vinetur

Todo lo que necesitas saber sobre la copa de vino

De todos los accesorios que giran alrededor del vino hay uno que es indispensable e irremplazable, esa es la copa

miércoles 20 de septiembre de 2023

ESCRITO POR LAURA DECURNEX



De todos los accesorios que giran alrededor del vino hay uno que es indispensable e irremplazable, esa es la copa, y su importancia radica en que sólo con la copa indicada podremos disfrutar del máximo potencial de los vinos que descorchemos.

Existen tres factores que hacen de la copa el instrumento ideal para el servicio del vino, estos son la forma, el tamaño y el material con que haya sido elaborada.

La forma: Una copa con la boca (o parte superior) de un diámetro inferior al resto del cáliz permite retener con mayor facilidad los aromas que desprende el vino, facilitando así su apreciación.

Tamaño: Este debe ser lo suficientemente grande para permitir que al momento de imprimir un movimiento de rotación el vino tenga espacio suficiente para moverse dentro de la copa, de esta manera se favorece a la aireación del mismo.

Material: Necesitamos que nuestras copas estén elaboradas con cristal transparente, incoloro, delgado, sin tallas ni serigrafía para permitir una correcta observación del color y la limpidez del vino.



Dicho todo esto no podemos dejar de mencionar que hay una copa ideal para cada tipo de vino, así, por ejemplo, los vinos espumosos conservan mejor las burbujas y su delicado aroma en las copas largas y estrechas como las fluté o tulipanes y los tintos de reserva se expresan mejor en una copa de grandes dimensiones que permite una buena oxigenación.

Es muy sencillo hacer un ejercicio en casa donde en una copa de vino tinto, un vaso de agua, una copa flauta y un vaso de whisky serviremos el mismo vino y podremos reconocer allí como este parece distinto en cada copa o vaso, de hecho si no observáramos el momento de servicio probablemente afirmaríamos que es un vino distinto en cada caso.

Expertos en copas

Expertos en el tema son los señores de Riedel, a quienes no podíamos dejar de mencionar en esta nota, la firma oriunda de Bohemia cuenta con 250 años de trayectoria que la respaldan.

Es en el año 1960 cuando Claus Riedel presenta por primera vez una copa para cada tipo de vino, estas eran de cristal transparente y sin adornos, sin lugar a dudas un acto visionario si tenemos en cuenta que en aquella época se acostumbraban las copas de colores y muy adornadas pensadas más para satisfacer la estética que la funcionalidad.

Riedel ve la copa como un instrumento para destacar el gusto, aroma, aspecto y personalidad del vino; saben que la forma de cada una es la responsable de entregar una correcta intensidad y calidad del bouquet y correcto flujo del vino para que actúe sobre determinadas zonas de la lengua y así estimular ciertas papilas gustativas.

El cuidado de las copas

Las copas de cristal tienen una superficie más rugosa que las de vidrio ordinario, esto facilita la retención de los aromas, pero también son más delicadas, se rayan más fácilmente y absorben aromas extraños, por ello se recomienda lavarlas con agua tibia y en lo posible sin detergente (en caso de usarlo este debe ser suave o diluido) y con un poco de alcohol que facilitará la eliminación de materias grasas y otorgará mayor brillantez. Al momento del secado se utilizarán dos paños o lienzos que no dejen pelusas, uno para sostener la copa y otro para secarla.