vinetur

Copas, vasos y tazas para degustar vino y más

jueves 29 de abril de 2021

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



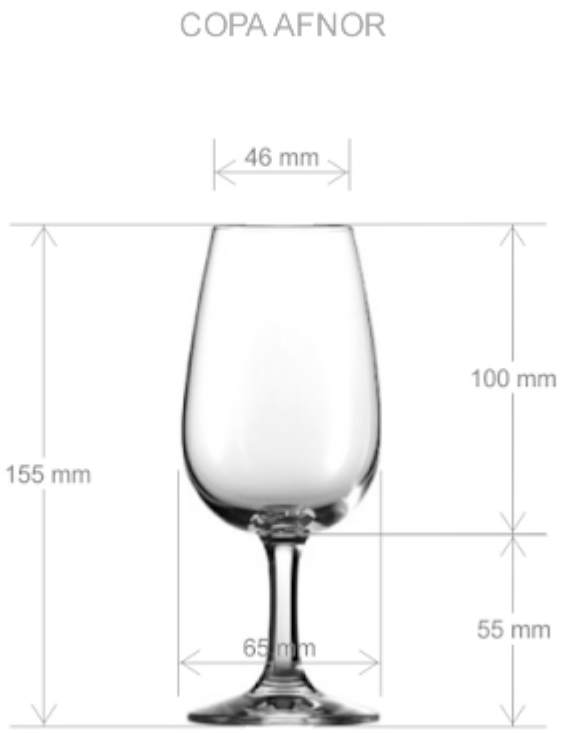
Si nos ponemos tiquismiquis y seguimos el diccionario, catar es "probar o degustar algo para examinar su sabor". Pero obviamente, es mucho más ya que muchas veces, y sobre todo en el ámbito profesional, se hace un examen sensorial. Para poder notar mejor esas sensaciones, expertos han desarrollado copas, vasos, tazas y otros recipientes o artilugios para notar al máximo las propiedades de lo que catamos. Conozcamos algunas cosas.

Nos vamos a centrar exclusivamente en las bebidas (de todo tipo) ya que en las comidas también existen muchas cosas que hoy no vamos a tocar. Y ya que nos centramos en las bebidas quizás lo más conocido sea la **copa**, en todas y sus múltiples formas y variaciones. Aquí partimos de la base que, existen muchas empresas dedicadas a la fabricación de **copas de cristal** que se especializan por variedad de uva incluso o por región, pero no vamos a ir a una cosa tan extensa, sino que vamos a ver copas que pueden ser susceptibles de ser versátiles con varios productos.



Copa catavino

La primera que me viene a la cabeza seguramente será por su nombre es la copa llamada **catavino** y que es esa pequeñita y estrecha usada durante mucho tiempo con los vinos de Jerez. No voy a entrar en la efectividad de esta. Si tradujésemos **catavino** al francés nos encontraríamos con "**tastevin**" que es esa especie de platillo metálico que algunos sommelieres aun llevan colgado del cuello quizás más por una cuestión romántica y de identificación más que por la utilidad que tuvo en su inicio por parte de los maestros bodegueros franceses.



La copa de cata **AFNOR** tiene como objeto que todos los vinos sean evaluados de igual manera independientemente de sus factores diferenciadores. Como copa aceptada por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), esta debería ser la **oficial de concurso o paneles de cata**, pero normalmente (o mayoritariamente) se utiliza la típica **copa "degustazione"**. Claro que dependiendo del concurso nos podemos encontrar con la temida **copa negra** en la que uno de los sentidos, la vista, se ve completamente anulado por la opacidad de esta y el catador solo puede guiarse por el olfato y el gusto.



