vinetur

Conocé los 5 tipos de copas que tiene que tener todo amante del vino

La forma de las copas modifican la percepción de los vinos, por eso hay distintos diseños y formatos dependiendo del estilo del vino que queremos disfrutar

miércoles 12 de julio de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Todas las copas tienen tres partes fundamentales para potenciar las características de los vinos: el cáliz o cuerpo, el tallo y la base. Ahora bien, los distintos formatos de cáliz influyen en la expresión de los vinos en la boca, la liberación de aromas, la formación de espuma, etc. Así las copas con cuerpos más grandes serán las elegidas para vinos tintos con crianza ya que facilitan el contacto del vino con el aire lo que conlleva a una mayor oxigenación y expresión del vino en nariz y boca.

Por el contrario, las copas con cáliz más estrechos son elegidas para disfrutar vinos más frescos y aromáticos en los que se busca resaltar las características más chispeantes y rasgos primarios como en los tintos jóvenes, los rosados o blancos sin crianza.

Algo fundamental en todo tipo de copas es que el corte del cáliz sea recto ya que de esa forma la entrada del vino potenciará las sensaciones táctiles en la boca.

Copa burdeos



Este formato de copa es uno de los más populares cuando tenemos ganas de disfrutar un tinto. Tiene un porte estilizado y una abertura que hará que el vino al entrar en la boca se perciba más equilibrado. En este tipo de copas podremos degustar no solo tintos sino que también se pueden aprovechar para servir blancos secos y con crianza.

Copa borgoña



Este tipo de copa ya es bastante más específica y cuenta con un gran cáliz que se achica en la parte superior no solo para concentrar los aromas sino para que el vino ingrese a la boca de una forma más pareja, lo que hará que variedades como el Pinot Noir se luzcan en todo su esplendor.

Copa chablis



Para que la reina de las blancas brille de forma única necesita una copa especialmente diseñada para la ocasión. Bastante parecida a la copa Burdeos, esta copa pensada para el Chardonnay (o blancos con cuerpo y crianza) tiene un cáliz más pequeño que la copa bordelesa para favorecer la conservación de la temperatura del vino y evitar una excesiva oxigenación del vino. Claro que en este tipo de copas también podemos servirnos rosados, todo tipo de blancos y tintos jóvenes.

Copa espumosos



Es cierto que los vinos con burbujas se sirven por lo general en copas tipo flauta, bien alargadas y estrechas. Aunque últimamente empezaron a aparecer copas con un cáliz tipo tulipán, es decir, más bajo y ancho para favorecer en primer lugar la apreciación de los aromas del vino y, al mismo tiempo, una entrada en boca menos vertical para que el vino pueda expresarse más y mejor.

En las copas tipo flauta se pueden apreciar las burbujas en la fase visual, pero las copas tipo tulipán favorecen el disfrute de la cremosidad y la percepción de las burbujas en boca.

En ambos tipos de copa los espumosos deberán servirse a bajas temperaturas y en la versión tulipán se recomienda no servir mucha cantidad de vino justamente para favorecer la correcta temperatura de disfrute del vino.

Además en las copas tipo tulipán se podrán servir blancos y rosados, es decir, no es una copa exclusivamente para el servicio de espumosos.

Copa para vinos especiales



La copa de Jerez es bastante similar a la copa clásica de espumosos pero es un tanto más pequeña y tiene un tallo más corto. En este tipo de copas también se pueden disfrutar al máximo vinos dulces o encabezados tipo Oporto. Así el formato de esta copa favorecerá la presencia de vinos muy aromáticos y alcohólicos que se beben a bajas temperaturas.