vinetur

La copa negra como elemento de diversión en la cata del vino

La copa negra es temida y apreciada a partes iguales y, por ende, tiene partidarios y detractores. Pero ¿por qué tenerla miedo en lugar de usarla como elemento de divertimento?

lunes 14 de diciembre de 2020

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Todos los aficionados y profesionales del mundo del vino en un momento u otro han oído, como mínimo, hablar de la copa negra. Los sumilleres profesionales que nos hayamos presentado a algún concurso hemos padecido o disfrutado de sus ventajas o

desventajas, según se mire. Los no profesionales del mundo del vino y que simplemente disfrutan de este, o las han visto o saben que existen.

Como todos sabemos, la fase visual es una de las incluidas en la cata del vino. En ella observamos varios parámetros. El principal de esos parámetros es el color, su intensidad y sus tonalidades, pero también se aprecian en esta fase el brillo, la transparencia o turbidez, su textura o aspecto, el carbónico si lo hubiese, la adherencia en las paredes de la copa. Podríamos añadir más cosas, pero esas son las básicas.



Con todos esos parámetros y entrenamiento, algunas veces somos capaces de acertar variedades, edad, elaboración o graduación, también entre otras cosas. Cuando una parte tan importante como la fase visual se queda anulada, nos hemos quedado, como mínimo, con un tercio menos de información. Esa es una de las "funciones" de la copa negra. Y he entrecomillado lo de funciones porque para algunos pseudo sabelotodo de foros del vino, la copa negra es una aberración.



Imaginaros cuando en un concurso de sumillería solo puedes guiarte por el olfato y tu posicionamiento es dicho concurso o incluso, ganar, depende de ello. Hace que se agudice el sentido del olfato. Por supuesto hay otras pruebas con copas transparentes en las que también hay que "adivinar" de que vino se trata. Los que hemos participado como concursantes o como jurado, sabemos muy bien que hay un cierto componente entre el juego y la putada.

Tomar el vino con antifaz o simplemente a botella tapada es lo que determina si el vino te gusta o puntúas por lo que pruebas o por lo que lees en el nombre de la etiqueta. Es lamentable que aún se puntúen vinos a botella vista. Porque condiciona y mucho. Sin necesidad de tener la responsabilidad de baremar un vino del 1 al 100, a los aficionados también les pasa. Son los marquistas. Por ello cuando se destapa la botella o se quita el antifaz, vienen las sorpresas, pero también las risas. Y es que no hace falta tomárselo todo es serio. Para los no profesionales, el vino es un elemento de disfrute y divertimento.



A los que os gusta el vino y no sois profesionales os invito a que juguéis a "la copa negra". Os lo pasareis muy bien y os reiréis mucho, pero, sobre todo, aprenderéis mucho también ya que os daréis cuenta como nuestro cerebro a veces nos traiciona a través de los sentidos.

Y por poner un ejemplo simple, adivinar si un vino es tinto o blanco se puede convertir en toda una hazaña si quien ha preparado la cata es un poco puñetero. No se trata de no disfrutar de la fase visual. Hay que disfrutarla. Claro que sí. Se trata de reírse un rato que no nos estamos jugando un trofeo. Así que los aficionados al vino estas fiestas en las que cuesta pensar que regalar o auto regalarse, las copas negras son una más que divertida opción.