Elegir una copa, es algo que los amantes del vino tienen muy en cuenta

Y fué durante los años 60, cuando la marca **Riedel** gracias a la creación de su colección *"Sommeliers",* dió a conocer, "cómo la "forma y el tamaño influyen en la percepción aromática y gustativa del vino". Desde entonces, se ha convertido como referencia en la calidad que deben alcanzar las copas para degustación. En la actualidad, dicha gama ofrece más de veinte diseños distintos de copas.

"La copa, es la que conduce el vino de la botella a la boca".

El punto inicial de contacto con el vino depende de la forma y volumen de la copa, diámetro del borde, de su acabado y además del grosor del cristal. Una vez que la lengua entra en contacto con el vino, transmite simultáneamente tres mensajes: *su temperatura, textura y sabor*.

Para apreciar la belleza del vino, el cristal debe ser transparente, no de color o con cincelado de forma decorativa. La diferencia entre el cristal fino y el cristal grueso, se tiene que experimentar para entenderlo.

Vino Tinto: *La gran copa.*

El cáliz amplio permite la entrada de más aire, lo que libera aromas y sabores audaces. Para los tintos suaves, mejor una copa grande que se estrecha un poco en la abertura. Vierta el vino hasta el tercio inferior del cristal, esto deja entrar mucho aire y puede hacer remolino, para aumentar el disfrute de sus vinos.

Vino Blanco o rosado: Cáliz más estrecho.

La menor capacidad ayuda a mantener temperaturas frescas por más tiempo. Los aromas más ligeros flotan mejor y destacan las notas frutales en vez del contenido alcohólico.
Para los vinos blancos delicados, le aconsejamos una copa estrecha y de estrecha abertura.

Si va a servir varios tipos de vino, aconsejamos las copas de vino genérico en forma de tulipa.

La filosofía de **Riede**l, se basa en la técnica, no en la estética. La copa se fabrica en función del contenido, y cada vino determina un tipo de copa para degustarlo.

El vino puede gustar o no, pero según la copa se pueden percibir diferentes sensaciones tanto aromáticas como gustativas.

Recomendamos lavar siempre las copas de vino en agua caliente solamente. El jabón puede acumularse dentro de la copa y afectar el sabor del vino.

CAN DURAN

Visite en nuestra exposición la Colección **"Sommeliers"**.