. Šios taurės pasižymi siaurais dubenėliais su stačiais kraštais bei ilgomis kojelėmis. Dar viena šampano taurių rūšis yra tulpės formos šampano taurės. Šios taurės pasižymi tuo, kad jų dubenėlių kraštai yra siauresni už taurės dubenėlio centrą, o kojelė gana aukšta. Šampano trimitai – šampano taurės, pasižyminčios siauresniais ir ilgesniais dubenėliais bei vidutine arba ilgesne kojele.

Vyno taurių rūšys

Vyno taurės yra skirstomos į taures, skirtas baltajam vynui, į taures, skirtas raudonajam vynui, ir į taures, skirtas jauniems bei rožiniams vynams ragauti. Kuo skiriasi šios taurių rūšys? Atsakymas – forma ir dydžiu. [Raudono vyno taurės](#) yra aukštesnės ir platesnės už taures, skirtas baltam vynui. Obuolio arba tulpės formos vyno taurės dubenėlis yra sukurtas taip, kad raudonas (burgundiškas) vynas galėtų laisvai „kvėpuoti“. Raudonajam (burgundiškam) vynui skirtos taurės turi aukštas kojeles. Balto vyno taurės yra tiesių formų ir siaurėjančios į viršų. Tokia forma pasirinkta neatsitiktinai: tiesus ir į viršų siaurėjantis taurės dubenėlis geriausiai padeda išlaikyti balto vyno kvapą. Balto vyno taurės yra mažesnio tūrio, lyginant su raudono vyno taurėmis, bei aukštais koteliais. Jauniems bei rožiniams vynams yra skirtos nedidelės, rožės žiedą primenančios dubenėlius su kiek lenktais kraštais turinčios taurės. Ši taurės forma yra idealiausia, kai norima atskleisti jauno arba rožinio vyno saldumą.

Iš kokių medžiagų yra gaminamos vyno taurės?

Taurių gamybai yra naudojamos dvi medžiagos, t. y. kristalinis stiklas arba krištolas. Tiek kristalinis stiklas, tiek krištolas, kaip medžiagos, yra lengvai formuojamos, todėl iš jo galima

pagaminti įstabių formų (rožės žiedo, fleitos, obuolio, tulpės ir kt. formų) taures. Iš krištolo pagamintos taurės laužia ir atspindi šviesą, gražiai spindi ir maloniai skamba. Šių taurių dažniausiai negalima plauti indaplovėse. Iš kristalinio stiklo pagamintos taurės, kaip ir iš krištolo pagamintos taurės, atrodo prabangiai. Jas dažnai leidžiama plauti indaplovėse, todėl jų priežiūra nėra sunki.

Į ką atkreipti dėmesį, renkantis taures?

Rinkdamiesi taures atkreipkite dėmesį į tai, ar pasirinktas taures bus galima plauti indaplovėje. Šią informaciją taurių gamintojas visada pateikia, todėl ją rasti nėra sunku. Iš krištolo pagamintų taurių plauti indaplovėse nerekomenduojama, o kai kurių gamintojų netgi draudžiama, nes krištolas gali prarasti savo spindesį. Vyno taures rinkitės pagal mėgiamo vyno rūšį, o šampano taures – pagal patraukliausią jums formą.

