vinetur

7 recomendaciones para elegir la copa de vino perfecta

La forma y el tamaño de la copa pueden alterar en gran medida el sabor del vino

martes 10 de julio de 2018



Las copas para la degustación del vino suponen algo más que un recipiente para la degustación del vino. Su forma o su tamaño pueden afectar notoriamente al aroma y sabor del vino.

A continuación te damos **ocho recomendaciones para elegir la copa de vino correcta** y poder disfrutar más y mejor del vino:

1 El prinicipio fundamental

El diámetro del borde de la copa (la boca) debe ser menor que el diámetro de la parte convexa (el cáliz) para facilitar que se concentren los aromas en el espacio libre de líquido.

2 El material

Deberán estar fabricadas de cristal transparente absolutamente incoloro. Debe estar fabricado en materiales de buena calidad que pueda resistir cambios de temperatura. No puede tener tallados, surcos, rayones, serigrafías, burbujas, ni cualquier otro elemento decorativo. El borde debe ser regular y suave, pero sin reborde. Con objeto de obtener mejores resultados cuando se examina la efervescencia de ciertos vinos, la copa de espumosos puede tener en su interior una pequeña zona esmerilada en la parte central del fondo interno de la copa, a fin de facilitar el desprendimiento de las burbujas.

3 La higiene

La copa debe estar absolutamente limpia e inodora. Después de haberla lavado y una vez seca la copa no puede "oler bien", ni desprender aromas a los detergentes perfumados de limpieza que se haya utilizado. La copa debe quedar completamente inodora, por ello es muy importante utilizar abundante agua en su limpieza. Tampoco es recomendable utilizar toallas o servilletas para su secado, ya que transmiten sustancias a la copa. Lo aconsejable es dejar que las copas se sequen al aire de pie al abrigo del polvo y olores ambientales, o bien boca abajo pero colgadas en una gradilla que las sujete exclusivamente por el pie.



4 Cada copa con su vino

En la actualidad existen en el mercado unas interesantes colecciones de copas todas ellas aptas para la degustación de vinos, altas, bajas, grandes, pequeñas... incluso para ciertas ocasiones dispones de formatos especiales, como las copas de plástico, que te pueden sacar de un apuro. Con todo, según los últimos estudios de este sector, la forma y el tamaño de la copa puede afectar sensiblemente a la percepción del aroma y sabor del vino. En este sentido, algunos fabricantes maestros vidrieros especializados en vinos, han creado varios diseños de copas asociadas a un estilo diferente de vino, determinado en unos casos por la variedad de uva o en otros a una concreta región productora.



5 El tamaño

Los aromas más delicados y sutiles, que normalmente recuerdan a flores y a frutas, se sitúan en la parte superior del espacio interior libre de la copa, mientras que en la parte central se localizan los componentes vegetales, minerales y terrosos, y por último los más pesados, como los matices de la madera y alcohol se sitúan en la parte más baja junto a la superficie del vino. Por este motivo, con el fin de poder olfatear sucesivamente las distintas capas de aromas, los vinos envejecidos, especialmente los tintos, se sirven en copas de mayor tamaño, mientras que los jóvenes con predominio de aromas primarios se acostumbran a servir en copas de menor tamaño. Un último apunte al respecto de la capa de aromas, al mover la copa en agitación circular, el vino humedece las paredes interiores de la copa, que aumenta por evaporación la intensidad de los aromas. Este giro, sirve para intensificar los aromas pero no altera el criterio de la capa de aromas.

6 La copa de vinos espumosos

Para los vinos espumosos, la copa ideal debe ser vertical, denominada flauta, especialmente diseñada para la observación del desprendimiento de burbujas en un largo recorrido y al mismo tiempo también para concentrar los aromas desprendidos en su parte superior ligeramente más cerrada.

7- La forma de la copa

Este último punto, requiere un poco de más de extensión, porque si bien determina en gran medida el sabor del vino, es uno de los aspectos menos conocidos por gran parte de los amantes del vino. La forma de la copa también tiene su influencia en la degustación, tanto en la percepción de los aromas como, especialmente, en la fase gustativa.

La forma de cada copa está diseñada para dirigir el flujo de líquido correctamente a una zona concreta de la lengua, y así poder exaltar o amortiguar las sensaciones de cada tipo de vino. El punto de contacto inicial con la lengua depende del volumen y forma de la copa en su parte final en contacto con los labios, así como también del diámetro del borde y su tipo de terminación (cortado o labiado).

Las copas de boca ancha y recta son ideales para la degustación de los vinos tintos más tánicos y poco ácidos, pues dirigen al vino hacia el centro de la lengua en una gran superficie, creando una armonía entre las sensaciones de fruta, taninos y acidez. Sin embargo las copas de boca ancha y borde abierto, son más adecuadas para los vinos tintos de alta acidez y taninos moderados, pues el vino se dirige puntualmente hacia el borde de la lengua, aumentando la sensación afrutada y equilibrándola con la elevada acidez.

En cualquier caso, el borde redondeado o labiado, no permite controlar debidamente el flujo del vino cuando entra en la boca, aumentando de este modo las sensaciones de dureza y acidez de los vinos.

En los vinos blancos, jóvenes y afrutados, las bocas abiertas dirigen el flujo hacia la punta de la lengua donde la sensación ácida de reduce y balancea. Por el contrario, las copas de bordes rectos son más adecuadas para los vinos blancos con mayor crianza, de mayor cuerpo y moderada acidez, ya que el flujo de vino se reparte en una elevada superficie de la zona central de la lengua.

