vinetur

5 Consejos para elegir la mejor copa para el vino

miércoles 8 de febrero de 2023

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



Imagen izquierda: Las copas de vino no deben estar talladas. Imagen derecha: Las bocas no pueden ser abiertas, deben ser más estrechas que el cáliz o cuerpo.

Para elegir la mejor copa para el vino, se deben considerar los siguientes factores:

1. **Tipo de vino:** Cada tipo de vino se disfruta mejor en una copa específica, por ejemplo, una copa de vino tinto es diferente a una copa de vino blanco o espumoso.

2. **Forma de la copa:** La forma de la copa influye en la percepción del aroma y el sabor del vino, por lo que es importante elegir una copa que permita apreciar ambos aspectos. Las copas de vino deben ser ligeramente más cerradas en la boca que en el cáliz, para permitir un mejor olfateo de aromas.
3. **Material:** El material de la copa también puede influir en la percepción del vino. Las copas de cristal o vidrio fino son las más adecuadas ya que no alteran el sabor del vino y permiten apreciar su color.
4. **Diseño de la copa:** El diseño debe ser transparente. Las copas de vino no deben ser de colores, ni con dibujos, ni serigrafías ni tallados.
5. **Tamaño:** El tamaño de la copa es importante para controlar la proporción de aire y vino en la boca, lo que a su vez influye en la percepción del sabor y aroma. Además, el tamaño de la copa debe ser proporcional al volumen del vino que se va a servir. Lo mejor es que sean lo suficientemente grandes para poder hacer girar el líquido en ellas con comodidad.

En cuanto al precio, no siempre es un indicador de calidad, pero es importante tener en cuenta que algunas copas pueden ser muy caras debido a su material o forma especial.

En general, es importante elegir una copa que permita apreciar todos los aspectos del vino y que sea cómoda para beber.

¿Cuáles son las partes de una copa de vino?

Las partes de una copa de vino incluyen:

- **Base o Pie:** es la parte inferior de la copa, su función es de **soporte o apoyo**.
- **Tallo, Fuste o Pierna:** es la parte intermedia alargada, su función es de sujeción, es decir, sirve para **sujetar la copa** con la mano sin tocar el cáliz y así evitar que se caliente el vino.
- **Cuerpo o cáliz:** es la parte intermedia de mayor tamaño, su función es la de contención, es decir, sirve para **contener el vino**.
- **Boca o reborde:** es la parte superior de la copa, es la parte que entra en contacto con la boca para poder **beber el vino**.



¿Cuál es la copa ideal para champán, cava u otros vinos espumosos de calidad?

La copa ideal para champán, cava o vinos espumosos es la copa tulipa alta o la flauta. Estas copas tienen una forma estrecha y alargada que permite mantener las burbujas intactas y concentrar los aromas y sabores en la parte superior de la copa. También ayuda a mantener la temperatura y evita que la bebida se enfríe rápidamente.

Existe un amplio debate en los últimos tiempos acerca de si es preferible una tulipa, o incluso una copa tradicional de vino blanco, frente a la estrecha copa flauta. En general, las copas flauta y tulipa son ambas opciones aceptables para servir champán, cava o vinos espumosos. La copa flauta es una opción tradicional y específica para estos vinos, ya que su forma estrecha ayuda a mantener las burbujas y a concentrar los aromas. Por otro lado, la copa tulipa, o incluso las de vino blanco, tiene una forma más amplia en la parte superior que permite que las burbujas circulen y que los aromas se expandan, lo que puede hacer que el vino espumoso tenga más sabor y aroma. Al final, ambas opciones son aceptables y dependen de las preferencias personales y la

experiencia del usuario.

En todo caso, la copa que nunca debe usarse para los vinos espumosos son las copas Pompadour, también llamadas a veces copas vintage o copas de cóctel. Estas copas producen el efecto contrario de lo que buscamos: disipan burbujas y aromas, provocando que el vino tenga mucho menos sabor. Este tipo de copas puede arruinar hasta el mejor vino espumoso.



¿Cómo se limpian las copas de vino?

Para limpiar una copa de vino, se pueden seguir estos pasos:

- Lava la copa con agua tibia y lavavajillas suave.
- Enjuague bien la copa con agua para quitar todo el lavavajillas.
- Si hay manchas persistentes, puedes sumergir la copa en agua caliente con vinagre blanco durante unos minutos. Enjuague bien la copa con agua tibia para quitar el vinagre. El vinagre hará al mismo tiempo de abrillantador, así que si deseas tener unas copas más brillantes sigue siempre este paso.
- Deje secar la copa al aire o sécalas con un paño suave y limpio.

Es importante que las copas de vino se laven a mano para evitar que se rayen o se dañen en el lavavajillas.