vinetur

3 Tipos de copas para vino espumoso

lunes 12 de enero de 2015

ESCRITO POR VINOWIN

En navidades, dónde el consumo de **vino espumoso** bate sus propios records aparecen en los brindis familiares esas *mini* discusiones de familia para ver si es el momento de utilizar esas copas que llevan todo el año sin usarse en el mueble del salón, **¿Qué copa es mejor para el vino espumoso?.** Durante el paso de los años los propios expertos han ido incluso cambiando de opinión.

Aquí os dejamos los aspectos básicos de los **tipos de copa para vinos espumosos**.

- ***Copa tipo Pompadour***

Es la primera copa que fue diseñada para este tipo de vino, champange. Dicen que fue elaborada en el S. XVIII de porcelana y por encargo de María Antonieta (esposa del Rey Luis XVII) tomando su seno izquierdo como modelo, aunque hay muchas teorías sobre este tema y de quién era realmente el molde que se usó para hacer la copa.

La copa es ancha, abierta, con los bordes ligeramente cerrados para evitar de alguna forma que el contenido se derrame. Al ser la primera copa que se creó era hasta no hace mucho la más utilizada, aunque ha perdido terreno ya que se ha demostrado que su forma es la menos apropiada para este tipo de vinos al perderse rápidamente los aromas y las burbujas.

- ***Copa tipo flauta***

Actualmente es la copa más utilizada, ligera, fina y diámetro pequeño, permite tenerla entre las manos por el tallo fácilmente para evitar calentar el contenido y deja escapar en su justa medida el gas carbónico para apreciar los aromas.

- ***Copa tipo Tulipa***

Muchos expertos recomiendan este tipo de copa. Debido a sus curvas más pronunciadas los aromas se mantienen más tiempo, al igual que el carbónico, ofreciendo que se potencien las cualidades del vino en sí.

Pompadour – Tulipa – Flauta

Resumiendo, nuestra recomendación es que utilices la copa que tengas en casa, posiblemente la pompadour si no llegaron a romperse, en todo caso utiliza la tipo flauta, la estrella de los brindis. Al fin y al cabo **lo que importa es que disfrutes del vino y sobre todo del momento!.**

Salud!

Articulo original BLOG.