vinetur

Algunos secretos para mantener tus copas de vino perfectas

lunes 1 de noviembre de 2021

ESCRITO POR GEMMA GRAU SOLÉ.

Las copas son imprescindibles para una buena degustación y para disfrutar plenamente del vino en la mesa. Es fundamental mantenerlas siempre limpias y sin residuos de cal.

Ahí van algunos consejos para mantener tus copas impecables!



Cómo limpiar tus copas de vino.

La fase decisiva es la del lavado. **Las copas deben lavarse siempre a mano, con agua caliente y sin detergente** (si es necesario, utilizar jabón neutro de Marsella), porque el paso por el lavavajillas podría romperlas o dañarlas con líneas y rayas.

Evita los abrillantadores.

El abrillantador y los tensioactivos de los detergentes crean superficies muy lisas que pueden dificultar la evaluación de algunas características visuales del vino, como la consistencia y el *perlage.*



A veces, el vino se desliza rápidamente por la pared interior de la copa sin formar lágrimas ni arcos, en otros casos el vino espumoso no desarrolla las típicas cadenas de burbujas de dióxido de carbono. Las causas de estas situaciones anómalas casi siempre están relacionadas con la superficie de la copa, no con las cracterísticas intrínsecas de los vinos.

Dónde guardar las copas.

Para tener las copas siempre relucientes es fundamental colocarlas en un armario limpio, libre de cualquier olor desagradable.



No olvides limpiarlas antes de usarlas. Si ha pasado un poco de tiempo desde su uso, vuelve a lavarlas y secarlas bien, preferiblemente con un paño de lino.