

Seguro que nos hemos visto en la situación de haber ido a algún restaurante o celebración y encontrarnos con numerosas copas de diferentes tamaños y os habéis preguntado, ¿qué copa usar para cada vino?

Durante una [cata de vino](#), la copa es un importante **elemento de evaluación**, ya que a través de ella podemos apreciar muchos aspectos de este, como el color o las lágrimas que se forman al moverlo.

Lo primero que tenemos que saber es que una copa de vino se divide en cuatro partes, de abajo hacia arriba: pie, tallo, cáliz y boca. Además, la copa debe ser de cristal liso, transparente e incoloro, para poder apreciar todas sus cualidades.

Tamaño de la copa

El tamaño es un factor tan importante como la forma, ya que la copa actúa como amplificador de aromas. En el caso del tinto es mejor que sea una copa de gran volumen para que éste se oxigene bien. Para el vino blanco, en cambio las copas son más pequeñas y delgadas porque deben mantener la temperatura.

Copas para el vino tinto

La copa que se utiliza para este tipo de vino es la más grande de todas para facilitar su oxigenación. Entre los tipos más extendidos destacan la copa de tipo Borgoña y la de tipo Burdeos.

- **Copa Borgoña**

Es una copa con una boca ancha y balón voluminoso. Se utiliza para los vinos tintos de mayor buqué, (aroma que adquiere el vino durante su proceso de envejecimiento).

- **Copa Burdeos**

El cáliz es más alargado, alto y el cuello es cerrado. Es la copa estándar para vinos tintos. Esta copa es más recomendable para vinos tintos o blancos preferentemente jóvenes, con gran carga aromática frutal.

Copas para el vino blanco

Su tamaño es un poco menor a la de tinto y su apertura es algo más pequeña, ya que no necesita oxidarse tanto para encontrar los aromas. Las **copas de tulipa** son las elegidas para estos vinos por su forma alargada y estrecha que permite percibir mejor los matices frescos.

Copas para el vino espumoso

Se distinguen perfectamente de las anteriores por tener un tallo largo y una forma de cuerpo mucho más estilizada. Las copas en forma de **flauta** suelen ser las más utilizadas para estos vinos, ya que ayuda a conservarlo a baja temperatura y poder apreciar correctamente la formación y evolución de las burbujas.

Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#) y conoce más curiosidades sobre el vino.