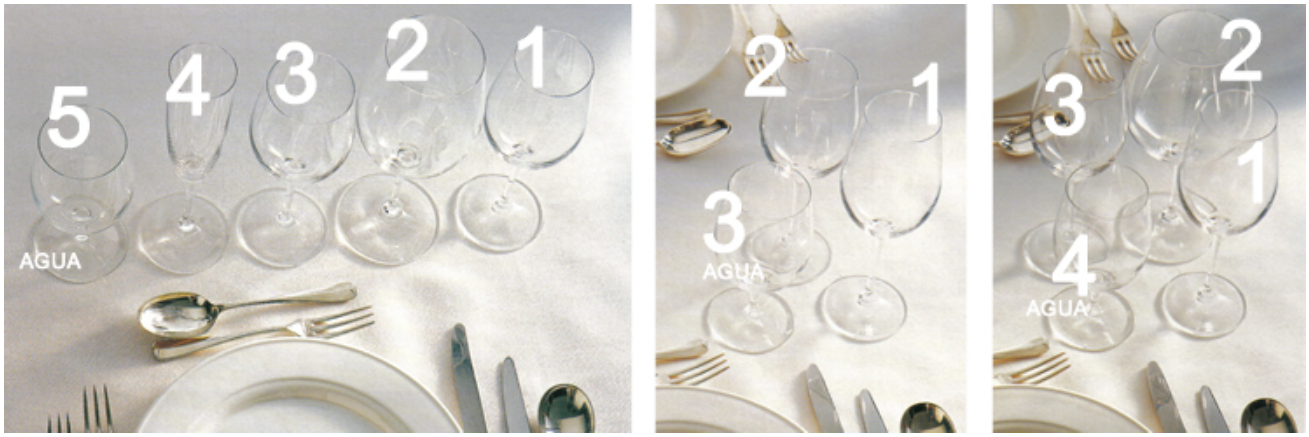
vinetur

¿Cómo deben colocarse las copas de vino en la mesa?

Organizar una cena formal puede resultar algo bastante intimidatorio al principio, sobre todo si está pensando en ofrecer a sus invitados distintos platos, cada uno con su vino correspondiente

viernes 16 de mayo de 2014

ESCRITO POR MADRID



Convendrá pues respetar algunos principios básicos para que la disposición de la mesa sea lo más adecuada posible. Las mismas pautas le servirán también cuando tenga que enfrentarse a toda una serie de copas en un evento formal o en el restaurante.

Cuando ponga la mesa, coloque las copas delante y a la derecha, más o menos sobre los cuchillos de cada invitado.

Si va a servir un único vino, dos copas serán suficientes: una para el vino y otra para el agua. Si su gama de copas no es muy amplia, elija las que mejor se ajusten al vino elegido.

Si va a servir una serie de platos, cada uno con un vino distinto, necesitará entonces tantas copas como vinos haya además de la del agua. Aunque cabe la posibilidad de usar un mismo tipo de copa e ir cambiándolas con cada plato, si la comida es en su casa, será muchísimo más práctico tenerlas ya todas a mano.

En cuanto a la disposición de las copas, puede ponerlas a su voluntad, o bien elegir una de las siguientes colocaciones formalmente admitidas: En triangulo, en cuadrado o en línea.

- En triángulo (tres copas): La copa que está más a la derecha es la que debe usarse primero. El resto se utilizará en sentido inverso de las agujas del reloj (arriba e izquierda).
- En cuadrado (cuatro copas): En este caso, el primer vino suele servirse en la copa que está en el extremo inferior derecho del cuadrado, el segundo en la inmediatamente superior, y a partir de ahí se continúa también en sentido inverso de las agujas del reloj.
- En línea (cinco copas): El orden a seguir será el mismo del servicio de los vinos, y se emplearán de afuera hacia dentro, al igual que se hace con los cubiertos (la primera será pues la copa colocada más a la derecha). La última deberá ser la copa del agua, que quedará así en el extremo opuesto. Aunque lo normal es disponer la fila de copas en diagonal respecto al cubierto, hay personas que prefieren en cambio colocarlas paralelas al plato.

Sobre el orden, los vinos deben servirse en el mismo orden que los platos que acompañan. Si va a servir vinos distintos con cada plato, puede retirar la botella o bien sugerir a los comensales que contribuyan a terminarla entre todos. No retire ninguna copa que tenga vino sin antes preguntarle al invitado en cuestión.

En cuanto a la Colocación de las botellas y los decantadores, utilice el sentido común a la hora de decidir dónde colocar las botellas y los decantadores.

Piense si va a tener que usar algún accesorio, como una cubitera, para mantener el vino frío, ya que éstos pueden ocupar un espacio considerable, por lo que quizá sería mejor buscarles un lugar próximo a la mesa (una pequeña mesa complementaria, por ejemplo).

Otra posibilidad sería comprar fundas isotérmicas, que se ajustan a la forma de la botella y no ocupan excesivo espacio.

Y para el momento de retirar las copas de la mesa, aproveche la ocasión, a medida que los comensales terminan y se les retira el plato, para llevarse además la copa correspondiente (siempre, claro está, que esté vacía).

Al final de la comida sólo debería quedar la copa para el vino de postre, la copa de vino espumoso y la copa del agua.

Si el vino espumoso en lugar de servirlo al inicio con los aperitivos, prefiere servirlo al final para brindar, y había puesto en la mesa copas a tal efecto previamente, compruebe que sigan limpias y que todos tienen la suya antes de empezar a servir el vino (no sería extraño que alguna estuviese manchada o salpicada, o que algún que otro comensal se hubiera equivocado de copa).

Otra alternativa es sacar las copas de espumoso al final para asegurarse de que todo el mundo tenga una copa limpia cuando llegue el momento del brindis.

Si va a servir un oporto, disponga la copa correspondiente a la derecha de cada invitado, a la altura de los cuchillos. El café puede servirse directamente delante de cada comensal.

En hostelería, en vez de llenar la mesa con toda una fila de copas, muchos restaurantes optan por colocar sólo dos: una para el vino y otra para el agua. Si le hacen falta más copas o necesita una copa limpia, pídala, el sumiller o camarero se la traerá con el vino correspondiente, y a la vez retirará las copas conforme termine de usarlas.