vinetur

¿Cómo elegir la copa correcta para el vino?

El sabor de un vino puede cambiar dependiendo de la copa que se utilice

viernes 2 de diciembre de 2016



En 2015 un estudio japonés reveló que el tamaño y forma de la copa alteraban los vapores y aromas del vino y, aunque una copa sólo es un recipiente, el sabor de un vino puede cambiar dependiendo de la copa que se utilice.

Existen muchos tipos de copas para vino, de diferente tamaño, forma y calidad, las cuales afectarán tu experiencia al tomar vino. No pretendemos en este artículo aburrirte con modelos y formas, simplemente que descubras las pautas básicas a la hora de elegir una copa para poder disfrutar plenamente el vino. Para ello, hemos consultado con Disevil, especialistas en venta de vinos, asesoramiento y organización de eventos.

Lo primero que debemos tener en consideración es el material, las copas deben ser siempre de cristal o vidrio fino. La cristalería es fundamental ya que puede afectar la apreciación del vino, influye en cómo se perciben los colores, aromas y sabores.



Al elegir la copa para tu vino, primero debes asegurarte de que esté limpia y que sea transparente, sin cristal polarizado, traslúcido u opaco, ya que de lo contrario afectará la imagen del vino. Recuerda que la apreciación del color forma parte de la cata, y en consecuencia es un importante factor en la degustación y disfrute del vino.

Mientras más limpio y transparente sea el cristal, más fácil será de apreciar el color, la intensidad, y la uniformidad del vino.

El grosor del cristal también es importante. Un borde de copa delgado y muy fino hará que tus sentidos se concentren más en el vino que en la copa.

Otro factor importante a considerar es el tamaño de la copa. El recipiente debe ser lo suficientemente grande para verter una cantidad apropiada y para permitir que el vino sea agitado para oxigenarlo.

Una copa grande con una abertura estrecha ayuda a magnificar los aromas, permitiendo que se expandan en el interior del recipiente pero limitando su espacio para escapar por la abertura.



También es recomendable que la copa tenga un tallo o fuste suficientemente largo, para que el catador pueda tomarla de tal forma que cualquier suciedad o impureza en los dedos no ensucie el cáliz de la copa, y especialmente para que no se transmita calor corporal de la mano al vino. Estos son los principales motivos por los cuales una copa debe poseer y sujetarse por el tallo.

Cada tipo de vino requiere de diferentes tipos de copas para disfrutarlos al máximo.

Generalmente, los vinos espumosos son mejores si son servidos en copas en forma de flauta o tulipa.

Los vinos tintos necesitan copas más grandes, ya que evolucionan mejor con grandes cantidades de oxígeno, mientras que los vinos blancos son mejor servidos en copas grandes aunque de tamaño algo menor que los tintos.