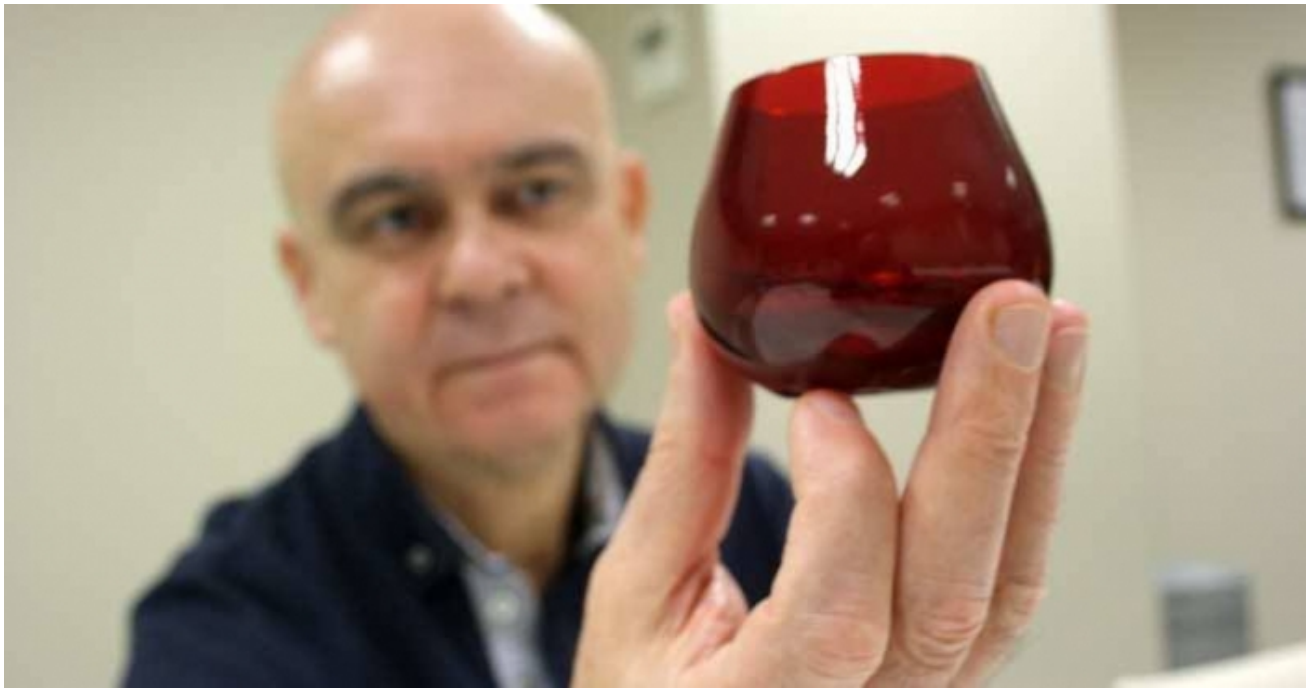
Tassting Glass by Riedel

La empresa Riedel lanzó la **Tassting Glass** con el pie hueco. Como curiosidad es interesante comparar el mismo vino en esa copa y en otra. Os sorprenderéis. Incluso existe una **copa de cata (o vaso) sin pie** con un pequeño hueco en el centro de la base para el dedo, aunque no he entendido muy bien cual es su función exactamente.

Aunque no sea muy conocido o poco frecuente, **el agua también se cata** y existen un par de copas para ello. La más técnica es transparente y de contención cónica y la otra es la azul, aunque tampoco he descubierto si solo es meramente estético o el color tiene una utilidad. Me permito haceros un paréntesis en este aspecto ya que el **color de la botella** si afecta a su sabor por causa de la luz. Pero eso lo tocaremos otro día si queréis.



Si seguimos con el color azul, nos viene enseguida a la cabeza la **copa o vaso azul del aceite** con su cristal de reloj encima. En este caso, el azul sirve para que el color del aceite no de pistas al catador y la tapa de cristal para concentrar aromas. No obstante, la empresa Elaia Zait ha creado el **vaso rojo granate** que consigue anular al 100% el color tal que parece agua. Además, ha creado también la copa más técnica del mercado para la cata de aceite y la han bautizado con el nombre de **copa 'hedonista'**.



Para los amigos de la cerveza, la **Copa Teku 3.0** es la más técnica y potencia matices a la vez que permite la formación de espuma y promueve la óptima retención de esta, que atrapa los compuestos aromáticos. Tiene tallo y eso la diferencia de vasos que puedan cambiar la temperatura al sostenerlo.



Copa Teku

Si lo que te gusta es el whisky, la copa oficial usada en todo el mundo es la **Glencairn Glass** con esa base de cristal amplia que permite cogerlo sin calentarlo y con esa forma de tulipa que le permite concentrar aromas y hacer que la sensación alcohólica sea menor. Como curiosidad el vaso de whisky de Peugeot **Les Impitoyables** incluye un elemento metálico refrigerante.



Glencairn Glass

Terminaremos como en una comida. Con el café. Quizás os sorprendería saber que Riedel tiene una **copa para tomar café**, aunque no es demasiado conocida en España y que fue un trabajo conjunto con Nespresso. Hoy os muestro otra opción creada aquí en España de la mano de Cafés Saula llamada **Taza Sommelier** elaborada en porcelana y con una peculiar estructura ergonómica que cuida de la temperatura y potencia los aromas.


TAZA SOMMELIER
Diseño Lluis Sauia