vinetur

¿Qué tipo de copa debemos usar para el vino?

El tipo de copa es el factor más importante después de la temperatura para difrutar el vino

viernes 5 de agosto de 2016



Después de la temperatura, quizá nada afecte más la percepción que se tiene de un vino, que el tipo de copa en que lo degustamos.

El aspecto más importante a tener en cuenta a la hora de elegir una copa es su forma, que idealmente debe consistir en un cáliz ligeramente alargado más ancho en la parte inferior que en la boca.

El vino se sirve hasta la parte más ancha, entre un cuarto y un tercio de la altura total del cáliz, lo que forma una especie de cámara de aire donde se acumula y concentran los aromas que desprende el vino, permitiéndonos percibirlos mejor y más intensamente.

Dicha forma más estrecha hacia la boca permite además que el vino no se derrame cuando hacemos girar la copa a fin de airearlo para favorecer la liberación de sus aromas.

El tallo no tiene que ser de ninguna medida en especial, basta que nos permita sujetar la copa sin tocar el cáliz, de modo tal que el vino no se caliente con el calor de nuestras propias manos.

El tamaño no es un factor tan importante como la forma, aunque las copas grandes tienden a intensificar los aromas.

La pequeñas copas de degustación o "afnor", son copas estandarizadas para catas técnicas o profesionales. Surgieron de la necesidad de unificar el tamaño, capacidad y la capacidad de las copas utilizadas para, por ejemplo, utilizar en certámenes, concursos, catas comparativas,... a fin de asegurar que todos catadores prueben los vinos en igualdad de condiciones.



Tienen una altura total de unos 15 cm. y son bastante económicas. Su forma es adecuada, pero su tamaño reducido no permite disfrutar de todos los matices y sutilezas de los vinos más complejos en las mismas medida que las grandes copas en catas hedonistas.

Por lo general, las copas para vinos blancos son más pequeñas que las de vinos tintos, sin embargo copas de tamaño medio, mayores que las copas de cata y menores que las copas grandes, suelen funcionar perfectamente para tintos y blancos.



Se recomienda también que el cristal de la copa sea lo más liso, fino y delgado posible; completamente transparente y libre de toda ornamentación. Así el color del vino y de sus reflejos se podrán observar sin interferencias de tipo alguno. Son siempre preferibles las copas cortadas en frío que no presentan "rebaba" o "labio" alguno en su corte, así el vino puede ser dirigido hacia la parte de la boca que sea voluntad del degustador sin disiparse. Aunque no lo parezca esto afecta notablemente la percepción del vino en la boca.

Algunos fabricantes ofrecen sofisticados juegos de copas de diferentes tamaños y formas para cada variedad de uva o tipo de vino. Sin embargo, basta con elegir copas de un tamaño medio, de la forma idónea y de un cristal de buena calidad para contar con un juego de copas adecuado para todos (o casi todos) los tipos de vinos.



Algunos catadores prefieren degustar los vinos dulces y los fortificados en copas más pequeñas. Las copas de degustación afnor estandarizadas son una buena opción. Del mismo modos los vinos dulces y fortificados pueden disfrutarse perfectamente en tamaño medio.



La copas para vinos espumosos suelen ser estrechas y alargadas a fin de exponer una menor superficie del vino al aire y mantener por mayor tiempo su efervescencia. Sin embargo, algunos catadores argumentan que las copas alargadas no son adecuadas para los espumosos y prefieren degustarlos en copas comunes para vino. En todo caso, lo que nunca debe hacerse es utilizar las antiguas copas para espumosos anchas y bajas donde los vinos pierden todas sus cualidades aromáticas y efervescencia.