vinetur

¿Copa o vaso? Elige como un experto

Cada bebida, tiene una copa o vaso adecuado para percibir toda su expresión. Os dejamos algunos consejos para elegir adecuadamente según lo que estéis bebiendo.

lunes 16 de noviembre de 2020

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



No creo que quienes elaboran champagne piensen que sus vinos ganan en aromas y sabores al ser bebidos en las zapatillas sudadas de un piloto. Si es cierto que Piper Heidsieck lo ha conseguido con "Le Rituel" y un zapato de cristal diseñado al efecto por

Louboutin, pero, cada bebida tiene su copa y aquí os nombramos algunas.

Las copas para el vino

Bueno, aquí no vamos a entrar en profundidad pues ya hemos hablado en varios artículos sobre este tema. Para abreviar diremos que es interesante tener en cuenta el tipo de cristal, las variedades o el tiempo de crianza entre muchos otros factores además del color del vino, si es tranquilo, espumoso o generoso. En general hablaríamos de una copa con el cáliz amplio sin florituras en el cristal y con la boca más cerrada que el cuerpo, pero, hay muchas variables.

Las copas o vasos para cerveza



Aquí hay una gama importante y que también tiene que ver con el tipo de cerveza. Para los que la beben como si no hubiera un mañana, lo mejor es el "tanque" esa jarra gigante (Seidel) en la que lo que más se aprecia es la capacidad de ingerir a toda velocidad por parte de quien la bebe en medio de una apuesta.

Pero para quienes son verdaderos "disfrutadores" de esta bebida fermentada, la lista de tipos de vasos y copas es larga. El **vaso Weizen**, el **Pilsner**, la **Pinta** o el **Stange** son los más comunes.

Si nos vamos a algo más técnico el **vaso Ipa** es una opción, incluso la **copa snifter** más apropiada para el coñac.

Pero la última copa técnica para beber cerveza es la **Teku**, diseñada para potenciar todos los aspectos de la cerveza: visual, aromático y gustativo.

Las copas o vasos de cocktail



Aquí el tema se expande hasta límites insospechados. Y no solo estamos hablando de esos recipientes con formas de frutas tropicales de cerámica, animales exóticos o de volcán Krakatoa en erupción.

Los **vasos de tubo**, **tumbler**, **long drink**, **rock glass** o el **vaso de sidra**. Las **copas balón**, la **copa de champagne Pompadour**, la **copa triangular de vermouth**, son algunos ejemplos de los más empleados.

En ambos casos, el tipo de cristal elegido tiene que ver con las cantidades de bebida, la temperatura y sus matices. Si añadimos a este apartado los **chupitos**, **shots** o **caballitos** es porque se toman en pequeñas combinaciones, y en muchas ocasiones in combinar. Pero también están pensados para el mismo perfil que los del tanque de cerveza. Importante que el culo sea de cristal grueso para soportar el golpe al dejarlo sobre la barra.

Los vasos y copas para destilados

Es curioso como todos los destilados acaban dentro de un vaso de **chupito**, en un vaso ancho tipo ***on the rocks*** o en una **copa snifter** de brandy.

Cada destilado puede y debe disfrutarse en uno adecuado. La grappa por ejemplo tiene su propia copa que se denomina tal cual, **copa de grappa**.

Los cognacs y los brandys se disfrutan mucho más en **copa de tulipa** que en la típica balón (y caliente para los más casposos).



Vaso tipo glencairn

El **vaso tipo glencairn** es fantástico para los whiskys aunque algunos catadores de escocia sigan usando el típico **catavinos jerezano**.

Hay **copas específicas para los tequilas** dependiendo de su edad.

Es un poco complicado hablar de copas para destilados sin caer en nombrar ninguna marca comercial pero, desde luego, es muy importante usar y disfrutar cada bebida en la copa adecuada.